

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»



УТВЕРЖДАЮ
 Первый проректор
 ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
 Морозов В.В.
 «28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2020</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2020г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» в основу положены:

наименование дисциплины (модуля)

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» июля 2017 г. № 669;
2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «03» марта 2020г. Протокол № 2. Период обучения: 2020...2024 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «25» августа 2020 г. Протокол № 15.

Заведующий кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета "27" августа 2020 г. Протокол № 1.

Председатель учебно-методической комиссии факультета


(подпись)

Зубарева Т.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)

Вайкова И.В.
(Фамилия, И.О.)

Руководитель образовательной программы


(подпись)


к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
1.1	Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания выпускников, освоивших образовательную программу	4
1.2	Планируемые результаты обучения по дисциплине	5
2	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
3	Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	9
4	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
4.1	Разделы дисциплины (модуля) по видам аудиторной контактной работы и формы контроля	10
4.2	Содержание лекционных занятий	11
4.3	Содержание лабораторных занятий	12
4.4	Содержание практических занятий	12
4.5	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	14
4.6	Содержание самостоятельной работы обучающихся	15
4.7	График работы обучающегося	15
5	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	15
6	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	15
6.1	Основная учебная литература	15
6.2	Дополнительная учебная литература	16
7	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	16
8	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационных справочных систем необходимых для освоения дисциплины (модуля)	17
9	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	18
	Приложения	
	Приложение 1. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	20
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)	45

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших образовательную программу

Область(-и) и сфера (-ы) профессиональной деятельности выпускников	Тип(-ы) задач профессиональной деятельности выпускников	Задачи профессиональной деятельности выпускников	Объекты профессиональной деятельности выпускников или область(-и) знания
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно - технологический	Реализация технологий производства продукции растениеводства. Реализация технологий производства продукции животноводства. Реализация технологий производства плодоовощной продукции. Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Реализация технологий переработки продукции растениеводства. Реализация технологий переработки продукции животноводства. Реализация технологий переработки продукции плодородства и овощеводства. Контроль качества и безопасность	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

		сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
	Организационно-управленческий	<p>Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p>Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p>Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p>Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p>Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p>

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных (УК-2), общепрофессиональных (ОПК-2, ОПК-5, ПК-10):

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ компетенции					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ	УК-2.	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.		
			решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
Общепрофессиональные компетенции					
Общепрофессиональная	ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
			существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	пользоваться нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	существующими нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Общепрофессиональная	ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
			экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	методами исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профессиональные компетенции

Код компетенции	Содержание компетенции		Код и наименование индикатора достижения компетенции		
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический	ПКОС-10	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКОС-10.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
			Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативной документацией.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.О.27).

2.1 Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими частями ОПОП ВО:

Производство продукции растениеводства

наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания: сущности физиологических процессов, протекающих в растительном организме, закономерности роста и развития организма;

Умения: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства;

Навыки: владеет методами анализа физиологического состояния растений.

Производство продукции животноводства

наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований.

Умения: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции.

Навыки: владеть специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях.

Технология хранения и переработки продукции растениеводства

наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания: основных свойств и качественных характеристик растениеводческой и пищевой продукции, технологии послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции, технологии переработки продукции растениеводства.

Умения: определять качество продукции растениеводства, составлять планы послеуборочной обработки продукции, устанавливать режимы хранения и размещения ее в хранилищах, составлять технологические схемы продукции растениеводства.

Навыки: владеть методами оценки качества продуктов переработки.

Технология хранения и переработки продукции животноводства

наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания: иметь представление о различных технологиях переработки продукции животноводства; знать правила убоя животных, последовательность обработки туш, снятие шкуры с животного, нутровку туши.

Умения: работать на технологическом конвейере, правильно определять категорию мяса и упитанность туш.

Навыки: приобрести навыки работы технологического конвейера забоя животных. Владеть, иметь опыт последовательностью обработки и разделки туш, производства колбас различных видов.

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

Вид учебной работы	Всего часов	7 Семестр, 4 курс
1. Контактная работа при проведении учебных занятий (всего) (Лек+Лаб+ПР+КСР)*, в том числе:	69,7	69,7
лекционные занятия (ЛЗ)	34	34
лабораторные работы (ЛР)		
практические занятия (ПЗ)	34	34
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,7	1,7
2. Самостоятельная работа (всего), (СР+контроль)* в том числе:	71	71
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, практическим занятиям)	47,3	47,3
Самостоятельная работа при подготовке к контрольной работе	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию	-	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	23,7
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
Защита курсовой работы (проекта) (К)*		
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	144	144
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

*Лек, Лаб, ПР, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

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

№ Раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						Всего часов
		Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	КСР	СР	Контроль	
1	Введение. Цель и задачи дисциплины. Основы стандартизации, оценки соответствия	2		2	0,3	9,4	4,7	13,7
2	Качество и потребительские свойства продукции	4		4	0,4	9,4	4,8	17,8
3	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства.	16		16	0,4	9,7	4,8	42,1
4	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	8		8	0,3	9,4	4,7	25,7
5	Стандартизация систем менеджмента	4		4	0,3	9,4	4,7	17,7
	Самостоятельная работа при подготовке к экзамену							23,7
	Промежуточная аттестация: (экзамен)							3,3
Итого:		34		34	1,7	47,3	23,7	144

4.1 Разделы дисциплины (модуля) по видам аудиторной контактной работы и формы контроля

№ раз- дла	№ се- мestra ,	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего кон- троля успеваемости (по неделям семестра)
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	7	Введение	2		2	ВК (1)
2	7	Качество и потребительские свойства продукции	4		4	ЗПР (2)
3	7	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства	16		16	ЗПР (3-7),
4	7	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	8		8	ЗПР (10- 13)
5	7	Стандартизация систем менеджмента	4		4	ЗПР (15-17)
Итого за семестр			34		34	

4.2 Содержание лекционных занятий

(если лекционные занятия предусмотрены учебным планом)

№ п/п	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
1	2	3	4	5
Семестр 7				
1	Введение	Введение	ДЕ-1. Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации.	2
2	Качество и потребительские свойства продукции	Качество и потребительские свойства продукции	ДЕ-2. Термин и определение основных понятий о качестве продукции. Номенклатура потребительских основ и показателей качества продукции. Градации качества. Дефекты продукции.	2
			ДЕ- 3. Методы определения показателей качества продукции. Формы выражения оценок качества . Контроль качества продукции. Разновидности контроля.	2
3	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства	ДЕ-4. Структура стандартов на зерно. Требования к качеству зерна. Сертификация зерна.	2
			ДЕ- 5. Технические требования, правила приемки, методы определения качества, транспортирования и хранения картофеля, плодов и овощей.	2
			ДЕ- 6 Изучение ГОСТ 7194.	2
			ДЕ- 7 Изучение ГОСТ 7176.	2
			ДЕ-8. ГОСТ 26545.	2
			ДЕ-9. ГОСТ 6014.	2
			ДЕ- 10. ГОСТ 26832. ГОСТ 1721.	2
4	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	ДЕ-12. Стандартизация молока. Пищевая ценность молока. Химический состав и энергетическая ценность молока разных животных. Ассортимент молока.	2
			ДЕ-13. Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом.	2
			ДЕ- 14 Требования к потребительским свойствам сырого молока в зависимости от его целевого назначения: для производства продуктов детского питания, стерилизованного молока, сыра.	2

			<p>ДЕ- 15. Требования к первичной обработке, транспортированию, хранению и к организации производственного контроля. Стандартизация убойного скота. Показатели качества убойных животных: упитанность, соотношение мышечной, жировой, костной и соединительной тканей, убойный выход мяса. Крупный рогатый скот. Свины для убоя. Овцы и козы для убоя. Лошади для убоя. Кролики и кролики-бройлеры для убоя. Баранина, козлятина и ягнятина. Конина и жеребятина. Птица сельскохозяйственная для убоя. Стандартизация яиц. Требования к качеству мяса. Санитарногигиенические требования. Органолептические показатели качества мяса.</p> <p>ДЕ-16. Показатели свежести мяса. Пороки мяса: загар, ослизнение, кислотное брожение, плесневение, гниение. Клеймение и маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия.</p>	2
5	Стандартизация систем менеджмента	Стандартизация систем менеджмента	<p>ДЕ-17. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ДЕ-18. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции.</p> <p>ДЕ-19. Функции управления качеством продукции. Порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством труда и продукции. Регистрация и учет внедрения системы. Контроль функционирования системы.</p>	2
			<p>ДЕ-20. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Общие требования к системам менеджмента качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Сертификация систем качества и производств.</p>	2
			Итого	34

4.3 Содержание лабораторных занятий

(если лабораторные занятия предусмотрены учебным планом)

Не предусмотрены учебным планом

4.4 Содержание практических занятий

(если практические занятия предусмотрены учебным планом)

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр 7				
1	Введение	Понятие о стандартизации и подтверждения соответствия продукции.	ДЕ- 1. Термины и определения, Цель и задачи стандартизации.	2
2	Качество и потребительские свойства продукции	Понятие о качестве, его свойства, и потребительские свойства продукции	ДЕ-2. Номенклатура потребительских основ и показателей качества продукции. Градации качества. Дефекты продукции. Методы определения показателей качества продукции.	2
			ДЕ-3. Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции. Основные пути загрязнения контаминантами продовольственного сырья. Классификация основных загрязнителей.	2
3	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	ДЕ-4. Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна. Органолептические и физические показатели качества зерна. Пищевая ценность зерна. Жизнеспособность.	2
			ДЕ-5. Органолептические показатели: цвет, запах и вкус. Причины изменения цвета и внешнего вида зерна. Степени обесцвеченности зерна пшеницы. Запах зерна как показатель качества.	2
			ДЕ-6. Влияние их на качество зерна. Причины изменения вкуса зерна. Физические показатели качества зерна. Показатели твердозерности зерна. Натура и факторы, на нее влияющие.	2
			ДЕ-7. Зараженность зерна вредителями хлебных запасов. Основные виды клещей и насекомых. Засоренность зерна. Классификация примесей. Сорная примесь, состав, нормирование.	2
			ДЕ-8. «Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции и картофеля»	2
			ДЕ-9. Требования стандартов к товарной обработке и упаковке плодоовощной продукции, маркировке, транспортированию и хранению. Правила оценки соответствия плодов и овощей.	2
			ДЕ-10. «Нормирование качества семян».	2
			ДЕ-11. Государственный и внутрихозяйственный контроль за посевными	2

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
			качествами семян. Сертификация семян.	
4	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	ДЕ-12. Пищевая ценность молока. Химический состав и энергетическая ценность молока разных животных. Ассортимент молока. Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом	2
			ДЕ-13. Требования к потребительским свойствам сырого молока в зависимости от его целевого назначения: для производства продуктов детского питания, стерилизованного молока, сыра. Требования к первичной обработке, транспортированию, хранению и к организации производственного контроля.	2
			ДЕ-14. Стандартизация убойного скота. Показатели качества убойных животных: упитанность, соотношение мышечной, жировой, костной и соединительной тканей, убойный выход мяса. Крупный рогатый скот. Свины для убоа. Овцы и козы для убоа. Лошади для убоа. Кролики и кролики-бройлеры для убоа. Баранина, козлятина и ягнятина. Конина и жеребятина. Птица сельскохозяйственная для убоа. Стандартизация яиц.	2
			ДЕ-15. Требования к качеству мяса. Санитарно-гигиенические требования. Органолептические показатели качества мяса. Показатели свежести мяса. Пороки мяса: загар, ослизнение, кислотное брожение, плесневение, гниение. Клеймение и маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия.	2
5	Стандартизация систем менеджмента	Стандартизация систем менеджмента	ДЕ-16. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе.	2
			ДЕ-17. Общие требования к системам менеджмента качества.	2
Итого:				34

4.5 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

(если курсовой проект (работа) предусмотрен(а) учебным планом)

Не предусмотрена учебным планом.

4.6 Содержание самостоятельной работы обучающихся

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр <u>7</u>			
Введение	Подготовка к тестированию	ДЕ-1.	9,4
Качество и потребительские свойства продукции	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-2, ДЕ-3.	9,4
Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-4, ДЕ-5, ДЕ-6, ДЕ-7, ДЕ-8, ДЕ-9, ДЕ-10, ДЕ-11.	9,7
Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-12, ДЕ-13, ДЕ-14, ДЕ-15.	9,4
Стандартизация систем менеджмента	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-16, ДЕ-17.	9,4
Итого:			47,3

4.7 График работы обучающегося

Семестр № 7

Форма оценочного средства	Условное обозначение	Номер недели семестра (в соответствии с календарным учебным графиком)																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Входной контроль	ВК	+																	
Защита практических работ	ЗПР	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Тестирование	РТ																		+

5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Тимакова Т.К., Мельникова Л.Э., Горнич Е.А. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. [Текст] – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020 год.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства (ЭБС Лань) [Электронный ресурс] учеб. пособие / Г.С.	Все разделы	7	Электронный ресурс

	Шарафутдинов [и др.] - СПб.:Лань, 2019. - 624 с. https://e.lanbook.com/book/113611 (дата обращения: 12.06.2019).			
2	Рензяева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс]: учеб. пос/ Т.В. Рензяева. - СПб.: Лань, 2019- 360с. - https://e.lanbook.com/book/11188 , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	7	Электронный ресурс
3	Бессонова Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Текст]: учебник / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова, СПб., Гиорд, 2013, 592с.	Все разделы	7	11

6.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Основы стандартизации и сертификации продукции растениеводства [Текст]: учеб. пособ. для вузов / Н.М. Майдебура, И.Г. Сулейманова, Д.Д. Арсеньев, Т.В. Таран, Ярославль, ЯГСХА, 2003, 156с	Все разделы	7	59

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

7 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения¹

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды академии.

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы			Автор	Год разработки
			Расчетная	Обучающая	Контролирующая		
1	Введение	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
2	Качество и потребительские свойства продукции	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
3	Стандартизация и оценка соответствия	Microsoft Word (Paintl)		X		Microsoft Corporation	2007

¹ В соответствии с перечнем, представленным программно-технической службой.

	продукции растениеводства						
4	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
5	Стандартизация систем менеджмента	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем² необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Полиматематическая база данных, включающая в себя контент ведущих издательств научной, учебной, справочной литературы и научной периодики.	https://e.lanbook.com/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
2	Электронно-библиотечная система «Руcont»	Межотраслевая база полнотекстовых электронных документов, включающая цифровой контент как ведущих, так и небольших региональных издательств России.	https://rucont.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks»	Полнотекстовая электронная библиотечная система учебной и научной литературы.	http://ibooks.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4	Электронно-библиотечная система «Agrilit»	Электронно-библиотечная система, объединяющая на своей платформе электронные научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственных, агротехнологических и других смежных направлений.	http://ebs.rgazu.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
5	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, в том числе электронные версии	http://elibrary/ Требуется регистрация. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю

² В соответствии с перечнем, представленным библиотекой академии.

		российских научно-технических журналов.	
6	Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»	Компьютерная справочно-правовая система России, содержащая самую полную базу правовой информации.	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
7	Информационно-правовой портал «Гарант»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА
8	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Полнотекстовая русскоязычная база данных по информационным технологиям в РФ и за рубежом.	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
9	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний.	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
10	База данных AGRIS	Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям.	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный.
11	Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	Интегральный каталог образовательных интернет-ресурсов, включающий электронную библиотеку учебных и учебно-методических материалов и подсистему новостей, по образовательной тематике.	http://window.edu.ru/ Доступ свободный.
12	Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ)	Информационно-справочная система	http://www.cnshb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
13	Электронная библиотека Ярославской ГСХА	Содержит библиографические записи и полнотекстовые электронные версии изданий академии, в том числе учебных и учебно-методических материалов по основным изучаемым дисциплинам.	https://biblioyaragrovus.jimdo.com/электронный-каталог Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, после авторизации.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины (модуля) **Б1.О.27 «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»** используются учебные аудитории для проведения занятий (лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего

контроля и промежуточной аттестации), укомплектованные специализированной мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная(ые) аудитории для проведения занятий лекционного типа	Специализированная мебель, технические средства: проектор, экран, компьютер
Учебная(ые) аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель, технические средства: проектор, экран, компьютер

Примечание: при заполнении таблицы следует учитывать все виды занятий, предусмотренные учебным планом по данной дисциплине: лекции, занятия семинарского типа (практические занятия, лабораторные работы), а также курсовое проектирование, консультации, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА:

- читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА (ауд. 109 учебного корпуса № 2 (ул. Е. Колесовой, д. 70);
- ауд. 318, 341 учебного корпуса № 1 (Тутаевское шоссе, д. 58).

Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования предусмотрены следующие помещения:

- ауд. 236, 312 учебного корпуса № 1 (Тутаевское шоссе, д. 58);
- ауд. 210, 328 учебного корпуса № 2 (ул. Е. Колесовой, д. 70).

10 Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в *Приложении 1*.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Б.1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции _____
Направленность (профиль)	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u> Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2020</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Биотехнологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Биотехнология</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2020 г.

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	22
1.1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	22
1.2	Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения	24
1.3	Перечень оценочных средств	27
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	28
2.1	Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций	28
2.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	29
3	Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности	34
3.1	Вопросы к экзамену по дисциплине	34
3.2	Вопросы к зачету по дисциплине	37
3.3	Тематика курсовых работ (проектов)	37
3.4	Этапы выполнения курсовой работы (проекта)	37
3.5	Типовые задания для текущего контроля успеваемости	37
3.5.1	Задания (оценочные средства), выносимые на экзамен/зачет/зачет с оценкой	38
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций	43

методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (УК-2.2, ОПК-2.1, ОПК-5.1, ПКОС-10.1) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде компьютерного или бланчного тестирования, защита практических работ, (тестовые задания для входного и текущего контроля, практических работ).

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (семестр 7) и проводится в форме экзамена.

Задания разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины.

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

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ компетенции					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ компетенции	УК-2.	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.		
			решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.

Общепрофессиональные компетенции			
Общепрофессиональная	ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы

		специальную документацию в профессиональной деятельности	для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
			существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	пользоваться нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	существующими нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Общепрофессиональная	ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
			экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	методами исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профессиональные компетенции

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
-----------------	------------------------	--

Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический	ПКО С- 10	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКОС-10.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
			Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативной документацией.

1.2 Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения.

Код и содержание компетенции ³	Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Оценочные средства ⁴				
		Раздел 1.	Раздел 2.	Раздел 3.	Раздел 4.	Раздел 5
		Наименование оценочного средства				
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ
	<i>Уметь:</i> проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений					

³ Код компетенции и содержание её элементов берется из рабочей программы дисциплины

⁴ Выбирается из раздела 1.3 Перечень оценочных средств

	<i>Владеть:</i> решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ,	Защита практических работ,	Защита практических работ
2.ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства					
	Знать: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ,	Защита практических работ,	Защита практических работ
	Уметь: пользоваться нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ,	Защита практических работ,	Защита практических работ

	<i>Владеть:</i> существующими нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ,	Защита практических работ,	Защита практических работ
3. ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Знать:</i> экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <i>Уметь:</i> исследовать в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <i>Владеть:</i> методами исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ,	Защита практических работ,	Защита практических работ

4. ПКOC – 10	ПКOC-10.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
--------------	--

Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: Осуществление контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ,	Защита практических работ,	Защита практических работ
	Уметь: производить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ,	Защита практических работ,	Защита практических работ
	Владеть: навыками и осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативной документацией.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ,	Защита практических работ,	Защита практических работ

1.3 Перечень оценочных средств

(преподаватель выбирает из данного перечня **только** те оценочные средства, которые он использует в преподаваемой дисциплине)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тестирование (входной контроль)	Оценка остаточных знаний обучающихся по предшествующим дисциплинам в виде вопросов с вариантами ответов.	Комплект тестовых заданий
2	Защита практических работ	Оценка остаточных знаний обучающихся по данному разделу	Устный опрос.
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

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

2.1 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно/ не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/ не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
УК-2.	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Умеет:</i> проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеет:</i> решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Знать: решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм. <i>Умеет:</i> проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеет:</i> решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Знать: решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Умеет:</i> проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеет:</i> решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Знать: решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Умеет:</i> проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеет:</i> решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.

					имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Способен:</i> определять круг задач в поставленной цели.			имеющихся ресурсов и ограничений.
ОП К-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	<p><i>Знает:</i> способы использования нормативных правовых актов. <i>Умеет:</i> использовать нормативные правовые акты и документы. <i>Владеет:</i> навыками изучения научно-нормативной-технической документацией по продукции растениеводства и животноводства <i>Способен:</i> правильно изучать и решать поставленные задачи по данной дисциплине.</p>	<p><i>Знает:</i> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства, животноводства, <i>Умеет:</i> пользоваться нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства <i>Владеет:</i> решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p><i>Знает:</i> Основные методики проведения исследовательских работ. <i>Умеет:</i> методики проведения исследовательских работ при решении профессиональных задач <i>Владеет:</i> навыками организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты</p>	<p><i>Знать:</i>Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства <i>Умеет:</i> Обучающийся должен знать: о потребительских требованиях и качественных характеристиках сельскохозяйственной продукции, об организационно методических основах стандартизации, метрологии,</p>

						<p><i>Понимает:</i> суть данного вопроса и решать поставленные задачи.</p>	<p>подтверждения ответственности сельскохозяйственной продукции, о санитарно-гигиенических требованиях безопасности продукции.</p> <p>Обучающийся должен владеть определять пригодность сельскохозяйственной продукции к реализации, хранению и переработке, пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей.</p> <p>Обучающийся должен владеть: специальной товаро-ведной</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

								терминологией, навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии, современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции
ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: владеть экспериментальными исследованиями в области переработки сельскохозяйственной продукции		Знает: нормативно-техническую документацию для производства продукции и его безопасность Умеет: пользоваться нормативно-технической документацией при производстве продукции. Владеет: навыками работы с нормативными документами	Знать: не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; Уметь: не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; Владеть не отвечает на дополнительные вопросы

ПКОС - 10	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКОС-10.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР	Знать: Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <i>Уметь:</i> Контролировать качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <i>Владеть:</i> осуществлением контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья	<i>Знать:</i> осуществление контроля качества безопасности продукции. <i>Уметь:</i> владеть навыками контроля безопасности. <i>Владеть:</i> способами контроля качества и безопасности продукции.	Знать: некоторые способы контроля качества и безопасности с\х сырья. <i>Уметь:</i> частично осуществлять контроль качества продукции и сырья. <i>Владеть:</i> навыками изучения и правильно разбирать данный вопрос	
--------------	--	--	------------	-----------	---	---	---	--

3 Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности

(преподавателем указывает лишь те задания и иные материалы, которые им используются в рамках данной дисциплины)

3.1 Вопросы к экзамену по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции».

Вопрос	Код компетенции (согласно РПД)
<p>1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>2. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.</p> <p>3. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ.</p> <p>4. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.</p> <p>5. Задачи и структура Международной организации по стандартизации (ИСО). Участие России и стран СНГ в работе ИСО. Международные организации, принимающие участие в международной стандартизации: ФАО ООН, ВОЗ.</p> <p>6. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.</p> <p>7. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.</p> <p>8. Классификация и строение зерна зерновых культур.</p> <p>9. Оценка соответствия продукции, подтверждение соответствия качества, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак соответствия, идентификация продукции.</p> <p>10. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).</p> <p>11. Требования ГОСТ на яйца куриные пищевые.</p> <p>12. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов, порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.</p> <p>13. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования. Уметь - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p>14. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикаты.</p>	<p><i>УК-2.2</i></p> <p><i>ОПК- 2.1</i></p> <p><i>ОПК- 5.1</i></p> <p><i>ПКОС-10.1</i></p>

15. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
16. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов. Международная и региональная стандартизация. Значение международного сотрудничества в области стандартизации, метрологии и управления качеством для развития научно-технических и экономических связей России с зарубежными странами.
17. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
18. Градации качества плодоовощной продукции.
19. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации; отбор и испытания образцов, анализ состояния производства или сертификация систем качества; анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия; выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.
20. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией.
21. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
22. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.
23. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции.
24. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ. Показатели качества картофеля, овощей и плодов. Определяющие показатели качества продукции: внешний вид, величина, допускаемые отклонения, вкус и запах. Показатели внешнего вида и величины.
25. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.
26. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.
27. Допускаемые отклонения картофеля от показателей свежести, целостности, величины и формы. Повреждения механические: малозначительные; значительные; критические. Повреждения сельскохозяйственными вредителями, физиологическими и микробиологическими заболеваниями.
28. Структура изложения стандартов - технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение продукции.
29. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.

30. Комплексные системы обеспечения качества продукции.
31. 2. Национальный орган РФ по стандартизации. Федеральное агентство по техническому регулированию (Ростехрегулирование) – руководящий центр по стандартизации, метрологии, оценке соответствия в стране.
32. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции.
33. Структура изложения стандартов: вводная часть, технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение с.-х. продукции.
34. Градации качества плодоовощной продукции. Продукция стандартная, нестандартная, отход. Партии и товарные сорта плодоовощной продукции.
35. Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.
36. История возникновения и развития стандартизации в России.
37. Оценка качества шерсти овечьей мериносовой и тонкой не мериносовой.
38. Технологические свойства зерна. Комплекс показателей, характеризующий мукомольные свойства.
39. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции
40. Оценка качества мяса птицы согласно ГОСТ.
41. Засоренность зерна. Классификация примесей. Сорная примесь, состав, нормирование. Понятие и характеристика зерновой примеси. Характеристика вредной и особо учитываемой примесей.
42. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Общие требования к системам менеджмента качества.
43. Оценка качества свинины согласно ГОСТ Р.
44. Сертификация систем качества и производств.
45. Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС). Задачи совета. Рабочие органы ЕАСС.
46. Оценка качества кожевенного сырья согласно ГОСТ.
47. Классификация и строение зерна зерновых культур. Пищевая ценность зерна. Органолептические показатели: цвет, запах и вкус. Причины изменения цвета и внешнего вида зерна. Запах зерна как показатель качества. Запахи сорбционные и разложения. Причины изменения вкуса зерна.
48. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н.
49. Оценка качества говядины согласно ГОСТ Р.
50. Международные организации по стандартизации, метрологии и качеству продукции: ИСО, МЭК, МСЭ, МОЗМ.
51. Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации: прямое и косвенное применение.
52. Оценка качества баранины и козлятины согласно ГОСТ Р.
53. Правила заполнения бланка сертификата соответствия на требования безопасности продукции.
54. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия.
55. Оценка качества молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р.
56. Межгосударственная система стандартизации (МГСС).

<p>57. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. 58. Методы оценки качества продукции, используемые в стандартизации. 59. Требования ГОСТ Р к качеству сахарной свеклы. Характеристика вредной примеси и других дефектов. Типовой</p>	
--	--

Представить вариант экзаменационного билета.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Департамент научно-технологической политики и образования
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»
 Факультет технологический

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
 Профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции»

Экзаменационный билет №1
по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия
сельскохозяйственной продукции»
для студентов 4 курса, очная форма обучения

1. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии
2. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции
3. Оценка качества мяса птицы согласно ГОСТ.

Заведующая кафедрой
 Преподаватель

/В.Ф. Позднякова /
 Л.Э. Мельникова /

Дата утверждения «19» июня 2020 г. Протокол № 15.

3.2 Вопросы к зачету по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции». *не предусмотрен зачет*

3.3 Тематика курсовых работ (проектов)
(если предусмотрено учебным планом). Нет в учебном плане

3.4. Задачи для оценки компетенции «УК-2.2, ОПК-5.1, ПКOC-10.1»
(указать код компетенции из матрицы соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения):

«УК-2.2»

Тестовое задание 1

Укажите федеральный орган исполнительной власти РФ по техническому регулированию.

- а) Ростехрегулирование
- б) Росстандарт
- в) Роспотребнадзор
- г) Россельхознадзор

Тестовое задание 2

Укажите дату вступления в силу ФЗ РФ «О техническом регулировании».

- а) 1 июля 1992 г.
- б) 1 июля 2003 г.
- в) 27 декабря 2002 г.
- г) 27 декабря 2003 г.

Тестовое задание 3

Укажите цели принятия технических регламентов.

- а) содействие интеграции Российской Федерации в мировую экономику в качестве равноправного партнера
- б) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей
- в) защита жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества
- г) охрана окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений

«ОПК-5.1»

Тестовое задание 4

Кто может быть разработчиком проекта технического регламента?

- а) только юридическое лицо
- б) только физическое лицо
- в) любое лицо
- г) Государственная Дума

Тестовое задание 5

Укажите объекты технических регламентов.

- а) продукция
- б) процессы жизненного цикла продукции
- в) работы
- г) услуги

Тестовое задание 6

Укажите стратегические цели стандартизации в соответствии с Концепцией развития национальной системы стандартизации РФ на период до 2020 года.

- а) установление технических требований к продукции, обеспечивающих безопасность, сохранение здоровья и работоспособность человека
- б) повышение конкурентоспособности отечественной продукции (работ, услуг)
- в) обеспечение безопасности жизни, здоровья и имущества людей, животных, растений, охраны окружающей среды
- г) предупреждение действий, вводящих потребителя в заблуждение.

«ПКОС-10.1»

Тестовое задание 7

Вставьте термин: ... – система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

Тестовое задание 8

Вставьте термин: ... – деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования.

Тестовое задание 9

Укажите аббревиатуру категорий международных стандартов.

- а) СТО
- б) ИСО
- в) ГОСТ
- г) МЭК

Тестовое задание 10

Укажите аббревиатуру национальных российских стандартов.

- а) СТО
- б) ИСО
- в) ГОСТ
- г) ГОСТ Р.

3.5.1 Задания для входного контроля.

1. Вставьте термин: ... – форма подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров?

- а) стандарт;
- б) сертификация;
- в) государственный надзор.

2. Вставьте термин: ... – деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования?

- а) стандартизация;
- б) сертификация
- в) стандарт

3. Вставьте термин: ... – документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции и процессам жизненного цикла продукции?

- а) государственный надзор;
- б) технический регламент;
- в) государственный контроль.

4. Вставьте термин: ... – форма оценки соответствия, осуществляемая как государственными, так и негосударственными структурами, как на рыночной, так и на дорыночной стадиях.?

- а) государственный контроль;
- б) техническое регулирование;
- в) технический регламент.

5. Вставьте термин: ... – система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке

производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации?

- а) государственный контроль;
- б) система ХАССП- анализ рисков и критические точки контроля);
- в) система ХАССП.

6. Укажите федеральный орган исполнительной власти РФ по техническому регулированию?

- а) Ростехрегулирование;
- б) Росстандарт;
- в) Роспотребнадзор.

7. Кто может быть разработчиком проекта технического регламента?

- а) только юридическое лицо;
- б) только физическое лицо;
- в) любое лицо.

8. Укажите объекты технических регламентов?

- а) продукция, процессы жизненного цикла продукции;
- б) процессы жизненного цикла продукции;
- в) работы.

9. Укажите стратегические цели стандартизации в соответствии с Концепцией развития национальной системы стандартизации РФ на период до 2020 года?

- а) установление технических требований к продукции, обеспечивающих безопасность, сохранение здоровья и работоспособность человека, повышение конкурентоспособности отечественной продукции (работ, услуг), обеспечение безопасности жизни, здоровья и имущества людей, животных, растений, охраны окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителя в заблуждение;
- б) повышение конкурентоспособности отечественной продукции (работ, услуг);
- в) обеспечение безопасности жизни, здоровья и имущества людей, животных, растений, охраны окружающей среды.

10. Укажите наиболее крупные международные организации по стандартизации?

- а) СЕН;
- б) МГС и СНГ;
- в) ИСО и МЭК.

11. Укажите год основания Международной организации по стандартизации (ИСО)?

- а) 1906;
- б) 1946;
- в) 1924.

12. Требования к чему устанавливает серия стандартов ИСО 9000?

- а) к управлению качеством;
- б) к экологическому менеджменту;
- в) к управлению информационной безопасностью.

13. Какая организация является региональной организацией по стандартизации и нормативной документации в странах СНГ?

- а) Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации;
- б) Европейский комитет по стандартизации;
- в) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

14. Укажите основные виды межгосударственных стандартов?

- а) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы;
- б) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы; стандарты на системы качества; стандарты на методы контроля;
- в) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы; стандарты на методы контроля.

15. Укажите аббревиатуру национальных российских стандартов?

- а) СТО;
- б) ИСО;
- в) ГОСТ Р.

16. Укажите категории российских стандартов?

- а) национальные стандарты, стандарты организаций;
- б) основополагающие стандарты;
- в) стандарты на процессы (работы).

17. Какая функция стандартизации выражает себя через вклад стандартизации в научно-технический прогресс?

- а) экономическая;
- б) коммуникативная;
- в) информационная.

18. Какая функция стандартизации выражает себя через достижение взаимопонимания в обществе путем обмена информацией?

- а) социальная;
- б) коммуникативная;
- в) информационная.

19. Каким знаком подтверждается применение производителем требований ГОСТ Р при производстве продукции?

- а) знаком соответствия национальному стандарту;
- б) знаком качества;
- в) знаком обращения на рынке.

20. Укажите органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов?

- а) Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- б) Федеральное агентство по управлению государственным имуществом;
- в) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт), федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор), федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

21. Какие из перечисленных документов удостоверяют соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов?

- а) заявление-декларация

- б) декларация о соответствии, сертификат соответствия
- в) сертификат качества

22. На каком принципе базируется основная идеология тотального менеджмента качества (TQM)?

- а) предприятие, созданное однажды, будет существовать вечно;
- б) прямые расходы оправданы прямыми или косвенными доходами;
- в) улучшению нет предела.

23. По каким схемам осуществляется декларирование соответствия?

- а) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона));
- б) принятие декларации о соответствии на основании доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра);
- в) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств.

24. Кем осуществляется обязательная сертификация продукции?

- а) испытательной лабораторией (центром);
- б) Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии;
- в) органом по сертификации.

25. Оценка соответствия какой продукции проводится (может проводиться) в форме ветеринарно-санитарной экспертизы?

- а) переработанная пищевая продукция животного происхождения, пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления, (нет: переработанная пищевая продукция животного происхождения, пищевая продукция предприятий общественного питания);
- б) переработанная пищевая продукция животного происхождения;
- в) пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления.

3.5.2. Тема: «Определение страны происхождения и подлинности товара по штриховому коду.»

Пример практической работы

Цели работы: по штриховому коду на маркировке товара научиться определять страну происхождения товара; научиться определять контрольное число штрихового кода при помощи алгоритма расчета, делать вывод о подлинности товара.

Пособия и принадлежности: натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; упаковка продовольственных и непродовольственных товаров; калькулятор.

Ход работы.

1. Организационный момент

2. Актуализация знаний обучающихся.

1) Что такое штриховой код?

2) Как расшифровать штрих код?

3) Как вычислить контрольную цифру для определения подлинности товара (подделки).

4) Как определить поддельный товар по штриховому коду?

3. Практическая часть.

Последовательность выполнения работы

1. Определите страну происхождения товара по штриховому коду: подготовьте по три образца продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; изучите структуру штрих кода

Штрих-код (баркод или barcode) - это графическая метка, в которой по определенным правилам закодирована информация, как правило, это алфавитно-цифровой кодификатор. Штрих-код создают таким образом, чтобы эту информацию впоследствии можно было прочесть электронным устройством - считывателем штрих-кода. Кроме того, по штриховому коду можно определить страну происхождения товара.

определите страну происхождения товара на двух образцах и данные занесите в таблицу которая представлена ниже, сравните полученный результат с указанной информацией на маркировке. Сделайте вывод.

Штрих-код, нанесенный на этикетку, может не соответствовать стране изготовителю, заявленному на упаковке, причин для этого может быть несколько:

фирма могла быть зарегистрирована и получить код не в своей, а в той стране, куда направлена основная часть экспорта, производимой ею продукции; товар может быть изготовлен на дочернем предприятии; товар мог быть изготовлен в одной стране по лицензии фирмы из другой страны; учредителями предприятия-производителя являются несколько фирм из различных государств.

Наименование товара	Штрих код	Страна происхождения по цифрам штрихового кода	Страна происхождения товара, указанная на маркировке	Вывод (соответствии)

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение штрих-код?
2. Как расшифровать штрих код?
3. Как определить поддельный товар по штриховому коду?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций.

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Экзамен проводится по окончании чтения лекций и выполнения практических занятий.

Экзамен принимается преподавателями, проводившими практические занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору. Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно.

В билете содержится 3 теоретических вопроса. Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

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 Ярославская ГСХА.

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося.

Оценка «отлично» выставляется за всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение.

Оценка «хорошо» выставляется за полное знание программного материала, усвоение основной литературы, рекомендованной в программе, наличие малозначительных ошибок в решении задачи, или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если есть пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

Приложение 2 к РПД (модуля)

Б.1.О.27. Стандартизация и подтверждении соответствия сельскохозяйственной продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б. 1.О.27 Стандартизация и подтверждении соответствия сельскохозяйственной продукции

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2020
Факультет	технологический

Выпускающая кафедра	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Ярославль 2020 г.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ компетенции				
УК-2.	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.		
		решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из	решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из

			действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	пользоваться нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	существующими нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Профессиональные компетенции				
ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	методами исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Содержание компетенции		Код и наименование индикатора достижения компетенции		
ПКОС-10	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКОС-10.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
		Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативной документацией.

Краткое содержание дисциплины

Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы

стандартизации. Стандартизация сырья и продуктов питания. Основные положения ФЗ «Стандартизация в РФ». Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения. Информационное обеспечение системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение. Техническое регулирование. Технические регламенты. Документы Таможенного союза. Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Отраслевые особенности сертификации. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии.