

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института ветеринарной
медицины

С.В. Кабатов



«15» апреля 2021 г.

Кафедра «Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.12 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк
2021

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г. № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составитель – кандидат ветеринарных наук, доцент Минашина И.Н.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры «Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы»

«06» апреля 2021 г. (протокол №15).

Зав. кафедрой «Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы»,
Кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической Института ветеринарной медицины

«15» апреля 2021 г. (протокол №3).

Председатель методической комиссии
Института ветеринарной медицины
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ,
кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	5
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	5
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	8
4.1.	Содержание дисциплины	9
4.2.	Содержание лекций	10
4.3.	Содержание лабораторных занятий	17
4.4.	Содержание практических занятий	17
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	18
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	20
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	21
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	21
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	22
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	22
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	23
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	24
	Лист регистрации изменений	55

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный, технологический, организационно-управленческий.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся систему фундаментальных знаний, необходимых для последующей подготовки бакалавра, способного к эффективному решению практических задач ветеринарно-санитарной экспертизы, а также способствующих дальнейшему развитию личности.

Задачи дисциплины:

- изучить нормативно-правовые документы в области стандартизации, метрологии и сертификации, обеспечивающие ветеринарно-санитарную безопасность и качество сырья животного и растительного происхождения;
- уметь использовать нормативно-правовую документацию для проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности сырья животного и растительного происхождения;
- овладеть практическими навыками проведения оценки и подтверждения соответствия, в том числе сертификации и декларирования сырья животного и растительного происхождения.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1.ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся должен знать: нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью – (Б1.О.12-3.1)	Обучающийся должен уметь: использовать основные нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью - (Б1.О.12-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками: использования знаний нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью - (Б1.О.12-Н.1)

ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать принципы работы современных информационных технологий (Б1.0.12, ОПК-7, 3.2)	Обучающийся должен уметь использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности (Б1.0.12, ОПК-7, У.2)	Обучающийся должен владеть навыками работы с современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности (Б1.0.12, ОПК-7, Н.2)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения» относится к обязательной части программы бакалавриата.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 4 семестре;
- заочная форма обучения в 5 и 6 семестрах.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка*	79	18
Лекции (Л)	36	10
Практические занятия (ПЗ)	36	8
Контроль самостоятельной работы (КСР)	7	-
Контроль – контрольные работы	-	9
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	101	153
Контроль	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Итого	180	180

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ПЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Основы стандартизации и технического регулирования							
1.1	Основы стандартизации.	4,2	2		0,2	2	x
1.2	Методы стандартизации.	4,2	2		0,2	2	x
1.3	Документы в области стандартизации (нормативные, технические и методические).	4,2	2		0,2	2	x
1.4	Порядок разработки и обновления стандартов	4,2	2		0,2	2	x
1.5	Органы и службы в области стандартизации	4,2	2		0,2	2	x
1.6	Международное сотрудничество России в области стандартизации.	4,2	2		0,2	2	x
1.7	Техническое регулирование в России и в рамках ЕАЭС.	4,2	2		0,2	2	x
1.8	Виды, разновидности и категории стандартов	5,2		2	0,2	3	x
1.9	Структура национальных стандартов разных видов.	5,1		2	0,1	3	x

1.10	Обозначение документов по стандартизации	5,1		2	0,1	3	x
1.11	Общероссийские классификаторы ТЭСИ: понятие, объекты, виды и категории, структура ОКПД.	5,1		2	0,1	3	
1.12	Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевые продукты	5,1		2	0,1	3	x
1.13	Основные положения закона «О техническом регулировании»	4,1		2	0,1	2	x
1.14	История развития стандартизации.	2,1			0,1	2	x
1.15	Межотраслевые системы стандартизации	2,1			0,1	2	x
1.16	Государственный контроль и надзор (ГКН) за соблюдением требований технических регламентов.	2,1			0,1	2	x
1.17	Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.	2,1			0,1	2	x
1.18	Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	2,1			0,1	2	x
Раздел 2 Оценка и подтверждение соответствия							
2.1	Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.	4,2	2		0,2	2	x
2.2	Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия.	4,2	2		0,2	2	x
2.3	Порядок проведения подтверждения соответствия.	4,2	2		0,2	2	x
2.4	Подтверждение соответствия импортируемой продукции.	4,2	2		0,2	2	x
2.5	Виды сертификатов.	4,2		2	0,2	2	x
2.6	Оформление документов в области подтверждения соответствия	4,2		2	0,2	2	x
2.7	Единицы физических величин	6,2		4	0,2	2	x
2.8	Шкалы и разновидности измерений	4,2		2	0,2	2	x
2.9	Обработка результатов измерений	6,1		4	0,1	2	x
2.10	Становление сертификации в России.	2,1			0,1	2	x
2.11	Анализ опасных факторов и рисков	2,1			0,1	2	
2.12	Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов	2,1			0,1	2	
Раздел 3. Особенности подтверждения соответствия отдельных групп сырья и продукции животного и растительного происхождения							
3.1	Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции	4,2	2		0,2	2	x
3.2	Подтверждение соответствия молочного и масложирового сырья и продукции.	5,2	2		0,2	3	x
3.3	Подтверждение соответствия мясного и рыбного сырья и продукции.	5,2	2		0,2	3	x
3.4	Подтверждение соответствия зерномучного плодовоовощного сырья и продукции.	5,2	2		0,2	3	x
3.5	Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ	4,2	2		0,2	2	
3.6	Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах	6,2	4		0,2	2	x
3.7	Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства.	5,2		2	0,2	3	x
3.8	Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов.	5,2		2	0,2	3	x
3.9	Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	5,2		2	0,2	3	x
3.10	Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции	5,2		2	0,2	3	
3.11	Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения.	5,1		2	0,1	3	x

3.12	Государственная регистрация сырья и продукции	4,1		2	0,1	2	x
3.13	Особенности сертификации сырья животного и растительного происхождения	2,1			0,1	2	x
3.14	Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья	2,1			0,1	2	x
	Итого	180	36	36	7	101	x

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ПЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Основы стандартизации и технического регулирования							
1.1	Основы стандартизации.	6,3	2		x	4	0,3
1.2	Методы стандартизации.	4,2			x	4	0,2
1.3	Документы в области стандартизации (нормативные, технические и методические).	4,3			x	4	0,3
1.4	Порядок разработки и обновления стандартов	4,2			x	4	0,2
1.5	Органы и службы в области стандартизации	4,2			x	4	0,2
1.6	Международное сотрудничество России в области стандартизации.	4,3			x	4	0,3
1.7	Техническое регулирование в России и в рамках ЕАЭС.	6,2	2		x	4	0,2
1.8	Виды, разновидности и категории стандартов	6,3		2	x	4	0,3
1.9	Структура национальных стандартов разных видов.	4,3			x	4	0,3
1.10	Обозначение документов по стандартизации	6,2			x	4	0,2
1.11	Общероссийские классификаторы ТЭСИ: понятие, объекты, виды и категории, структура ОКПД.	4,2			x	4	0,2
1.12	Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевые продукты	4,2			x	4	0,2
1.13	Основные положения закона «О техническом регулировании»	6,2		2	x	4	0,2
1.14	История развития стандартизации.	3,2			x	3	0,2
1.15	Цели, задачи и принципы стандартизации	4,2			x	4	0,2
1.16	Межотраслевые системы стандартизации	4,2			x	4	0,2
1.17	Государственный контроль и надзор (ГКиН) за соблюдением требований технических регламентов.	4,2			x	4	0,2
1.18	Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.	4,2			x	4	0,2
1.19	Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	4,2			x	4	0,2
Раздел 2 Оценка и подтверждение соответствия							
2.1	Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.	6,2	2		x	4	0,2
2.2	Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия.	6,2	2		x	4	0,2
2.3	Порядок проведения подтверждения соответствия.	4,3			x	4	0,3
2.4	Подтверждение соответствия импортируемой продукции.	4,2			x	4	0,2
2.5	Виды сертификатов.	4,2			x	4	0,2

2.6	Оформление документов в области подтверждения соответствия	6,2		2	x	4	0,2
2.7	Единицы физических величин	4,3			x	4	0,3
2.8	Шкалы и разновидности измерений	4,2			x	2	0,2
2.9	Обработка результатов измерений	2,2			x	2	0,1
2.10	Становление сертификации в России.	2,1				2	0,1
2.11	Анализ опасных факторов и рисков	2,1				2	0,1
2.12	Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов	3,2			x	3	0,2
Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения							
3.1	Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции	4,2	2		x	2	0,1
3.2	Подтверждение соответствия молочного и масложирового сырья и продукции.	2,1				2	0,1
3.3	Подтверждение соответствия мясного и рыбного сырья и продукции.	2,1				2	0,1
3.4	Подтверждение соответствия зерномучного плодовоовощного сырья и продукции.	2,1			x	2	0,1
3.5	Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ	2,1			x	2	0,1
3.6	Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах	2,1			x	2	0,1
3.7	Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства.	4,1		2	x	2	0,1
3.8	Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов.	2,1			x	2	0,1
3.9	Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	4,3			x	4	0,3
3.10	Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции	4,3			x	4	0,3
3.11	Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения.	4,3			x	4	0,3
3.12	Государственная регистрация сырья и продукции	4,2			x	4	0,2
3.13	Особенности сертификации сырья животного и растительного происхождения	4,2			x	4	0,2
3.14	Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья	3,3			x	3	0,3
	Итого	180	10	8	x	153	9

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1 Основы стандартизации и технического регулирования

Понятие стандартизации, ее объекты (продукция, процессы, услуги), области, уровни (международный, межгосударственный, национальный, административно-территориальный, отраслевой, предприятий), и правовые основы (федеральные законы). Национальная система стандартизации (НСС): методическая структура (основополагающие документы) и организационная структура (органы и службы на национальном, отраслевом уровне и уровне предприятий). Документы в области стандартизации: нормативные (стандарты, правила, рекомендации, нормативы, классификаторы, своды правил), технические (технические условия, технологические инструкции, рецептуры) методические (руководства, методические указания, методические указания по методам контроля). Методы стандартизации: упорядочение объектов, параметрическая стандартизация, унификация, агрегатирование. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация. Международное сотрудничество в области стандартизации: задачи международного сотрудничества. Международная организация по стандартизации ИСО (сфера деятельности, структура членство). Международная организация МЭК (сфера деятельности, структура). Категории стандартов: национальные, предварительные стандарты и стандарты организаций. Виды стандартов: основополагающие, на продукцию (услуги), на процессы (работы), на термины и определения. Структурные элементы стандартов разных видов (общие и основной части). Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, виды, категории, структура. Классификатор ОКПД.

Понятие о техническом регулировании, его объекты. Технические регламенты (понятие, цели принятия, виды). Техническое регулирование в рамках ЕАЭС. Технические условия: объекты технических условий, общие требования к оформлению. Государственный контроль и надзор (ГКН) за соблюдением требований технических регламентов. Основные положения закона «О техническом регулировании». Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов. Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Раздел 2. Оценка и подтверждение соответствия

Основные термины и определения в области оценки и подтверждения соответствия: подтверждение соответствия, обязательное подтверждение соответствия, сертификация, декларирование соответствия, добровольное подтверждение соответствия знак соответствия, первая сторона, вторая сторона, ОС, ИЛ, аккредитация, заявитель, система сертификации, схемы сертификации, ИК за сертифицированной продукцией, ИК за соблюдением правил обязательной сертификации. Оценка и подтверждение и соответствия: понятие, формы (обязательное: сертификация и декларирование; добровольное: сертификация добровольная), участники, знаки соответствия, порядок проведения. Разновидности сертификата соответствия (сертификат требованиям НД; сертификат требованиям ТР ЕАЭС). Виды сертификатов: сертификат соответствия, экспертное заключение, Свидетельство о государственной регистрации, ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат, ветеринарное удостоверение, фитосанитарный сертификат, карантинный сертификат, сертификат о происхождении товара, сертификат качества, экологический сертификат). Оформление документов в области оценки соответствия: сертификата соответствия и декларации о соответствии. Становление сертификации в России. Анализ опасных факторов и рисков. Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов. Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия сырья животного и растительного происхождения. Единицы физических величин. Шкалы и разновидности измерений. Обработка результатов измерений.

Раздел 3. Особенности подтверждения соответствия отдельных групп сырья и продукции животного и растительного происхождения

Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции. Схемы подтверждения соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения. Общие требования к безопасности

сырья и продукции животного и растительного происхождения. Особенности подтверждения соответствия мясной, молочной, масложировой, рыбной, плодовоовощной продукции, зерна и продуктов переработки, напитков. Подтверждение соответствия импортируемых сырья и продукции животного и растительного происхождения. Признание зарубежных сертификатов и испытаний. Декларирование соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения: порядок и сроки проведения.

Оценка соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения, полученных на основе ГМИ. Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах. Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства. Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов. Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов. Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции. Государственная регистрация сырья и продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции животного происхождения. Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах. Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья и продукции животного и растительного происхождения

4.2. Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекции	Кол-во часов	Практическая подготовка
1.	Основы стандартизации. Понятие стандартизации, ее объекты, области, уровни и правовые основы, документы. Национальная система стандартизации (НСС): организационная и методическая структура	2	+
2.	Методы стандартизации. Упорядочение объектов (систематизация (классификация) объектов стандартизации, селекция объектов стандартизации, симплификация, типизация, оптимизация). Параметрическая стандартизация: понятие параметрического ряда, предпочтительных чисел. Унификация, агрегатирование (метод базового агрегата, метод секционирования), комплексная и опережающая стандартизация.	2	
3.	Документы в области стандартизации (нормативные, технические и методические). Виды нормативных документов (стандарт, правила, рекомендации, классификаторы, нормативы, своды правил). Виды технических документов (технические условия, технологические инструкции, рецептуры). Виды методических документов (руководство, методические указания, методические указания по методам контроля).	2	+
4.	Порядок разработки стандартов: основные этапы разработки и принятия национальных стандартов: утверждение программы разработки; уведомление о разработке; разработка проекта; публичное обсуждение; рассмотрение проекта; утверждение документа; опубликование. Обновления стандартов: разработка изменений к стандарту; пересмотр; внесение поправок.	2	+

5.	<p>Органы и службы в области стандартизации.</p> <p>Органы стандартизации: на национальном уровне - Национальный орган РФ по стандартизации, функции которого выполняет Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии в РФ (Росстандарт), Территориальные органы Росстандарта.</p> <p>На отраслевом уровне - другие федеральные органы исполнительной власти (министерства и ведомства РФ).</p> <p>На уровне организаций - руководители организаций.</p> <p>Службы стандартизации: На национальном уровне: Научно-исследовательские институты Росстандарта, Технические комитеты (ТК).</p> <p>Службы стандартизации ведомств и организаций - научно-технические, конструкторско-технологические отделы, лаборатория, бюро, сектор, группа типа ТК на базе какого-либо предприятия или ведомства или специалист.</p>	2	+
6.	<p>Международное сотрудничество России в области стандартизации.</p> <p>ИСО - Международная организация по стандартизации: Организационная структура ИСО (Руководящие органы: Генеральная ассамблея. Совет).</p> <p>Рабочие органы (службы): ТК (технические комитеты). ПК (подкомитеты). РГ (рабочие группы).</p> <p>Международные стандарты ИСО систем менеджмента: Система менеджмента качества - СМК (серия ИСО 9000 «ИСО 9001:2008»); Система экологического менеджмента (серия ИСО 14000 «ИСО 14001:2007»); Система менеджмента безопасности пищевых продуктов - ХАССП (серия ИСО 22000 «ИСО 22000:2005») и другие. Оценка СМК осуществляется на соответствие: ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь». ГОСТ Р ИСО 9001–2015 «Системы менеджмента качества. Требования». ГОСТ Р ИСО 9004-2010 «Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества».</p> <p>МЭК - Международная электротехническая комиссия: Организационная структура МЭК. Руководящие органы: Совет. Комитет действий Консультативные группы. Рабочие органы (службы): ТК (технические комитеты). ПК (подкомитеты). РГ (рабочие группы).</p> <p>МГС (Межгосударственный совет).</p>	2	+
7.	<p>Техническое регулирование в России и в рамках ЕАЭС. Понятие о техническом регулировании, его объекты. Технические регламенты (понятие, цели принятия, виды). Виды ТР: общие технические регламенты; специальные технические регламенты. Требования общего технического регламента обязательны для применения и соблюдения в отношении любых видов продукции, процессов. Требованиями специального технического регламента учитываются особенности отдельных видов продукции и процессов. Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.</p>	2	+
8.	<p>Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.</p> <p>Оценка соответствия (ОС) – прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту, она может осуществляться в виде: подтверждения соответствия; государственной регистрации; экспертизы; государственного надзора.</p> <p>Объекты ПС: продукция; услуги (работы); процессы; системы менеджмента. Формы ПС: добровольное; обязательное.</p> <p>Обязательное подтверждение – форма ПС продукции и процессов ЖЦП</p>	2	+

	<p>обязательным требованиям ТР</p> <p>Формы обязательного ПС: обязательная сертификация; принятие декларации о соответствии (декларирование соответствия).</p> <p>Участники ПС - представители сторон: первой, второй, третьей.</p> <p>Первая сторона - изготовитель или продавец продукции.</p> <p>Вторая сторона - потребитель или продавец, берущий у изготовителя продукцию для реализации.</p> <p>Третья сторона – независимая и компетентная организация, осуществляющая ПС требованиям НД или ТР.</p>		
9.	<p>Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия сырья животного и растительного происхождения. Объекты метрологии: Измерение. Принципы, методы и методики измерения. СИ, в том числе эталоны. Погрешности измерения и др. Цели метрологии: Повышение качества продукции. Управление технологическими процессами. Учет материальных и энергетических ресурсов. Испытания и контроль параметров сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Задачи метрологии: Обеспечение единства измерений. Обеспечение правильности и точности измерений.</p> <p>Виды средств измерения: приборы, меры, установки, системы, преобразователи.</p> <p>Классификация методов измерений:</p> <p>По способу получения значений измеряемых величин:</p> <p>1) Метод непосредственной оценки:</p> <p>по условиям измерения:</p> <p>а) контактный - чувствительная часть прибора приводится в контакт с объектом измерения (измерение температуры тела термометром)</p> <p>б) бесконтактный - чувствительный элемент прибора не приводится в контакт с объектом измерения (измерение расстояния до объекта радиолокатором, измерение радиационного фона объектов).</p> <p>2) Метод сравнения с мерой.</p> <p>По общим приемам получения результатов измерений: Прямой. Косвенный.</p>	2	+
10.	<p>Порядок проведения подтверждения соответствия сырья животного и растительного происхождения. Подача, рассмотрение заявки, выбор схем ПС, отбор проб, идентификация и испытание образцов.</p> <p>Оценка производства, анализ полученных результатов, принятие решения, контроль за продукцией, корректирующие мероприятия</p>	2	+
11.	<p>Подтверждение соответствия импортируемых сырья животного и растительного происхождения. Виды ПС импортируемой продукции: Подтверждение происхождения сырья и продукции. Подтверждение соответствия сырья и продукции. Правила и порядок признания зарубежных сертификатов и деклараций. Процедура признания зарубежных сертификатов и деклараций проводится до начала поставки сырья и продукции на территорию России на основании соглашений между Россией и зарубежными странами.</p>	2	+
12.	<p>Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции. Схемы сертификации требованиям НД. Применение схем. Схемы декларирования требованиям ТР ЕАЭС.</p> <p>Группы показателей безопасности: Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть; дополнительно: олово (в сборной жестяной таре) или хром</p>	2	+

	<p>(в хромированной таре) – в баночных консервах. Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, пенициллин; в мясопродукции дополнительно - гризин, бацитрацин; в молоке – стрептомицин. Микотоксины: афлатоксин М₁(молочная продукция) и В₁, Т-2 токсин, зеараленон, дезоксиниваленон; охратоксин А – зерно продовольственное, патулин - яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них - консервы и соки, варенье, джемы фруктовые, ягодные, овощные. Пестициды (ядохимикаты): ГХЦГ (гексахлорциклогексан), ДДТ (дихлордиметилтрихлорметан) – для всех продуктов; дополнительно: в зерне и продуктах переработки - ртутьорганические пестициды и 2,4-Д кислота; в рыбопродуктах - 2,4- Д кислота. Диоксины – мясная, молочная, рыбная. Меламин – молочная</p> <p>Радионуклиды: Цезий-137 и Стронций-90. Азотсодержащие вещества. Бензапирен. В жировых продуктах показатели окислительной порчи жира. Вредные примеси (семена ядовитых растений и зараженные болезнями зерна) - для зерна. Зараженность (живые) и загрязненность (мертвые) вредителями (зерно, крупа, мука). Наличие возбудителей паразитарных болезней - в мясе и рыбе. В рыбе – дифиллоботриоз – щуки; описторхоз – карповые. В мясе - финноз (цистицеркоз): трихинеллез; эхинококкоз. Микробиологические показатели: КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов), БГКП (бактерии группы кишечных палочек), сальмонеллы, сульфитредуцирующие клостридии, дрожжи, плесени и др.</p>		
13.	<p>Подтверждение соответствия молочного и масложирового сырья и продукции. Обязательное ПС осуществляется на соответствие требованиям ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», который распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории ТС и используемые в пищевых целях, включая: сырое молоко-сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное), сливки (сырые и термически обработанные);) молочную продукцию, в том числе: молочные продукты; - молочные составные продукты; молокосодержащие продукты; - побочные продукты переработки молока.</p> <p>Обязательное ПС масложировых сырья и продукции осуществляется на соответствие требованиям ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 024/2011 «Технического регламента на масложировую продукцию).</p> <p>Объектом технического регулирования настоящего технического регламента является следующая масложировая продукция:</p> <p>1) пищевая масложировая продукция: масла растительные и их фракции; маргарины; спрэды растительно-сливочные и растительно-жировые; смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао;</p> <p>з) улучшители и зсменители масла какао; соусы на основе растительных масел; майонезы; соусы майонезные; кремы на растительных маслах; глицерин дистиллированный.</p>	2	+
14.	<p>Подтверждение соответствия мясного и рыбного сырья и продукции. Обязательное ПС мясных сырья и продукции осуществляется на соответствие требованиям ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной</p>	2	+

	<p>продукции». Оценка (подтверждение) соответствия мяса и мясной продукции требованиям ТР ТС осуществляется в следующих формах: декларирования соответствия; ветеринарно-санитарной экспертизы; государственной регистрации.</p> <p>Обязательное ПС рыбных товаров осуществляется на соответствие требованиям только ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в форме декларирования соответствия. К этой группе относят: рыба живая, свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих; консервы, пресервы рыбные; рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная, соленая; кулинарные изделия; супы сухие с рыбой, требующие варки; икра, молоки и продукты из них; печень рыбы и продукты из нее; нерыбные объекты промысла: малюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.</p>		
15.	<p>Подтверждение соответствия зерномучного плодовоовощного сырья и продукции. Обязательное ПС плодовоовощных сырья и продукции осуществляется на соответствие требованиям ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». К этой группе относят: свежие, свежемороженые и сушеные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, концентраты овощные и фруктовые, консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные; Томатные соусы и кетчупы, джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром; овощи, фрукты, грибы маринованные, соленые, квашеные, специи и пряности сухие, орехи, чай черный, зеленый, кофе молотый и в зернах.</p> <p>Обязательное ПС зерномучных сырья и продукции осуществляется на соответствие требованиям ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Кроме того, ПС зерна осуществляется на соответствие ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна». К этой группе относят: зерно злаковых культур (пшеница, рожь, ячмень, овес, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго); зерно бобовых (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина); зерно маличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, льна, рапса, горчицы, кунжута, арахиса). Оценка соответствия поставляемого зерна проводится в формах: подтверждения (декларирования) соответствия зерна; государственного контроля (надзора) за соблюдением требований ТР ТС в отношении зерна и связанных с требованиями к нему процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации зерна.</p>	2	+
16.	<p>Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ. Директивой ЕС «О генетически модифицированной пище и кормах» с 1 июня 2004 года вводятся новые правила маркировки в странах ЕЭС. Маркировке будет подлежать вся пищевая продукция при содержании ГМИ более 0,9% (новая пороговая величина). Для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) или белок, обязательна информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Генетически модифицированная продукция», - «Продукция, полученная из генно-инженерно-модифицированных организмов», - «Продукция содержит компоненты генно-инженерно-модифицированных организмов». <p>Для пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ) (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с использованием методов генной инженерии), обязательна</p>	2	+

	<p>информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для содержащих живые ГММ – «Продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы»; - для содержащих нежизнеспособные ГММ – «Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов»; - для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ, - «Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов». <p>Обозначение «Продукт не содержит ГМИ» допускается строго при наличии подтверждающего документа, сертификата в системе добровольной сертификации. Обязательная маркировка в России и странах ЕС введена для пищевой продукции, содержащей более 0,9% компонентов из ГМИ, включая произведенную из ГМИ.</p>		
17.	<p>Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах. 1. Виды систем менеджмента (СМ) и необходимость их внедрения.</p> <p>Цели проведения сертификации систем менеджмента качества: определить степень соответствия СМК проверяемой организации требованиям ГОСТ Р ИСО 9001; определить результативность СМК.</p> <p>Объекты аудита при сертификации СМК. Общие положения сертификации и Регистра СМК.</p> <p>Системы, основанные на принципах ХАССП. Основные направления Регистра: сертификация СМК; инспекционный контроль за сертифицированной СМК; международное сотрудничество в интересах взаимного признания сертификатов соответствия СМК.</p> <p>Нормативная база систем менеджмента безопасности: ГОСТ Р 51705.1-2001 «СК. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»; ISO 22000:2005 «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции. Требования для любых организаций в цепи поставок»; ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».</p>	4	+
	Итого	36	20%

Заочная форма обучения

№ п/п	Содержание лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Основы стандартизации. Понятие стандартизации, ее объекты, области, уровни и правовые основы, документы. Национальная система стандартизации (НСС): организационная и методическая структура	2	+
2.	Техническое регулирование в России и в рамках ЕАЭС. Понятие о техническом регулировании, его объекты. Технические регламенты (понятие, цели принятия, виды). Виды ТР: общие технические регламенты; специальные технические регламенты. Требования общего технического регламента обязательны для применения и соблюдения в отношении любых видов продукции, процессов. Требованиями специального технического регламента учитываются особенности отдельных видов продукции и	2	+

№ п/п	Содержание лекции	Количество часов	Практическая подготовка
	процессов. Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.		
3.	<p>Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.</p> <p>Оценка соответствия (ОС) – прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту, она может осуществляться в виде: подтверждения соответствия; государственной регистрации; экспертизы; государственного надзора.</p> <p>Объекты ПС: продукция; услуги (работы); процессы; системы менеджмента. Формы ПС: добровольное; обязательное.</p> <p>Обязательное подтверждение – форма ПС продукции и процессов ЖЦП обязательным требованиям ТР</p> <p>Формы обязательного ПС: обязательная сертификация; принятие декларации о соответствии (декларирование соответствия).</p> <p>Участники ПС - представители сторон: первой, второй, третьей.</p> <p>Первая сторона - изготовитель или продавец продукции.</p> <p>Вторая сторона - потребитель или продавец, берущий у изготовителя продукцию для реализации.</p> <p>Третья сторона – независимая и компетентная организация, осуществляющая ПС требованиям НД или ТР.</p>	2	+
4.	<p>Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия сырья животного и растительного происхождения. Объекты метрологии: Измерение. Принципы, методы и методики измерения. СИ, в том числе эталоны. Погрешности измерения и др. Цели метрологии: Повышение качества продукции. Управление технологическими процессами. Учет материальных и энергетических ресурсов. Испытания и контроль параметров сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Задачи метрологии: Обеспечение единства измерений. Обеспечение правильности и точности измерений.</p> <p>Виды средств измерения: приборы, меры, установки, системы, преобразователи.</p> <p>Классификация методов измерений:</p> <p>По способу получения значений измеряемых величин:</p> <p>1) Метод непосредственной оценки:</p> <p>по условиям измерения:</p> <p>а) контактный - чувствительная часть прибора приводится в контакт с объектом измерения (измерение температуры тела термометром)</p> <p>б) бесконтактный - чувствительный элемент прибора не приводится в контакт с объектом измерения (измерение расстояния до объекта радиолокатором, измерение радиационного фона объектов).</p> <p>2) Метод сравнения с мерой.</p> <p>По общим приемам получения результатов измерений: Прямой. Косвенный.</p>	2	+

№ п/п	Содержание лекции	Количество часов	Практическая подготовка
5.	<p>Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции. Схемы сертификации требованиям НД. Применение схем. Схемы декларирования требованиям ТР ЕАЭС.</p> <p>Группы показателей безопасности: Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть; дополнительно: олово (в сборной жестяной таре) или хром (в хромированной таре) – в баночных консервах. Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, пенициллин; в мясопродукции дополнительно - гризин, бацитрацин; в молоке – стрептомицин. Микотоксины: афлатоксин М₁(молочная продукция) и В₁, Т-2 токсин, зеараленон, дезоксиниваленол; охратоксин А – зерно продовольственное, патулин - яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них - консервы и соки, варенье, джемы фруктовые, ягодные, овощные. Пестициды (ядохимикаты): ГХЦГ (гексахлорциклогексан), ДДТ (дихлордиметилтрихлорметан) – для всех продуктов; дополнительно: в зерне и продуктах переработки - ртутьорганические пестициды и 2,4-Д кислота; в рыбопродуктах - 2,4- Д кислота. Диоксины – мясная, молочная, рыбная. Меламин – молочная</p> <p>Радионуклиды: Цезий-137 и Стронций-90. Азотсодержащие вещества. Бензапирен. В жировых продуктах показатели окислительной порчи жира. Вредные примеси (семена ядовитых растений и зараженные болезнями зерна) - для зерна. Зараженность (живые) и загрязненность (мертвые) вредителями (зерно, крупа, мука). Наличие возбудителей паразитарных болезней - в мясе и рыбе. В рыбе – дифиллоботриоз – щуки; описторхоз – карповые. В мясе - финноз (цистицеркоз): трихинеллез; эхинококкоз. Микробиологические показатели: КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов), БГКП (бактерии группы кишечных палочек), сальмонеллы, сульфитредуцирующие клостридии, дрожжи, плесени и др.</p>	2	+
	Итого	10	10%

4.3. Содержание лабораторных занятий Не предусмотрены

4.4. Содержание практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Виды, разновидности и категории стандартов	2	+
2	Структура национальных стандартов разных видов.	2	+

3	Обозначение документов по стандартизации	2	+
4	Общероссийские классификаторы ТЭСИ: понятие, объекты, виды и категории, структура ОКПД.	2	+
5	Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевые продукты	2	+
6	Основные положения закона «О техническом регулировании»	2	
7	Виды сертификатов.	2	+
8	Оформление документов в области подтверждения соответствия	2	+
9	Единицы физических величин	4	
10	Шкалы и разновидности измерений	2	
11	Обработка результатов измерений	4	+
12	Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства.	2	+
13	Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов.	2	+
14	Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	2	+
15	Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции животного и растительного происхождения	2	+
16	Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения.	2	+
17	Государственная регистрация сырья и продукции животного и растительного происхождения	2	+
	Итого	36	30%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Виды, разновидности и категории стандартов	2	+
2.	Основные положения закона «О техническом регулировании»	2	+
3.	Оформление документов в области подтверждения соответствия	2	
4.	Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства.	2	
	Итого	8	20%

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Подготовка к практическим занятиям	20	20
Подготовка к тестированию	25	45
Подготовка к собеседованию	25	37
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	25	45

Подготовка к промежуточной аттестации (к дифференциальному зачету)	6	6
Итого	101	153

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1.	Основы стандартизации.	2	4
2.	Методы стандартизации.	2	4
3.	Документы в области стандартизации (нормативные, технические и методические).	2	4
4.	Порядок разработки и обновления стандартов	2	4
5.	Органы и службы в области стандартизации	2	4
6.	Международное сотрудничество России в области стандартизации.	2	4
7.	Техническое регулирование в России и в рамках ЕАЭС.	2	4
8.	Виды, разновидности и категории стандартов	3	4
9.	Структура национальных стандартов разных видов.	3	4
10.	Обозначение документов по стандартизации	3	4
11.	Общероссийские классификаторы ТЭСИ: понятие, объекты, виды и категории, структура ОКПД.	3	4
12.	Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевые продукты	3	4
13.	Основные положения закона «О техническом регулировании»	2	4
14.	История развития стандартизации.	2	3
15.	Межотраслевые системы стандартизации	2	4
16.	Государственный контроль и надзор (ГКиН) за соблюдением требований технических регламентов.	2	4
17.	Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.	2	4
18.	Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	2	4
19.	Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.	2	4
20.	Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия.	2	4
21.	Порядок проведения подтверждения соответствия.	2	4
22.	Подтверждение соответствия импортируемой продукции.	2	4
23.	Виды сертификатов.	2	4
24.	Оформление документов в области подтверждения соответствия	2	4
25.	Единицы физических величин	2	4
26.	Шкалы и разновидности измерений	2	2
27.	Обработка результатов измерений	2	2
28.	Становление сертификации в России.	2	2
29.	Анализ опасных факторов и рисков	2	2

30.	Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов	2	3
31.	Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции	2	2
32.	Подтверждение соответствия молочного и масложирового сырья и продукции.	3	2
33.	Подтверждение соответствия мясного и рыбного сырья и продукции.	3	2
34.	Подтверждение соответствия зерномучного плодовоовощного сырья и продукции.	3	2
35.	Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ	2	2
36.	Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах	2	2
37.	Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства.	3	2
38.	Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов.	3	2
39.	Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	3	4
40.	Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции	3	4
41.	Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения.	3	4
42.	Государственная регистрация сырья и продукции	2	4
43.	Особенности сертификации сырья животного и растительного происхождения	2	4
44.	Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья	2	3
	Итого	101	153

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1 Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения очная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 178 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01002.pdf>

2 Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 20 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01001.pdf>

3. Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по изучению дисциплины, выполнению контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 19 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00798.pdf>

4. Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 40 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01000.pdf>

5 Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная / И.Н. Минашина. - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00799.pdf>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 10.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Раджабов Р.Г. Стандартизация и сертификация : учебное пособие / Р. Г. Раджабов. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 156 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148570> (дата обращения: 10.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Шпак Т.И. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020 — Часть 2 : Подтверждение соответствия — 2020. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148571> (дата обращения: 10.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Филиппова В.Р. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебно-методическое пособие / составители Н. В. Доржиева [и др.]. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2015. — 70 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138771> (дата обращения: 10.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168797> (дата обращения: 10.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> (дата обращения: 10.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Шпак Т.И. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020 — Часть 2 : Подтверждение соответствия — 2020. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148571> (дата обращения: 10.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1 Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения очная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 178 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01002.pdf>

2 Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 20 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01001.pdf>

3. Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по изучению дисциплины, выполнению контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01

Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 19 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00798.pdf>

4. Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 40 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01000.pdf>

5 Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00799.pdf>

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- My TestX Pro 11.

Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа:

Программное обеспечение: APM WinMachine, Kompas, AutoCad, Msc.Software, 1С Бухгалтерия, Marketing Analytic, MS Office, Windows.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

1. Учебная аудитория № 255 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ;
2. Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

1. Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

Перечень оборудования и технических средств обучения

Переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр). Наглядные пособия по дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	26
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	26
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	28
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	29
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	29
4.1.1. Опрос на практическом занятии	29
4.1.2. Тестирование	35
4.1.3. Собеседование	48
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	50
4.2.1. Дифференцированный зачет	50

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся должен знать: нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью – (Б1.О.12-3.1)	Обучающийся должен уметь: использовать основные нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью - (Б1.О.12-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками: использования знаний нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью - (Б1.О.12-Н.1)	Устный опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Зачет с оценкой

ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать принципы работы современных информационных технологий (Б1.0.12, ОПК-7, 3.2)	Обучающийся должен уметь использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности (Б1.0.12, ОПК-7, У.2)	Обучающийся должен владеть навыками работы с современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности (Б1.0.12, ОПК-7, Н.2)

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.12-3.1	Обучающийся не знает нормативные правовые акты в сфере агропромышленного	Обучающийся слабо знает нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативные правовые акты в сфере

	комплекса в соответствии профессиональной деятельностью	соответствии профессиональной деятельностью	нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью	агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью
Б1.О.12-У.1	Обучающийся не умеет использовать основные нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью	Обучающийся слабо умеет использовать основные нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью	Обучающийся умеет использовать основные нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет использовать основные нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью
Б1.О.12-Н.1	Обучающийся не владеет навыками использования знаний нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью	Обучающийся слабо владеет навыками использования знаний нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками использования знаний нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью	Обучающийся свободно владеет навыками использования знаний нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса в соответствии профессиональной деятельностью

ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.12-3.2	Обучающийся не знает принципы работы современных информационных технологий	Обучающийся слабо знает принципы работы современных информационных технологий	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает принципы работы современных информационных технологий	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает принципы работы современных информационных технологий
Б1.О.12- У.2	Обучающийся не умеет использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся умеет использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Б1.0.12-Н.2	Обучающийся не владеет навыками работы с современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся слабо владеет навыками работы с современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками работы с современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся свободно владеет навыками работы с современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности
-------------	--	---	--	--

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины

1 Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения очная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 178 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01002.pdf>

2 Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 20 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01001.pdf>

3. Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по изучению дисциплины, выполнению контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 19 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00798.pdf>

4. Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 40 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01000.pdf>

5 Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная / И.Н. Минашина. - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 26 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00799.pdf>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих базовый этап формирования компетенций по дисциплине «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1. Опрос на практическом занятии

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения очная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 178 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01002.pdf>

Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 40 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01000.pdf>.) заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1 «Виды, разновидности и категории стандартов» 1. Дать определение стандарта как нормативного документа. 2. По какому признаку стандарты делятся на виды? 3. Перечислить виды стандартов. 4. Дать понятие основополагающего стандарта и его разновидностей. 5. Дать понятие стандарта на продукцию и его разновидностей. 6. Дать понятие стандарта на процесс и его разновидностей. 7. Дать понятие стандарта на методы контроля и его разновидностей. 8. Дать понятие стандарта на термины и определения? 9. Дать понятие смешанного стандарта. 10. По какому признаку стандарты делятся на категории? 11. Перечислить категории стандарта. 12. Дать определение межгосударственного стандарта. 13. Дать определение национального стандарта. 14. Дать определение предварительного национального стандарта. 15. Дать	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

	определение стандарта организаций.	
2.	Тема 2 «Структура национальных стандартов разных видов» 1. Каким документом регламентируются построение, изложение и содержание национальных стандартов? 2. Перечислить общие структурные элементы национальных стандартов. Какие из них обязательные? 3. Из каких разделов состоит основная часть стандарта на продукцию? 4. Из каких разделов состоит основная часть стандарта на методы контроля? 5. Каковы особенности структуры основной части стандартов на процесс и основополагающего? 6. Дать характеристику основной части стандарта терминологического.	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
3.	Тема 3 «Обозначение документов по стандартизации» 1. Дать определение понятиям «Национальный стандарт» и «Стандарт организаций». 2. Дать определение понятиям «Правила» и «Рекомендации». 3. Дать определение понятиям «Правила и Нормативы федеральных органов исполнительной власти». 4. Дать определение понятию «Общероссийский классификатор». 5. Дать определение понятию «Своды правил». 6. Какие вы знаете варианты обозначения национальных стандартов? 7. Из каких структурных элементов складывается обозначение стандартов организаций? 8. Из каких структурных элементов складывается обозначение правил и рекомендаций. 9. Из каких структурных элементов складывается обозначение нормативов? 10. Из каких структурных элементов складывается обозначение сводов правил? 11. Из каких структурных элементов складывается обозначение общероссийских классификаторов.	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
4	Тема 4 Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации (ОК ТЭСИ): понятие, виды и категории, структура ОКПД 1. Дать определение понятиям «классификатор», «Общероссийский классификатор», «ОКПД». 2. Перечислить категории классификаторов. 3. Как называется национальный классификатор России? 4. Перечислить объекты ОК. 5. В каких случаях используются ОКПД? 6. Описать структуру ОКПД. 7. Какую информацию содержит цифровой код ОКПД?	ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности
5.	Тема 5 «Общие требования к разработке и оформлению технических условий (ТУ) на пищевых продукты» 1. Дать определение понятиям «Технический документ», «Технические условия». 2. Перечислить структурные элементы технических условий. 3. Какие данные приводятся на титульном листе технических условий? 4. Какова структура основной части технических условий? 5. Каких видов могут быть приложения технических условий и как они обозначаются? 6. Где согласуются технические условия? 7. Перечислить основные требования к наименованиям технических условий.	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

6.	<p>Тема 6 «Основные положения закона «О техническом регулировании в РФ»</p> <p>1. Дать определение понятию «Технический регламент». 2. Дать определение понятию «Техническое регулирование». 3. Перечислить объекты технического регулирования. 4. Перечислить структурные элементы ФЗ «О техническом регулировании в РФ».</p>	<p>ИД-1 ОПК-7.</p> <p>Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности</p>
7.	<p>Тема 7 «Виды сертификатов</p> <p>1. Дать определение сертификата. 2. По какому признаку сертификат делится на виды? 3. Перечислить виды сертификатов. 4. Дать характеристику сертификату соответствия. 5. Дать характеристику свидетельству о государственной регистрации и экспертному заключению. 6. Дать характеристику сертификату качества и экологическому сертификату. 7. Дать характеристику фитосанитарному сертификату и карантинному сертификату. 8. Дать характеристику ветеринарному свидетельству, сертификату и удостоверению. 9. Дать характеристику сертификату о происхождении товара. 10. По какому признаку сертификат соответствия делятся на виды? 11. Перечислить виды сертификата соответствия. 12. По какому признаку сертификат соответствия требованиям НД делятся на разновидности? 13. Перечислить разновидности сертификата соответствия требованиям НД. 14. Дать характеристику сертификату соответствия требованиям ТР ТС. 15. Дать характеристику сертификату соответствия требованиям НД. По какому признаку сертификат соответствия делятся на виды? 16. Перечислить виды сертификата соответствия. 17. По какому признаку сертификат соответствия требованиям НД делятся на разновидности? 18. Перечислить разновидности сертификата соответствия требованиям НД. 19. Дать характеристику сертификату соответствия требованиям ТР ТС. 20. Дать характеристику сертификату соответствия требованиям НД.</p>	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
8.	<p>Тема: 8 «Оформление документов в области подтверждения соответствия»</p> <p>1. Каким образом указывается дата действия сертификата соответствия? 2. В каких случаях заполняется позиция № 7 сертификата соответствия требованиям НД? 3. Перечислить общие требования к оформлению сертификатов соответствия и деклараций о соответствии. 4. Что предусматривают правила заполнения бланка декларации о соответствии? 5. В каких случаях заполняется позиция № 4 декларации о соответствии требованиям НД? 6. Что предусматривают сведения о регистрации декларации о соответствии? 7. Дать определение государственному реестру. 8. Дать определение регистрационному номеру. 9. Перечислить объекты государственного реестра в области ПС. 10. Сколько</p>	<p>ИД-1 ОПК-7.</p> <p>Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности</p>

	структурных элементов содержит регистрационный номер сертификата соответствия? 11. Сколько структурных элементов содержит регистрационный номер ОС?	
9.	<p>Тема 9 «Единицы физических величин»</p> <p>1. Что Вы понимаете под термином «физическая величина»? 2. Что такое размер физической величины? 3. Дать определение понятиям «Система физических величин», «Единица измерения физической величины». 4. Описать структуру Международной системы единиц физических величин (СИ). 5. Дать характеристику приставкам и десятичным множителям дольных и кратных единиц. 6. Что такое размерность физической величины? 7. Дать характеристику размерности основных и производных единиц. 8. Перечислить правила написания обозначений единиц ФВ. 9. Перечислить правила образования кратных и дольных единиц. 10. Какие внесистемные единицы допускаются к применению наравне с единицами СИ? 11. Какие единицы физических величин называют системными? 12. Что такое кратные и дольные единицы? Приведите примеры кратных и дольных единиц. 13. Привести примеры внесистемных единиц, временно допускаемых к применению. 14. Привести примеры физических величин, относящихся в оптике, магнетизму, электричеству. 15. Дать определение понятиям «Основная единица системы», «Производная единица системы», «Система единиц физических величин».</p>	ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности
10.	<p>Тема 10 «Шкалы и разновидности измерений»</p> <p>1. Дать определение понятиям «Измерение», «Шкала ФВ». 2. Дать характеристику шкалы абсолютной и приведите примеры. 3. Дать характеристику шкалы порядка и приведите примеры. 4. Дать характеристику шкалы интервалов и приведите примеры. 5. Дать характеристику шкалы отношений и приведите примеры. 6. Дать характеристику абсолютной шкалы и приведите примеры. 7. Дать классификацию измерениям, основанным на возможностях человеческого организма. 8. Дать понятие органолептических измерений. 9. Дать понятие измерений, осуществляемых без участия человеческого организма. 10. По каким шкалам возможно проведения органолептических измерений? 11. Дать понятие автоматическим измерениям. 12. Дать понятие автоматизированным измерениям.</p>	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
11.	<p>Тема 11 «Обработка результатов измерений»</p> <p>1. Дать определение погрешности. 2. Что собой представляет доверительный интервал значения? 3. Что собой представляет истинное значение физической величины? 4. Дать определение абсолютной погрешности. 5. По какой формуле определяют доверительные границы значения. 6. Какие характеристики погрешности относят к точечным? 7. Какие характеристики погрешности относят к интервальным? 8. Дать понятие действительному значению величины. 9. Какими способами получают действительное значение величины.</p>	ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности

12.	<p>Тема 12 «Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства»</p> <p>1. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заявитель предоставляет в ОС для ПС отечественной продукции серийного производства. 2. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заявитель предоставляет в ОС для ПС импортной продукции серийного производства. 3. Перечислите документы и дать им характеристику, которые заполняются экспертами ОС. 4. Перечислить факторы, определяющие перечень документов, предоставляемых заявителем в ОС для ПС продукции. 5. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заявитель предоставляет в ОС для ПС партии продукции. 6. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заполняются экспертами ОС. 7. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заполняются экспертами ОС. 8. Перечислить факторы, определяющие перечень документов, предоставляемых заявителем в ОС для ПС продукции. 9. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заявитель предоставляет в ОС для ПС продукции.</p>	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
13.	<p>Тема 13 «Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов»</p> <p>1. Какие продукты относят к зерномучным? 2. Что собой представляет крупа? 3. По каким органолептическим показателям качества оценивают потребительские свойства крупы? 3. Дать характеристику цвету, запаху и вкусу доброкачественной крупы. 4. Как определяют цвет крупы? 5. Какие привкусы, свидетельствуют о недоброкачественности крупы? 6. Какой документ регламентирует требования к качеству пшеничной муки? 7. Описать последовательность определения цвета муки. 8. Какие органолептические показатели оценивают в макаронных изделиях? 9. Как определяют в макаронных изделиях цвет, состояние поверхности, форму? 10. Описать последовательность определения запаха и вкуса макаронных изделий. 11. Перечислить показатели, оцениваемые при определении внешнего вида хлеба. 12. Какие показатели плодов и овощей обусловлены их биологическими особенностями?</p>	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
14.	<p>Тема 14 «Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов»</p> <p>1. Какие изделия относят к мясной продукции? 2. На соответствие требованиям какого документа проводят оценку качества вареных колбасных изделий? 3. Перечислить допустимые дефекты колбасных изделий. 4. Описать последовательность органолептической оценки колбасных изделий. 5. Какие показатели оценивают при органолептике пельменей? 6. Как оценивают герметичность банок мясных консервов? 7. Какие изделия входят группу молочная продукция? 8. Как определяют в молочных продуктах</p>	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

	внешний вид, консистенцию и цвет? 9. При определении консистенции молочных продуктов, на что обращают внимание? 10. В соответствии с каким нормативным документом проводят приёмку молока на молокоперерабатывающих предприятиях? 11. Что называют партией молока? 12. Каким образом оценивают запах и вкус молока по пятибалльной системе?	
15.	Тема 15 «Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции» 1. Дать определение санитарно-эпидемиологической оценке. 2. Перечислить этапы проведения санитарно-эпидемиологической оценки продукции. 3. Перечислить документы, предоставляемые заявителем для проведения санитарно-эпидемиологической оценки отечественной продукции. 4. Перечислить документы, предоставляемые заявителем для проведения санитарно-эпидемиологической оценки продукции зарубежного происхождения.	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
16.	Тема 16 «Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения» 1. Указать особенности выбора номенклатуры показателей качества при экосертификации в ССК. 2. В каких единицах осуществляется определение фактических значений показателей при экосертификации в ССК? 3. Каким образом указывается значение показателя содержания вредных веществ в экосертификате ССК, если он ниже нормы? 4. Дать понятие экологическому сертификату. 5. Что собой представляет экомаркировка? 6. Перечислить объекты экосертификации. 7. Какие цели преследует экологическая сертификация? 8. Перечислить нормативные акты, устанавливающие требования по экологической сертификации. 9. Перечислить общие принципы сертификации экологичности.	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
17.	Тема 17 «Государственная регистрация сырья и продукции» 1. Дать определение государственной регистрации. 2. Какой документ заменен на свидетельство о государственной регистрации? 3. Какой орган отвечает за выдачу СГР? 4. С какого момента СГР является действительным, и на какой срок? 5. Какая продукция относится к новой? 6. Перечислить виды продукции, относящиеся к специализированной. 7. Перечислить порядок поведения государственной регистрации продукции. 8. Дать анализ документам, предоставляемым при государственной регистрации. 9. Дать определение свидетельству о государственной регистрации.	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию;

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Стандартизация – это деятельность по... 1) подтверждению соответствия 2) установлению норм 3) обеспечению единства измерения 4) проведению контроля и надзора	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности
2.	Нормативной базой стандартизации в России является ФЗ (несколько вариантов ответа)... 1) «О стандартизации» 2) «О техническом регулировании в РФ» 3) «Об обеспечении единства измерений» 4) «О сертификации продукции и услуг» 5) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	
3.	Область стандартизации – это совокупность... 1) категорий стандарта 2) взаимосвязанных объектов 3) нормативных документов 4) участников стандартизации	
4.	Службы стандартизации, которые работают на национальном и международном уровнях, называются... 1) техническими комитетами 2) производственными лабораториями	

	3) сертификационными центрами 4) центрами стандартизации	
5.	Обозначение национального органа по стандартизации, метрологии и ПС в России - 1) ГОССТАНДАРТ 2) РОСТЕХРЕГУЛИРОВАНИЕ 3) РОССТАНДАРТ 4) РОСПОТРЕБНАДЗОР	
6.	Код Национальной системы стандартизации (НСС) - ... 1) 51 2) 8 3) 7 4) 1	
7.	Методы стандартизации – это _____, с помощью которых достигаются цели стандартизации. 1) приемы 2) средства 3) документы 4) принципы	
8.	При упорядочении _____ объекты исключаются из рассмотрения как морально устаревшие. 1) симплифицированные 2) селекционированные 3) агрегатированные 4) унифицированные	
9.	Агрегатирование – это... 1) управление многообразием 2) сокращение видов, типов и размеров изделий 3) установление взаимосвязанных требований 4) создание машин из унифицированных узлов	
10.	Наиболее важными параметрами, определяющие назначение продукции и условия ее использования (несколько вариантов ответа): 1) размерные 2) энергетические 3) антропометрические 4) весовые 5) гигиенические 6) технические	
11.	Параметрические ряды машин, приборов, тары рекомендуется строить согласно системе _____ чисел. 1) предпочтительных 2) главных 3) функциональных 4) основных	
12.	Отбор из предварительно классифицированных объектов стандартизации конкретных объектов, которые признаются целесообразными для дальнейшего производства и применения называется... 1) симплификацией 2) селекцией	

	<p>3) типизацией 4) унификацией</p>	
13.	<p>Установление повышенных требований к объектам стандартизации, которые согласно прогнозам будут оптимальными в последующее время – это _____ стандартизация.</p> <p>1) комплексная 2) опережающая 3) параметрическая 4) региональная</p>	
14.	<p>Правила (ПР) разрабатываются для _____ положений национальных основополагающих стандартов.</p> <p>1) проверки 2) конкретизации 3) замены 4) распространения</p>	
15.	<p>Документ, в котором содержатся технические правила и описание процессов – это..</p> <p>1) стандарт 2) свод правил 3) рекомендации 4) классификатор</p>	
16	<p>Документ, в котором в целях многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов, правила выполнения работ и оказания услуг – это ...</p> <p>1) технические условия 2) рекомендации 3) стандарт 4) правила</p>	
17	<p>Документ, устанавливающий количественные или качественные критерии, которые должны быть удовлетворены – это...</p> <p>1) технические условия 2) нормативы 3) свод правил 4) стандарт</p>	
18	<p>Обозначение национального стандарта, принятого на основании международного в России без каких-либо изменений и дополнений...</p> <p>1) ГОСТ Р ИСО 9001-2008 2) ГОСТ Р 50231-92 3) ГОСТ Р 50231-92 (ИСО 7721-981) 4) МС ИСО 9004-2009</p>	
19	<p>Гармонизированные национальные стандарты, которые представляют собой перевод на русский язык без изменения структуры и технического содержания международных или региональных стандартов на титульном листе имеют аббревиатуру...</p> <p>1) «IDT» 2) «MOD» 3) «NEQ»</p>	

	4) «МЭК»	
20	Стандарты делятся на виды в зависимости от... 1) уровня 2) требований 3) объекта 4) структуры	
21	Стандарт основополагающий имеет следующие разновидности (несколько вариантов ответа)... 1) организационно-методический 2) общетехнический 3) методический 4) смешанный 5) терминологический	
22	Стандарт на продукцию имеет разновидности (несколько вариантов ответа) ... -1) общих технических условий 2) узкого назначения 3) технических условий 4) широкого назначения 5) организационно-методический	
23	Стандарт на методы контроля имеет разновидности (несколько вариантов ответа)... 1) организационно-методический 2) узкого назначения 3) общетехнический 4) широкого назначения 5) технических условий	
24	Стандарты делятся на категории в зависимости от: 1) объекта 2) уровня действия 3) способа использования 4) метода стандартизации	
25	Категории стандартов, применяемые в России (несколько вариантов ответа): 1) отраслевой 2) национальный 3) организаций 4) республиканский 5) предприятий 6) предварительный	
26	Индекс СТО в обозначении имеет _____ стандарт. 1) отраслевой 2) организаций 3) общероссийский 4) общетехнический	
27	Национальный стандарт РФ имеет в обозначении индекс... 1) ГОСТ 2) ГОСТ Р 3) СТО 4) ПНСТ	

28	Предварительный национальный утверждает... 1) Роспотребнадзор 2) Росстандарт 3) ЦСМС 4) Россельхознадзор	
29	Классификатор – это нормативный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований объектов классификации и их ... 1) кодов 2) описаний 3) норм 4) применений	
30	Технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству и безопасности конкретного пищевого продукта – это.... 1) руководство 2) технические условия 3) стандарт 4) правила и нормативы	
31	Эксплуатационные документы, где даются описания операций, свойственных одному типу процессов – это... 1) руководящий документ 2) свод правил 3) технологическая инструкция 4) технические условия	
32	Регистрация технических условий (ТУ) осуществляется в... 1) ЦСМС 2) Росстандарте 3) Роспотребнадзоре 4) Россельхознадзоре	
33	Технические условия (ТУ) перед их утверждением подлежат обязательному согласованию с... 1) Правительством РФ 2) Росстандартом 3) Контрольно-надзорными органами 4) потребителем	
34	Основной международной организацией по стандартизации, которая является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации, признана.... 1) МЭК 2) ИСО 3) ЕОК 4) ВОЗ	
35	Утверждением проектов международных стандартов в ИСО занимается... 1) Совет 2) Ассамблея 3) технический комитет 4) рабочие группы	
36	Объект (ы) стандартизации МЭК... 1) трансформаторы	

	<ul style="list-style-type: none"> 2) медь 3) строительные материалы 4) пищевые продукты 	
37	<p>Технический регламент (ТР) устанавливает _____ требования.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) перспективные 2) обязательные 3) добровольные 4) комплексные 	
38	<p>Технический регламент (ТР) это – _____ документ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) методический 2) нормативный 3) технический 4) правовой 	
39	<p>Техническое регулирование в РФ – это правовое регулирование со стороны...</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Государства 2) Росстандарта 3) Министерства 4) Президента 	
40	<p>Евразийский экономический союз – новая форма торгово-экономического соглашения стран (несколько вариантов ответа):</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) России 2) Беларуси 3) Украины 4) Грузии 5) Казахстана 6) Грузии 	
41	<p>Социальная роль техрегламентов состоит в обеспечении...</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) конкурентоспособности 2) безопасности 3) экономичности 4) добровольности 	
42	<p>Основным объектом метрологии является...</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) измерение 2) физическая величина 3) погрешности 4) средства измерения 	
43	<p>Правовой основой метрологии в РФ является закон...</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) «О защите прав потребителей» 2) «О техническом регулировании» 3) «Об обеспечении единства измерений» 4) «О стандартизации» 	
44	<p>Состояние измерений, характеризующееся тем, что их результаты выражены в узаконенных единицах, а погрешности результатов измерений известны и с заданной вероятностью не выходят за установленные пределы, называется ...</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) единством измерений 2) унификацией единиц 	

	3) калибровкой средств измерений 4) поверкой эталонов	
45	Совокупность операций, с целью определения действительных метрологических характеристик средства измерения, называется.... 1) поверкой 2) сертификацией 3) градуировкой 4) калибровкой	
46	Поверка средств измерений – это совокупность _____ операций. 1) обязательных 2) добровольных 3) рекомендуемых 4) комбинированных	
47	Свойство, общее в качественном отношении для многих физических объектов, но в количественном отношении индивидуальное для каждого из них, называется... 1) показателем качества 2) единством измерений 3) физической величиной 4) методом измерения	
48	Качественной характеристикой физической величины является... 1) размер 2) погрешность 3) значение 4) размерность	
49	Основной единицей системы СИ НЕ является: 1) кандела 2) кельвин 3) вольт 4) секунда	
50	Единицы физических величин делятся на (несколько вариантов ответа): 1) дополнительные 2) основные 3) производные 4) количественные 5) когерентные	
51	Обозначение единиц _____ написано НЕ правильно (несколько вариантов ответа): 1) 10 м 2) 100кВт. 3) 20° 4) 3 м/сек 5) (100 ± 0,1) кг	
52	В соответствии с международным стандартом ИСО размерность величин следует обозначать знаком... 1) dim 2) max 3) idt	

	4) піq	
53	Измерение мощности с помощью амперметра и вольтметра называется... 1) прямым 2) совокупным 3) косвенным 4) совместным	
54	Метод непосредственной оценки – это метод измерения, при котором измеряемая величина определяется... 1) мерой 2) прибором 3) эталоном 4) измерительной системой	
55	Измерения, при которых роль человека полностью не исключена называются... 1) автоматизированными 2) автоматическими 3) метрологическими 4) экспериментальными	
56	Мастерство артиста можно оценить при помощи... 1) предчувствий 2) впечатлений 3) интуиции 4) ощущений	
57	Определение «Средство измерений» характеризует следующие признаки (несколько вариантов ответа): 1) обладает метрологическими характеристиками 2) является техническим средством 3) имеет высокий уровень качества 4) устанавливает истинное значение 5) обладает точностью	
58	Относительная погрешность определяется по формуле: 1) $\sigma = \Delta / X_{\text{изм}} \cdot 100\%$ 2) $\gamma = \Delta / X_N \cdot 100\%$ 3) $\Delta = X_{\text{изм}} - X_{\text{ист}}$ 4) $S(A) = S \sqrt{n}$	
59	При округлении, если цифра старшего из отбрасываемых разрядов больше или равна 5, но за ней следуют отличные от нуля цифры, то последнюю сохраняемую цифру... 1) уменьшают 2) увеличивают 3) оставляют без изменений 4) отбрасывают	
60	При многократном измерении температуры (Т) в производственном помещении получены значения в °С: 20,4; 20,2; 20,0; 20,5; 19,7; 20,3; 20,4; 20,1. Укажите доверительные границы истинного значения температуры в помещении с вероятностью $P = 0,95$ ($t_p = 2,365$): 1) $T = 20,2 \pm 0,6$ °С, $t_p = 2,365$ 2) $T = 20,2 \pm 0,3$ °С, $P = 0,95$	

	<p>3) $T = 20,2 \pm 0,2 \text{ }^\circ\text{C}$, $P = 0,95$ 4) $T = 20,1 \pm 0,2 \text{ }^\circ\text{C}$, $P = 0,95$</p>	
61	<p>Ваттметр, имеющий предел измерения 600 Вт, при измерении мощности 475 Вт с погрешностью не более 1,3% должен иметь класс точности ...</p> <p>1) 1,0 2) 1,5 3) 0,5 4) 2,5</p>	
62	<p>Результат обработки многократных измерений мощности $W = 350,458 \text{ Вт}$ и $\Delta = 0,613 \text{ Вт}$ после округления примет вид ...</p> <p>1) $(350,5 \pm 0,6) \text{ Вт}$ 2) $(350,4 \pm 0,6) \text{ Вт}$ 3) $(350,46 \pm 0,61) \text{ Вт}$ 4) $(350 \pm 0,6) \text{ Вт}$</p>	
63	<p>При измерении электрического сопротивления нагрузки омметр показывает 85 Ом. Среднее квадратическое отклонение показаний $\sigma_R = 1 \text{ Ом}$. Погрешность от подключения омметра в сеть $\Delta_S = -2 \text{ Ом}$. Доверительные границы для истинного значения сопротивления с вероятностью $P = 0,9544$ ($t_p = 2$) можно записать ...</p> <p>1) $81 \leq R \leq 85 \text{ Ом}$, $P = 0,9544$; 2) $82 \leq R \leq 88 \text{ Ом}$, $t_p = 2$; 3) $31 \leq R \leq 87 \text{ Ом}$, $P = 0,9544$; 4) $85 \leq R \leq 89 \text{ Ом}$, $P = 0,9544$.</p>	
64	<p>Подтверждение соответствия (ПС) – это...</p> <p>1) определение соблюдения требований 2) документальное удостоверение соответствия 3) контрольная проверка объектов 4) инспекционный контроль</p>	
65	<p>Обязательная сертификация – это форма подтверждения соответствия _____ объектов обязательным требованиям нормативных документов и технических регламентов.</p> <p>1) третьей стороной 2) изготовителем 3) потребителем 4) первой стороной</p>	
66	<p>Состав и последовательность действий третьей стороны при оценке соответствия продукции, услуг, систем качества и персонала называется _____ сертификации.</p> <p>1) системой 2) схемой 3) формой 4) видом</p>	
67	<p>Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом называется _____ сертификации.</p> <p>1) системой 2) схемой 3) формой 4) видом</p>	

68	Срок действия декларации о соответствии или сертификата соответствия продукции требованиям технического регламента установлен _____. 1) техническим регламентом 2) органом по сертификации 3) Роспотребнадзором 4) потребителем	
69	В качестве способов доказательства в схемах подтверждения соответствия продукции НЕ используют... 1) испытания 2) проверку производства 3) инспекционный (государственный) контроль 4) оценку качества исполнения	
70	Объекты, прошедшие процедуру подтверждения соответствия в РФ на соответствие требованиям технических регламентов имеют право маркироваться знаком... 1) РСТ 2) СТР 3) ЕАС 4) ЕС	
71	Экологический сертификат продукции удостоверяет _____ экологической чистоты. 1) степень 2) предел 3) уровень 4) значение	
72	Срок действия фитосанитарного сертификата составляет _____ дней. 1) 10 2) 15 3) 20 4) 30	
73	Санитарный документ, удостоверяющий, что отечественные растения, плоды, овощи не заражены вредителями и болезнями, и происходят из районов, благополучных в карантинном отношении – это _____ сертификат. 1) фитосанитарный 2) карантинный 3) ветеринарный 4) экологический	
74	Ветеринарное удостоверение – это санитарный документ, который удостоверяет, что _____ соответствует ветеринарно-санитарным нормам. 1) продукция 2) система менеджмента (производство) 3) предприятие (хозяйство) 4) персонал	
75	Пустое место на бланке сертификата соответствия или декларации о соответствии, куда будет занесена определенная информация, называется... 1) позиция 2) элемент 3) сведения 4) раздел	

76	<p>В сертификате соответствия при его заполнении НЕ допускаются (несколько вариантов ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) дополнительные записи 2) обозначения НД 3) сокращение слов 4) исправление текста 5) ссылки на приложения 6) реквизиты производителя 	
77	<p>Удостоверение о качестве, прилагаемое к заявке при подтверждении соответствия партии сырья животного происхождения оформляется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) руководителем ОС 2) ветеринарным специалистом 3) руководителем ИЛ 4) заведующим производственной лаборатории 	
78	<p>При подтверждении соответствия продукции растительного происхождения отечественного производства к заявке вместо фитосанитарного сертификата должен прилагаться _____ сертификат.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) карантинный 2) ветеринарный 3) гигиенический 4) экологический 	
79	<p>При подтверждении соответствия партии продукции документом о подтверждении ее принадлежности заявителю, которым является частное лицо, является...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) накладная 2) справка о собственности 3) паспорт 4) договор аренды 	
80	<p>При подтверждении соответствия документом, подтверждающим принадлежность продукции серийного производства заявителю, является...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) накладная 2) справка о собственности 3) паспорт 4) счет-фактура 	
81	<p>При подтверждении соответствия партии сырья и продукции отечественного производства в отличие от партии импортного производства исключаются следующие документы (несколько вариантов ответа)...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) грузовая таможенная декларация 2) разрешение на вывоз 3) удостоверение о качестве 4) сертификат о происхождении товара 5) ветеринарное свидетельство 6) протокол испытаний 	
82	<p>Необходимым условием для подтверждения соответствия партии сырья и продукции животного происхождения является наличие документа...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ветеринарного свидетельства 	

	<p>2) ветеринарного удостоверения 3) удостоверения о качестве 4) сертификата соответствия СМК</p>	
83	<p>Подтверждение соответствия сырья и пищевой продукции в РФ осуществляется на основе...</p> <p>1) обязательной сертификации 2) декларирования соответствия 3) добровольной сертификации 4) государственной приемки</p>	
84	<p>Обязательная оценка безопасности сырья и пищевой продукции в России осуществляется на соответствие требованиям...</p> <p>1) СанПиН 2.3.2.1078-2001 2) технических регламентов РФ 3) технических регламентов ЕАЭС 4) директив ЕС</p>	
85	<p>Испытания сырья и пищевой продукции по решению органа сертификации могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что....</p> <p>1) инспекционный контроль будет проводиться как у изготовителя 2) декларация о соответствии регистрируется на срок более 3 лет 3) остальные показатели подтверждены документами соответствующих служб 4) исследуется каждое изделие</p>	
86	<p>Согласно требованиям ТР ТС 021/2011 в молочной продукции НЕ нормируется антибиотик...</p> <p>1) левомицетин 2) тетрациклиновая группа 3) бацитрацин 4) пенициллин</p>	
87	<p>При сертификационных испытаниях масла коровьего оценивается следующий микотоксин...</p> <p>1) афлатоксин М1 2) афлатоксин В1 3) патулин 4) Т-2 токсин</p>	
88	<p>Срок действия декларации на серийно выпускаемую молочную продукцию составляет до _____ лет (года).</p> <p>1) 1 2) 3 3) 5 4) 7</p>	
89	<p>В масложировой продукции при сертификационных испытаниях НЕ оценивается такой токсичный элемент, как...</p> <p>1) медь 2) свинец 3) кадмий 4) ртуть</p>	

90	<p>При обязательном подтверждении соответствия серийно вырабатываемой рыбы живой, охлажденной, мороженой необходимым условием является наличие следующего документа...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ветеринарного свидетельства 2) ветеринарного удостоверения 3) фитосанитарного сертификата 4) карантинного сертификата 	
91	<p>При подтверждении соответствия гистамин оценивается в...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) муке 2) молоке 3) сахаре 4) рыбе 	
92	<p>В рыбных консервах в жестяной таре дополнительно при подтверждении соответствия оцениваются токсичные элементы (несколько вариантов ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) свинец 2) олово 3) ртуть 4) хром 5) цезий 	
93	<p>При паразитологических исследованиях рыбы оценивают возбудителей болезней (несколько вариантов ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) трихинеллез 2) эхинококкоз 3) дифиллоботриоз 4) финноз 5) описторхоз 	
94	<p>Обязательное подтверждение соответствия рыбных товаров осуществляется на соответствие требованиям (несколько вариантов ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» 2) ТР ТС «О безопасности рыбы и рыбопродуктов» 3) СанПин 2.3.2.1078-2001 4) ФЗ «О техническом регулировании» 5) ТР ТС «О безопасности мяса и мясопродуктов» 	
95	<p>В копченых колбасных изделиях при подтверждении соответствия оцениваются (несколько вариантов ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) нитрозамины 2) бензапирен 3) кислотность 4) хинин 5) гистамин 	
96	<p>Вредные примеси при подтверждении соответствия оцениваются в...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) хлебе 2) зерне 3) муке 4) крупе 	
97	<p>В копченых колбасных изделиях при подтверждении соответствия оцениваются (несколько вариантов ответа):</p>	

	1) нитрозамины 2) бензапирен 3) кислотность 4) хинин 5) гистамин	
98	В целях обеспечения биологической безопасности в стандартные испытания на безопасность пищевой продукции с 1.07.2004 года включена идентификация продукции на наличие.... 1) ГМИ 2) радиоактивных элементов 3) токсичных веществ 4) паразитов	
99	1) Обозначение «Продукт не содержит ГМИ» допускается строго при наличии подтверждающего документа – ... 1) добровольного сертификата 2) декларации о соответствии 3) экспертного заключения 4) свидетельства о госрегистрации	
100	Обязательная маркировка в России и странах ЕС о наличии или отсутствии генетически модифицированных источников (ГМИ) введена для пищевой продукции, содержащей компонентов из ГМИ более ____%. 1) 5,5 2) 1,0 3) 0,9 4) 1,3	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.1.3 Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования –

бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01001.pdf>

Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения очная / И.Н. Минашина. - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01001.pdf> заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 1 Основы стандартизации и технического регулирования	
	<ol style="list-style-type: none"> История развития стандартизации. Межотраслевые системы стандартизации Государственный контроль и надзор (ГКиН) за соблюдением требований технических регламентов. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов. Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 	ИД-1 ОПК-7. Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности
	Раздел 2 Оценка и подтверждение соответствия	
	<ol style="list-style-type: none"> Становление сертификации в России. Анализ опасных факторов и рисков Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов 	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
	Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения	
	<ol style="list-style-type: none"> Ветеринарно-санитарная оценка продукции животного происхождения. Ветеринарно-санитарная оценка продукции растительного происхождения. Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья 	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5	- обучающийся полно усвоил учебный материал;

(отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Дифференцированный зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения практических занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные практические занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе, заместителя директора института по учебной работе не допускается.

Форма(ы) проведения зачета (*устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.*) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются заместителем директора института по учебной работе.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения заместителя директора института по учебной работе досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Понятие стандартизации, ее объекты, области, уровни,	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными
2	правовые основы,	
3	НСС (методическая структура).	
4	Органы и службы стандартизации.	
5	Методы стандартизации.	
	Виды нормативных документов.	

6	Виды технических и методических документов.	<p>правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p>ИД-1 ОПК-7.</p> <p>Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности</p>
7	Международная организация по стандартизации. (ИСО).	
8	Международная электротехническая комиссия (МЭК).	
9	Понятие о техническом регулировании и технических регламентах. Виды технических регламентов	
10	Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.	
11	Средства измерения: понятие, классификация.	
12	Методы измерений: понятие, классификация.	
13	Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.	
14	Порядок проведения сертификации и декларирования соответствия продукции.	
15	Подтверждения соответствия импортируемой продукции.	
16	Общие требования к безопасности сырья и продукции.	
17	Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ.	
18	Особенности сертификации безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	
19	Дать характеристику видам и разновидностям стандартов с использованием примеров.	
20	Определить объект, вид и разновидность данных стандартов и сделать заключение.	
21	Дать характеристику категорий стандартов с использованием примеров.	
22	Определить категорию данных стандартов.	
23	Дать характеристику структурных элементов стандартов разных видов.	
24	Описать структурные элементы данного стандарта.	
25	Дать характеристику вариантам обозначения национальных стандартов с использованием примеров.	
26	Дать характеристику обозначений стандартов организации, правил, рекомендаций, норм и правил федеральных органов исполнительной власти, классификаторов и сводов правил с использованием примеров.	
27	Описать структуру общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности (ОКПД).	
28	Найти в ОКПД данный код продукции и расшифровать с учетом каждого разряда.	
29	Перечислить требования к наименованию продукта технических условий с использованием примеров.	
30	Перечислить требования к содержанию основной части технических условий на примере конкретного документа.	
31	Расшифровать обозначение данных технических условий.	
32	Дать понятие основных и производных единиц физических величин системы СИ и определить, какие единицы относят к основным и производным: метр, вольт, кандела, кельвин, Ом, ватт, моль, герц.	
33	Определить, правильность написания обозначений единиц величин и сделать исправления, если это необходимо: 2 ч.; 13см; 15 °; 80 êi; 90%; 3,5 ÷; 2 ÷, 6; 56 êi/÷ãñ; 6 ìñ; 2 êi/÷; 5,6±0,1 ñi; 3 ì ± 0,2 ì; 50 Í·i; 2 êi/÷.	
34	Определить размерности данных величин.	

35	Установить вид и дать характеристику шкалы измерения в зависимости от отношения ее элементов множества: эквивалентности; «больше-меньше»; на сколько «больше-меньше»; во сколько раз «больше-меньше».	
36	Определить по какой шкале проводились измерения данных величин и дать пояснения.	
37	Разновидности измерений.	
38	Провести обработку результатов однократных измерений.	
39	Провести обработку результатов многократных измерений.	
40	Правила округления результатов измерения.	
41	Используя правила округления результатов измерения, провести округление результатов измерения.	
42	Дать характеристику сертификату соответствия, экспертному заключению, свидетельству о государственной регистрации.	
43	Дать характеристику сертификату качества, экологическому сертификату.	
44	Дать характеристику ветеринарному сертификату, ветеринарному свидетельству, ветеринарному удостоверению.	
45	Дать характеристику фитосанитарному сертификату, карантинному сертификату и сертификату о происхождении товара.	
46	Изучить предоставленную заполненную декларацию о соответствии продукции и установить правильность ее заполнения с учетом каждой позиции.	
47	Изучить предоставленный заполненный сертификат соответствия продукции требованиям НД и установите правильность его заполнения с учетом каждой позиции.	
48	Изучить предоставленный заполненный сертификат соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС и установите правильность его заполнения с учетом каждой позиции.	
49	Расшифровать регистрационный номер данного сертификата соответствия.	
50	Расшифровать регистрационный номер данной декларации о соответствии.	
51	Расшифровать регистрационный номер данного ОС.	
52	Дать характеристику документам, предоставляемым в ОС для регистрации декларации или получения сертификата партии продукции: содержание, что удостоверяют, какой орган выдает, кто подписал.	
53	Дать характеристику документам, заполняемым в ОС для регистрации декларации или получения сертификата партии продукции: содержание, кто подписал.	
54	Дать характеристику документам, предоставляемым в ОС для регистрации декларации или получения сертификата серийной продукции: содержание, что удостоверяют, какой орган выдает, кто подписал.	
55	Дать характеристику документам, заполняемым в ОС для регистрации декларации или получения сертификата серийной продукции: содержание, кто подписал.	
56	Оценка и подтверждение соответствия качества продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов.	

57	Оценка и подтверждение соответствия качества продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	
58	Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции.	
59	Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения.	
60	Государственная регистрация сырья и продукции	

Критерии оценки ответа обучающихся на зачете с оценкой приведены в таблице:

Шкала	Критерии оценивания
Зачтено, оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полностью усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов
Зачтено, оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Зачтено, оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.
Не зачтено, оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

