



При разработке рабочей программы дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «03» марта 2020 г. 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 2020г. Протокол № 15.

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

зав. кафедрой, 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 2020г. Протокол № 1.

Председатель учебно-методической комиссии факультета

  
(подпись)

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

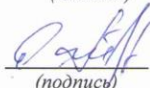
СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования Библиотеки

  
(подпись)

Вайкова И.В.  
Фамилия И.О.

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.  
(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	5
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	7
4	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
4.1	Разделы дисциплины (модуля) по видам аудиторной контактной работы и формы контроля	8
4.2	Содержание лекционных занятий	9
4.3	Содержание лабораторных занятий	11
4.4	Содержание практических занятий	11
4.5	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
4.6	Содержание самостоятельной работы обучающихся	12
4.7	График работы обучающегося	13
5	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	13
6	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	13
6.1	Основная учебная литература	13
6.2	Дополнительная учебная литература	14
7	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	14
8	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационных справочных систем необходимых для освоения дисциплины (модуля)	15
9	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	16
	Приложения	
	Приложение 1. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	18
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)	33

# 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
<p>Сельское хозяйство (в сферах: организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных)</p>	<p>Производственный; технологический; организационно управленческий</p>	<p>- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения; - организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора; - использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям; - использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий; - осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки; - ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды; - организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях; - организация мероприятий по обеспечению</p>	<p>животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели; данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на</p>

		ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях; - обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы па объектах государственного ветеринарного надзора; - участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	соответствие ветеринарно-санитарным требованиям
--	--	---	---

## 1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных ПКОС-7.2, ПКОС-9):

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
<b>Профессиональные компетенции</b>					
Профессиональная	ПКОС -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ОПКОС - 7.2. Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе		
			виды работ на основе баз данных по ветеринарно-санитарной экспертизе	Проводить и составлять отчеты на основе баз данных работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	приемами проведения работ по ветеринарно-санитарной экспертизе
Профессиональная	ПКОС-9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС- 9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способы к составлению производственной документации (графики работ, заявки на оборудование).	Правильно разрабатывать и составлять производственную документацию для Ветеринарно-санитарной экспертизы.	Навыками составление производственной документации, а также нормативно-техническую документацию (отчетность) по утвержденным нормам.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений к основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.В.ДВ.03.01).

### 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Учебная дисциплина (модуль) «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной по выбору вариативной части.

2.2 Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, указанными ниже:

**Знания** основы важнейших химических теорий; фундаментальные разделы неорганической и аналитической химии; классификацию и правила номенклатуры неорганических соединений; взаимосвязь электронного строения и химических свойств, химические свойства основных классов неорганических соединений; значение неорганических веществ в технологии переработки продукции растениеводства.

**Умения** использовать фундаментальные понятия и законы химии для решения различных задач, в том числе прикладных; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; критически оценивать информацию на основе научного подхода; логически верно, аргументировано и ясно определять позицию при решении профессиональных и других проблем.

**Навыки** выполнения химических лабораторных операций; использования методов определения содержания веществ в растворах, получения неорганических соединений; научного мышления; восприятия, обобщения и анализа информации.

**Знания** основы важнейших химических теорий; фундаментальные разделы органической химии; классификацию и правила номенклатуры органических соединений; взаимосвязь электронного строения и химических свойств, химические свойства основных классов органических; значение органических веществ в технологии переработки продукции животноводства.

**Умения** использовать фундаментальные понятия и законы химии для решения различных задач, в том числе прикладных; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; критически оценивать информацию на основе научного подхода; логически верно, аргументировано и ясно определять позицию при решении профессиональных и других проблем.

**Навыки** выполнения химических лабораторных операций; использования методов определения содержания веществ в растворах, получения органических соединений; научного мышления; восприятия, обобщения и анализа информации.

1.2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

наименование последующей учебной дисциплины (модуля)

---

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

наименование последующей учебной дисциплины (модуля)

---

**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 <u>144</u> часа
<b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий (всего) (Лек+Лаб+ПР+КСР)*,</b> в том числе:	<b>69,7</b>	<b>69,7</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	34	34
лабораторные работы (ЛР)		
практические занятия (ПЗ)	34	34
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,7	1,7
<b>2. Самостоятельная работа (всего), (СР+контроль)*</b> в том числе:	<b>47,3</b>	<b>47,3</b>
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, практическим занятиям)	23,6	23,6
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
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>3,3</b>	<b>3,3</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
Защита курсовой работы (проекта) (К)*		
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

\*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						
		Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		Всего часов
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	КСР	СР	Контроль	
1	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	2		2	0,2	6,0	3,0	13,2
2	Основные направления развития стандартизации в РФ	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
3	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	6		6	0,2	6,0	3,0	21,2
4	Основные положения по сертификации с.-х. продукции	6		6	0,2	6,0	3,0	21,2
5	Системы и схемы сертификации.	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
6	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
8	Системы менеджмента качества	4		4	0,3	5,3	2,7	16,3
	Самостоятельная работа при подготовке к экзамену							23,7
	<b>Промежуточная аттестация: (экзамен)</b>							3,3
<b>Итого:</b>		<b>34</b>		<b>34</b>	<b>1,7</b>	<b>47,3</b>	<b>23,7</b>	<b>144</b>

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

№ раз- дла	№ се- местра , курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего кон- троля успеваемости (по неделям семестра)
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	7	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	2		2	ВК (1)
2	7	Основные направления развития стандартизации в РФ	4		4	ЗПР (2...4)
3	7	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	6		6	ЗПР (5...7)
4	7	Основные положения по сертификации с.-х. продукции	6		6	ЗПР (8...9)
5	7	Системы и схемы сертификации.	4		4	ЗПР (10...11)
6	7	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	4		4	ЗПР (12...14)
7	7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	4		4	ЗПР (15)
8	7	Системы менеджмента качества	4		4	ЗПР (16), Т (17)

	<b>Итого за семестр</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
--	-------------------------	-----------	-----------

## 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
<b>Семестр 7</b>				
1	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	ДЕ-1. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации. Категории и виды стандартов, их построение и краткая характеристика.	2
2	Основные направления развития стандартизации в РФ	Основные направления развития стандартизации в РФ	ДЕ-2. История становления и основные направления развития стандартизации.	2
			ДЕ-3. Уровни стандартизации, научно-технические документы. Термины и определения, используемые при стандартизации..	2
3	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	ДЕ-4. Порядок разработки, структура и изложение стандартов.	2
			ДЕ-5. Порядок разработки технических условий и других нормативных и технологических документов.	2
			ДЕ-6. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции	2
4	Основные положения по сертификации с.-х. продукции	Основные положения по сертификации с.-х. продукции.	ДЕ-5. Сертификация сельскохозяйственной продукции.	2
			ДЕ-6. Основные положения по сертификации сельскохозяйственной продукции (правила и порядок проведения).	2
			ДЕ-7. Испытания и инспекционный контроль при проведении сертификации продукции	2
5	Системы и схемы сертификации.	Системы и схемы сертификации.	ДЕ-8. Системы и схемы сертификации. Органы и организации участвующие в сертификации.	2
			ДЕ-9. Схемы сертификации. Сертификаты и знаки соответствия, гигиенические сертификаты на продукцию	2
6	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	ДЕ-10. Изучение технических регламентов таможенного союза ТР ТС 029/2012, 021/2011	2
			ДЕ-11. Изучение технических регламентов таможенного союза ТР ТС 034/2013, 022/2011	2
7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	ДЕ-12. Изучение обязательных требований ГОСТ Р 52986-2008; 52675-2006	2
			ДЕ-13. Изучение обязательных требований ГОСТ Р (межгосударственный) ГОСТ Р.	2

8	Системы менеджмента качества	Системы менеджмента качества	ДЕ- 14. Системы менеджмента качества в международных стандартах ISO.	2
			ДЕ-15. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров).	2
<b>Итого</b>				<b>34</b>

#### **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)*

<b>№ ПЗ</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Тема практического занятия</b>	<b>Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Семестр 7</b>				
1	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	ДЕ- 1. Сущность стандартизации, категории и виды стандартов, порядок разработки и отмены стандартов.	2
2	Основные направления развития стандартизации в РФ	Основные направления развития стандартизации в РФ	ДЕ- 2. Стандартизация молока и молочных продуктов ГОСТ Р.	2
			ДЕ- 3. Оценка качества молока ГОСТ Р. Санитарно-гигиенические показатели молока коровьего	2
3	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	ДЕ- 6. Определение упитанности убойных животных ГОСТ Р.	2
			ДЕ-7. Организация и правила сдачи скота на мясо.	2
			ДЕ-8. Документы, правила оплаты, скидки.	2
4	Основные положения по сертификации с.-х. продукции	Основные положения по сертификации с.-х. продукции	ДЕ- 9. Сертификация добровольная и обязательная.	2
			ДЕ-10. Органы по сертификации	2
			ДЕ-11. Оформление сертификатов на сельскохозяйственную продукцию	2
5	Системы и схемы сертификации.	Системы и схемы сертификации.	ДЕ-12. Оценка качества пищевых яиц.	2
			ДЕ-13. Контроль качества пищевых яиц.	2
6	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	ДЕ-14. Контроль качества зерновых культур	2
			ДЕ-15. Отбор проб зерна и определение обязательных показателей качества.	2
7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	ДЕ-16. Санитарная оценка мяса и их методы.	2
			Изучение методов определения, свежести мяса согласно ГОСТ Р	2
8		Системы менеджмента качества	ДЕ-19. Система качества. Термины и определения.	2

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
	Системы менеджмента качества		ДЕ-20. Система менеджмента. Петля качества.	2
<b>Итого</b>				<b>34</b>

#### 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
<b>Семестр 7</b>			
Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	Подготовка к тестированию	ДЕ-1.	6,0
Основные направления развития стандартизации в РФ	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-2, ДЕ-3.	6,0
Порядок разработки, структура и изложение стандартов	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-4, ДЕ-5, ДЕ-6, ДЕ-7, ДЕ-8, ДЕ-9, ДЕ-10, ДЕ-11.	6,0
Основные положения по сертификации с.-х. продукции	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-12, ДЕ-13, ДЕ-14, ДЕ-15.	6,0
Системы и схемы сертификации.	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-16, ДЕ-17.	6,0
Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-18.	6,0
Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-19.	6,0
Системы менеджмента качества	Подготовка к защите практической работы, тестирование	ДЕ-20.	5,3
<b>Итого:</b>			<b>47,3</b>

#### 4.7 График работы обучающегося

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
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
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	ЗРЛ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
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	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
2	Рензьева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия (ЭБС Издательство «Лань») [Электронный ресурс]: учеб. пос/ Т.В. Рензьева. - СПб.: Лань, 2020- 360с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/130191">https://e.lanbook.com/book/130191</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 18.06.2020).	Все разделы	7	Электронный ресурс

#### 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	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства (ЭБС Издательство «Лань») [Электронный ресурс]: учеб. пособие/Г.С. Шарафутдинов [ и др.] Лань, 2020.- 624с.- Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> (дата обращения 18.06.2020).	Все разделы	7	59
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум (ЭБС Издательство «Лань») [Электронный ресурс] /В.В. Пронин, С.П. Фисенко.- СПб.: Лань, 2020-240с.-	Все разделы	7	Электронный ресурс

https://e.lanbook.com/book/143135. ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 18.06.2020).			
--	--	--	--

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 обеспечения<sup>1</sup>

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	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
2	Основные направления развития стандартизации в РФ	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
3	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
4	Основные положения по сертификации с.-х. продукции	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
5	Системы и схемы сертификации.	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
6	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
8	Системы менеджмента качества	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007

<sup>1</sup> В соответствии с перечнем, представленным программно-технической службой.

## 8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем<sup>2</sup> необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Политематическая база данных, включающая в себя контент ведущих издательств научной, учебной, справочной литературы и научной периодики.	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> 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 «Ру-конт»	Межотраслевая база полнотекстовых электронных документов, включающая цифровой контент как ведущих, так и небольших региональных издательств России.	<a href="https://rucont.ru/">https://rucont.ru/</a> 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.	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a> 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.	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> 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 российских научно-технических журналов.	<a href="http://elibrary/">http://elibrary/</a> Требуется регистрация. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю
6	Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»	Компьютерная справочно-правовая система России, содержащая самую полную базу правовой информации.	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
7	Информационно-правовой портал «Гарант»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> 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.	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.

<sup>2</sup> В соответствии с перечнем, представленным библиотекой академии.

9	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний.	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> 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.	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> 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.	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a> Доступ свободный.
12	Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ)	Информационно-справочная система	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDIL/">http://www.cnsnb.ru/AKDIL/</a> 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.	<a href="https://biblioyaragrovus.jimdo.com/электронный-каталог">https://biblioyaragrovus.jimdo.com/электронный-каталог</a> 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.В.ДВ.03.01 «Стандартизация и сертификация 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.В.ДВ. 03.01 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	36.03.01 <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2020</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологический</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>144/4</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>экзамен</u>

Ярославль 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	20
1.1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	20
1.2	Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения	21
1.3	Перечень оценочных средств	22
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	22
2.1	Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций	22
2.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	24
3	Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности	25
3.1	Вопросы к экзамену по дисциплине	25
3.2	Вопросы к зачету по дисциплине	28
3.3	Тематика курсовых работ (проектов)	28
3.4	Этапы выполнения курсовой работы (проекта)	28
3.5	Типовые задания для текущего контроля успеваемости	28
3.5.1	Задачи для оценки компетенции «ПКОС- 7.2»	28
3.5.2	Задания для оценки компетенции «ПКОС –7.2, ПКОС-9.1»	29
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций	30

Фонд оценочных средств по дисциплине (модуля) **«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»** – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-7.2, ПКОС-9.1) 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 письменных тестовых 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
<b>Профессиональные компетенции</b>					
Профессиональная	ПКОС-7	Готов выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-7.1. Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.		
			Способы выполнения работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.	Готов выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Навыками работами по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.
Профессиональная	ПКОС-9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.	ПКОС -9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способы составления производственной документации (заявки на материалы, оборудование).	Правильно составлять производственную документацию (графики работ, инструкции).	Навыками составления производственной документации (заявки на материалы, оборудование) по ветеринарно-санитарной экспертизе.

## 1.2 Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Код и содержание компетенции <sup>3</sup>	Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Оценочные средства <sup>4</sup>							
		Раздел 1.	Раздел 2.	Раздел 3.	Раздел 4.	Раздел 5	Раздел 6	Раздел 7	Раздел 8
		Наименование оценочного средства							
ПКОС-7  Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-7.1. Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества								
	Способы выполнения работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ тестирования	Защита практических работ тестирования	Защита практических работ тестирования	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование
	Готов выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ тестирования	Защита практических работ тестирования	Защита практических работ тестирования	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование
	Навыками работами по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирования	Защита практических работ, тестирования	Защита практических работ, тестирования	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование

	ПКОС -9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
--	--

<sup>3</sup> Код компетенции и содержание её элементов берется из рабочей программы дисциплины

<sup>4</sup> Выбирается из раздела 1.3 Перечень оценочных средств

ПКОС-9  Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.	Способы составления производственной документации (заявки на материалы оборудования).	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование
	Правильно составлять производственную документацию (графики работ, инструкции).	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование
	Навыками составления производственной документации (заявки на материалы, оборудование) по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование

## 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	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задание должно быть направлено на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию.	Заполняется задание
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
<b>Полнота знаний</b>	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
<b>Наличие умений</b>	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
<b>Наличие навыков (владение опытом)</b>	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
<b>Характеристика сформированности компетенции</b>	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	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

		дополнительная практика по большинству практических задач		
<b>Уровень сформированности компетенций</b>	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
ПКОС К -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС -7.1 Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: способности выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способности выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способности выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способности выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.
ПКОС -9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы,	ПКОС-9. 1 Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы,	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: хорошо знать и применять навыки составления производственной документации.	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования.	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования.	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования.

	оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам современных технологий при решении профессиональных задач	оборудование)			Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.
--	---	---------------	--	--	---	--	--	--

### 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 сертификация сельскохозяйственной продукции».

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.
2. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.
3. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ.
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.
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.
6. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.
7. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.
8. Классификация и строение зерна зерновых культур.
9. Оценка соответствия продукции, подтверждение соответствия качества, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак соответствия, идентификация продукции.
10. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
11. Требования ГОСТ на яйца куриные пищевые.
12. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов, порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
13. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
14. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикаты.

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. Цели, задачи, основные принципы управления.
31. 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).
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.

*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 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
Профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**Экзаменационный билет №1**  
**по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной**  
**продукции»**

**для студентов 4 курса, очная форма обучения**

1. Требования ГОСТ Р к качеству сахарной свеклы. Характеристика вредной примеси и других дефектов.
2. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции
3. Оценка качества мяса птицы согласно ГОСТ.

Заведующая кафедрой

/В.Ф. Позднякова /

### **3.2 Вопросы к зачету по дисциплине *не предусмотрен.***

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

#### **3.4 Типовые задания для текущего контроля успеваемости**

##### **3.5.1 Задачи для оценки компетенции «ПКОС-7.2», «ПКОС - 9.1»** (указать код компетенции из матрицы соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения):

###### **Тест 1**

Укажите федеральный орган исполнительной власти РФ по техническому регулированию.

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

###### **Тест 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.

###### **Тест 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

###### **Тест 4**

Кто может быть разработчиком проекта технического регламента?

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

###### **Тест 5**

Укажите объекты технических регламентов.

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

###### **Тест 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

**Тест 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.

**Тест 8**

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

**Тест 9**

Укажите аббревиатуру категорий международных стандартов.

- а) СТО
- б) ИСО
- в) ГОСТ
- г) МЭК

**Тест 10**

Укажите аббревиатуру национальных российских стандартов.

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

### **3.5.2 Задания для входного контроля. «ПКОС-7.2», «ПКОС -9.1»**

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.

**3.5.3. 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)

### 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. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах. 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.

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.

Критерии оценивания ответа обучающегося представлены ниже:

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.

## Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

### **Б.1.В.ДВ. 03.01 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>36.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2020
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	144/4
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практический занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Ярославль 2020 г.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Б.1.В.ДВ. 03.01 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции относится к элективной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
<b>Профессиональные компетенции</b>					
Профессиональная	ПКОС-7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС-7.2. Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе		
			И выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Правильно проводить работу по рабочей профессии лаборант, инспектор контроля качества	Навыками и умениями выполнения работными профессиями лаборант, инспектор контроля качества в ветеринарно-санитарной экспертизе.
Профессиональная	ПКОС-9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС -9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способен знать и разрабатывать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Правильно пользоваться нормативно технической документацией.	Навыками и умениями применять базовые знания в теории т проводить исследования по разработанной нормативно технической документации.

### 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.