

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»



«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

Г.Ю. Нагорная

2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

Уровень образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) общий

Форма обучения очная (заочная)

Срок освоения ООП 4 года (4 года 9 месяцев)

Институт Аграрный

Кафедра разработчик РПД Агрономии и лесного дела

Выпускающая кафедра Агрономии и лесного дела

Начальник  
учебно-методического управления

Семенова Л.У.

Директор института

Гочияева З.У.

Заведующий выпускающей кафедрой

Гедиев К.Т.

г. Черкесск, 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Цели освоения дисциплины</b> .....	4
<b>2. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> .....	4
<b>3. Планируемые результаты обучения по дисциплине</b> .....	5
<b>4. Структура и содержание дисциплины</b> .....	6
4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
4.2 Содержание дисциплины .....	8
4.2.1 Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля.....	8
4.2.2 Лекционный курс .....	10
4.2.3 Лабораторный практикум .....	11
4.2.4 Практические занятия .....	12
4.3 Самостоятельная работа обучающегося.....	15
<b>5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине</b> .....	16
<b>6. Образовательные технологии</b> .....	20
<b>7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</b> .....	21
7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы.....	21
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	22
7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение...	22
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины</b> .....	23
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий	23
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся	26
<b>9. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</b> .....	27
<b>Приложение 1. Фонд оценочных средств</b> .....	28
<b>Приложение 2. Аннотация рабочей программы</b> .....	50
<b>Рецензия на рабочую программу</b> .....	51
<b>Лист переутверждения рабочей программы дисциплины</b> .....	52

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

*Цель* освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

*Задачи дисциплины:*

- изучение основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации, показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- освоение требований ТР и НД к качеству продукции растениеводства и животноводства.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1	Микробиология	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
2	Биохимия сельскохозяйственной продукции	Современные методы исследования сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
3		Технология хранения и переработки продукции животноводства

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки 35.03.07Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ОПК-2	Способность использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности
			ОПК-2.2. Соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности
			ОПК-2.3. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности
			ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности
2	ПК-7	Готовность оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
			ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
			ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

###### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	Часов
1	2	3	
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	
В том числе:			
Лекции (Л)	12	12	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	22	22	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
<b>Контактная внеаудиторная работа, в том числе:</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	
Индивидуальные и групповые консультации	1,7	1,7	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
Работа с книжными и электронными источниками	11	11	
Реферат	8	8	
Самостоятельное изучение материала	5	5	
Подготовка к практическим занятиям	7	7	
Подготовка к тестированию	5	5	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачет (З), в том числе:	3	3
	Прием зачета, час.	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	<b>Часов</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		№ 8
		Часов
1	2	3
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Контактная внеаудиторная работа, в том числе:</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Индивидуальные и групповые консультации	1	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося(СРО) (всего)</b>	<b>53</b>	<b>53</b>
Работа с книжными и электронными источниками	7	7
Реферат	7	7
Самостоятельное изучение материала	9	9
Подготовка к практическим занятиям	11	11
Подготовка к тестированию	8	8
Просмотр видеолекций	6	6
Подготовка к выполнению контрольной работы	5	5
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачет (З), в том числе:	<b>3(4)</b>
	Прием зачета, час.	0,3
	СРО, час.	3,7
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	<b>Часов</b>	<b>72</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>2</b>

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

#### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации)
		Л	ЛР	ПЗ	СРО	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Семестр 7</b>							
1.	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	2		2	8	12	Входящий тестовый контроль
2.	Раздел 2. Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	2		4	8	14	Устный опрос, текущий тестовый контроль
3.	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.	4		8	8	20	Устный опрос, текущий тестовый контроль
4.	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	2		8	8	18	Устный опрос, текущий тестовый контроль
5.	Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	2		-	4	6	Устный опрос, текущий тестовый контроль
6.	Контактная внеаудиторная работа					1,7	Индивидуальные и групповые консультации
	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
<b>Итого часов в 6 семестре:</b>		<b>12</b>		<b>22</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	

## Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
		Л	ЛР	ПЗ	СРО	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
Семестр 8							
1	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	2		2	10	12	Входящий тестовый контроль, контрольная работа
2	Раздел 2. Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.			2	12	16	Устный опрос, текущий тестовый контроль, контрольная работа
3	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.	2		2	11	15	Устный опрос, текущий тестовый контроль, контрольная работа
4	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	2		2	10	12	Устный опрос, текущий тестовый контроль, контрольная работа
5	Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве				10	12	Устный опрос, текущий тестовый контроль, контрольная работа
6	Контактная внеаудиторная работа					1	Индивидуальные и групповые консультации
7	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
	СРО, час.					3,7	
<b>Всего:</b>		<b>6</b>		<b>8</b>	<b>53</b>	<b>72</b>	



#### 4.2.2 Лекционный курс

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
Семестр 6,8					
1.	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	Цели, задачи и принципы стандартизации	Функции Госстандарта. Службы стандартизации. Государственные стандарты Российской Федерации – ГОСТ Р; общероссийские классификаторы технико-экономической информации – ОКТЭИ; межотраслевые стандарты РФ – ГОСТ; отраслевые стандарты – ОСТ; технические условия – ТУ; стандарты предприятий и объединений предприятий – СТП; стандарты научно-технических и инженерных обществ – СТО.	2	
2.	Раздел 2 Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	Порядок сертификации пищевых продуктов.	Структура Системы сертификации пищевой продукции: - Центральный орган системы (ЦОС) - Управление стандартизации и сертификации продукции пищевого и сельскохозяйственного производства Госстандарта России; органы по сертификации (далее ОС); испытательные лаборатории, аккредитованные на независимость и техническую компетентность или только на техническую компетентность (далее - ИЛ); Совет Системы консультативный орган при ЦОС; Комиссия по апелляциям при ЦОС; Аттестационный совет экспертов.	2	2
	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки	Принципы сертификации. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации зерновых, зернобобовых культур. Сертификация хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	2	2
		Структура стандартов на плодоовощную продукцию.	Стандарты на картофель, плоды и овощи. Нормы, определяющие основные потребительские характеристики с учетом назначения продукции. Качественные и количественные показатели. Количественные показатели. Методы определения качества.	2	
	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	Порядок стандартизации и сертификации мяса и мясопродуктов.	Обязательная сертификация мяса и мясной продукции по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7 Системы сертификации, ГОСТ Р.	2	2

	<b>Раздел 5.</b> Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	Обязательная сертификация молока и молочных продуктов. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при сертификации молока и молочных продуктов. Соответствие молочных продуктов их наименованию путем анализа представленных заявителем документов, визуального осмотра партии из отобранных образцов, упаковки, маркировки.	2	
<b>Итого часов в 6 (ОФО) и в 8 (ЗФО) семестре:</b>				12	6

#### **4.2.3.Лабораторный практикум (не предусмотрен)**

#### 4.2.4 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практического занятия	Содержание практического занятия	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
<b>Семестр 6, 8</b>					
1.	<b>Раздел 1.</b> Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	Изучение нормативных документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	Защита интересов потребителей и государства в вопросах номенклатуры и качества продукции; повышение качества продукции в соответствии с требованиями науки, техники и потребностями населения; обеспечение конкурентоспособности продукции.	2	2
2.	<b>Раздел 2.</b> Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	Структура системы сертификации пищевой продукции	Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами; принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации; отбор, идентификация образцов (проб) и их испытания; анализ состояния производства, или сертификацию систем качества; анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия;	2	2
3	<b>Раздел 3.</b> Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	Стандартизация технических культур	Требования к качеству промышленного сырья семян льна. Показатели свежести, влажность, засоренность и зараженность. Базисные и ограничительные нормы по влажности и засоренности. Факторы, определяющие выход и качество льняного волокна. Морфологические особенности стеблей. Прядильные свойства технического волокна.	2	2
		Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки	Обязательная сертификация зерна и продуктов его переработки по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, а также с использованием схемы сертификации по заявлению-декларации. Обязательная сертификация хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7.	2	
		Сертификация плодов и овощей	Порядок сертификации плодов и овощей. Обязательная сертификация плодоовощной продукции по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9, 9а, 10, 10а. для	2	

			свежей плодовоовощной продукции: паспорт поля или сертификат соответствия почв земельного участка; заключение региональных центров, станций агрохимической службы и станций защиты растений о применении средств химизации; сведения об отсутствии загрязнения атмосферы вредными веществами в данной местности в течение вегетационного периода плодовоовощных культур.		
		Стандартизация растительных кормов	Различие растительных кормов по технологическим свойствам, ботаническому составу, содержанию питательных веществ и воздействию на организм. Показатели качества растительных кормов. Зеленые корма, грубые корма естественной и искусственной сушки, корма травяные.	2	
	<b>Раздел 4.</b> Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	Правила сертификации животноводческой продукции	Стандартизация и контроль качества животноводческой продукции. Методы оценки качества продукции: дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический, измерительный, физический, химический, физико-химический, микроскопический, биологический, регистрационный, социологический, и экспертный.	4	2
		Сертификация мяса и мясных продуктов.	Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы и продуктов их переработки. Необходимое условие выдачи сертификата соответствия на партию – наличие ветеринарного свидетельства, на серийно вырабатываемую продукцию – ветеринарного заключения.	2	

		Порядок проведения сертификации молока и молочных продуктов	Проведение обязательной сертификации молока и молочных продуктов. Необходимые документы для выдачи сертификата соответствия. Перечень показателей подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Испытание продукции в аккредитованных испытательных лабораториях, инспекционный контроль сертифицированной продукции.	2	
		Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	Проверка сопроводительных документов на молоко. Наличие ветеринарного свидетельства, выданного государственной ветеринарной службой. Отбор и подготовка к испытаниям. Условия и периодичность инспекционного контроля. Испытания по содержанию токсичных элементов и пестицидов.	2	
<b>Итого часов в 6 (ОФО) и в 8 (ЗФО) семестре:</b>				22	8

### 4.3 САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
<b>Семестр 6</b>					
1.	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	1.1	Работа с книжными и электронными источниками	2	2
		1.2	Самостоятельное изучение материала	2	3
		1.3	Подготовка реферата	4	3
		1.4	Просмотр видеолекций		1
		1.5	Подготовка к выполнению контрольной работы		1
2.	Раздел 2 Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	2.1	Работа с книжными и электронными источниками	3	2
		2.2	Подготовка к практическим занятиям	3	4
		2.3	Подготовка к тестированию	2	3
		2.4	Просмотр видеолекций		2

		2.5	Подготовка к выполнению контрольной работы		1
3.	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	3.1	Работа с книжными и электронными источниками	2	1
		3.2	Подготовка к практическим занятиям	2	4
		3.3	Подготовка реферата	4	4
		3.4	Просмотр видеолекций		1
		3.5	Подготовка к выполнению контрольной работы		1
4.	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	4.1	Работа с книжными и электронными источниками	2	1
		4.2	Подготовка к практическим занятиям	2	3
		4.3	Самостоятельное изучение материала	2	2
		4.4	Подготовка к тестированию	2	2
		4.5	Просмотр видеолекций		1
		4.6	Подготовка к выполнению контрольной работы		1
5.	Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	5.1	Работа с книжными и электронными источниками	2	1
		5.2	Самостоятельное изучение материала	1	4
		5.3	Подготовка к тестированию	1	3
		5.4	Просмотр видеолекций		1
		5.5	Подготовка к выполнению контрольной работы		1
<b>Итого часов в 6 (ОФО) и в 8 (ЗФО) семестре:</b>				<b>36</b>	<b>53</b>

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Самостоятельная работа рассматривается как средство обучения, которые делает возможным для обучающегося формирование необходимого объема и уровня знаний, умений и навыков, получаемых в ходе обучения, исходя из поставленной цели и задачи дисциплины, а также управлением самостоятельной познавательной деятельностью обучающихся в процессе обучения.

Самостоятельная работа необходима не только для освоения отдельной дисциплины, но и для формирования навыков самостоятельной работы как в учебной, так и профессиональной деятельности. Каждый обучающийся учится самостоятельному решению проблем, нахождению оригинальных творческих решений.

### **5.1 Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям**

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, для чего обучающимся необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины, с ее целями и задачами, связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками, имеющимися на сайте Академии и в библиотечно-издательском центре.

Необходимо на лекцию приходить подготовленным, чтобы преподаватель мог вести лекцию в интерактивном режиме, что способствует повышению эффективности лекционных занятий. Для этого обучающимся необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции, воспроизвести основные определения, отметить непонятные термины и положения, подготовить вопросы с целью уточнения правильности понимания, попытаться ответить на контрольные вопросы по ключевым пунктам содержания лекции.

Лекция является основной формой обучения в высшем учебном заведении. Записи лекций в конспектах должны быть избирательными, полностью следует записывать только определения. В конспекте рекомендуется применять сокращение слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникающие в ходе лекции, рекомендуется записывать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснением к преподавателю.

Структура содержания, применимая ко всем лекциям дисциплины, включает в себя сообщение плана лекции и строгое следование ему. В план включены наименования основных узловых вопросов лекций, которые положены в основу промежуточного контроля; связь нового материала с содержанием предыдущей лекции, определение его места и назначения в дисциплине, а также в системе с другими дисциплинами и курсами; подведение выводов по каждому вопросу и по итогам всей лекции. Неоднократное обращение к пройденному материалу является наиболее рациональной формой приобретения и закрепления знаний. Очень полезным, но, к сожалению, еще мало используемым в практике самостоятельной работы, является предварительное ознакомление с учебным материалом. Даже краткое, беглое знакомство с материалом очередной лекции дает многое.

### **5.2 Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям**

Для подготовки к практическим занятиям обучающимся рекомендуется:

- проработать теоретический материал соответствующей темы до очередного

практического занятия по рекомендованным литературным источникам и конспектам лекционного курса;

- задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при выполнении заданий, заданных для самостоятельного выполнения в начале занятий;

- подготовиться к защите материала практического задания, опираясь на вопросы для самопроверки;

- обучающемуся, пропустившему занятия, или не подготовившемуся к конкретному практическому занятию, рекомендуется получить консультацию у преподавателя, самостоятельно выполнить соответствующие задания по теме, изучавшийся на занятии.

Поскольку активность на практических занятиях является предметом внутри семестрового контроля его продвижения в освоении курса, подготовка к таким занятиям требует ответственного отношения. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Обучающийся при подготовке к практическому занятию может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения, задания для самостоятельной работы.

1. Ознакомление с темой практического занятия. Выделение главного (основной темы) и второстепенного (подразделы, частные вопросы темы).

2. Освоение теоретического материала по теме с опорой на лекционный материал, учебник и другие учебные ресурсы. Самопроверка: постановка вопросов, затрагивающих основные термины, определения и положения по теме, и ответы на них.

3. Выполнение практического задания. Обнаружение основных трудностей, их решение с помощью дополнительных интеллектуальных усилий и/или подключения дополнительных источников информации.

### **5.3 Методические указания по самостоятельной работе обучающихся с литературными источниками и интернет ресурсами**

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме.

Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем по каждой теме семинарского или практического занятия, что позволяет студентам проявить свою индивидуальность в рамках выступления на данных занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

#### **Подготовка к устному опросу**

Подготовка устного выступления включает в себя следующие этапы:

- определение темы и примерного плана выступления;
- работа с рекомендуемой литературой по теме выступления;
- выделение наиболее важных и проблемных аспектов исследуемого вопроса;
- предложение возможных путей интерпретации проблем, затронутых в сообщении или докладе;
- выработка целостного текста устного выступления.



### Структура выступления

Выступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Выступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

### Подготовка реферата

Реферат - это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

### Подготовка к тестированию

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся ответы. При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- а) проработать информационный материал по дисциплине, предварительно проконсультироваться с ведущим преподавателем по вопросам выбора учебной литературы;
- б) выяснить условия тестирования: количество тестовых заданий, количество времени на выполнение тестов, система оценки результатов;
- в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;
- г) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать возможных ошибок.

## 5.4 Методические указания обучающегося по выполнению и оформлению контрольной работы

Цель написания контрольной работы – выработка навыков самостоятельного изучения учебного и практического материала.

Прежде чем приступить к выполнению контрольной работы, необходимо внимательно изучить теоретическую часть дисциплины и ознакомиться с содержанием настоящих методических указаний.

Каждый вариант контрольной работы состоит из двух теоретических вопросов. Номера теоретических вопросов устанавливаются по таблице с учетом учебного шифра студента. Например: учебный шифр студента 95795. Для определения варианта выбираем две последние цифры зачетной книжки. По предпоследней цифре выбираем номер на первой верхней графе таблицы, а по последней цифре номер на первой вертикальной графе. По клетке их пересечения в таблице выбираем номера вопросов контрольной работы. Например, предпоследняя цифра – **9**, последняя **5**. Номера вопросов по пересечению – **9,49**.

Вопросы контрольной работы приведены из разных глав учебной программы, и большинство из них носят комплексный характер. Для того, чтобы дать исчерпывающий ответ на каждый поставленный вопрос, требуется привлечение материала из разных тем. Поэтому написанию контрольной работы должно предшествовать глубокое усвоение программного материала по указанным главам и темам курса.

Ответы на вопросы контрольного задания следует давать, развернуто, иллюстрировать цифровым материалом и примерами из практики хозяйства, в котором работает студент. Ответы должны показать, насколько правильно и глубоко усвоено содержание соответствующих тем курса, умение работать с учебником и научной литературой.

Выполненные контрольные работы должны служить показателем углубленного изучения учебного материала.

При выполнении контрольной работы необходимо записывать полностью вопрос, а затем излагать на него ответ, предварительно изучив курс, используя учебную литературу, указанную в методических указаниях.

В конце работы приводится список использованной литературы, указывается дата выполнения ее и должна быть подписана обучающимся.

Работа снабжается титульным листом, на котором указывается курс обучения, фамилия, имя, отчество исполнителя, его шифр. Выполненная в полном объеме и оформленная соответственно требованиям работа высылается на проверку в институт не позже, чем за один месяц до начала сессии. Проверенная работа с отметкой возвращается обучающемуся.

В случае, если работа не зачтена, исправляются все замечания преподавателя и с учетом исправлений вновь направляет в институт для повторной проверки. Зачтенная контрольная работа представляется преподавателю при сдаче зачета в экзаменационную сессию. Зачет проводится в соответствии с учебным планом в объеме программы данного раздела учебной дисциплины.

Таблица 1

Последняя цифра учебного шифра	Предпоследняя цифра учебного шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	40,9	30,8	20,7	10,6	41,5	32,4	21,3	33,2	19,1	27,10
2	5,20	1,19	2,18	3,17	4,16	5,15	6,14	7,13	8,12	9,11
3	10,29	11,30	12,28	13,27	14,26	15,25	16,24	16,23	17,22	18,21
4	19,20	13,32	14,39	15,38	16,37	17,33	18,36	19,34	20,35	21,40
5	22,1	23,2	24,6	25,5	26,4	27,3	28,7	29,8	<b>30,9</b>	31,10
6	32,19	33,17	34,15	35,18	36,14	37,16	38,3	39,7	40,4	5,9
7	6,33	7,16	8,22	9,17	43,2	42,9	10,15	11,21	12,18	13,39
8	14,2	15,9	20,6	16,3	17,11	18,7	19,35	1,22	8,14	7,19
9	22,38	23,19	24,22	25,1	<b>26,18</b>	27,13	11,27	14,33	10,28	9,31
0	32,5	33,8	34,11	7,40	35,4	36,3	37,12	38,15	1,19	7,22

### Промежуточная аттестация

По итогам 6 семестра проводится зачет. При подготовке к сдаче зачета рекомендуется пользоваться материалами практических занятий и материалами, изученными в ходе текущей самостоятельной работы.

Зачет проводится в устной форме, включает подготовку и ответы обучающегося на теоретические вопросы.

К зачету допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты по защите практических работ. Таким образом, при проведении зачёта преподаватель уделяет внимание не только содержанию ответа, но и форме его изложения.

### Задания для самостоятельной работы

Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	Сущность и цели стандартизации. Основные принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация Государственная стандартизация России(ГСС РФ). Классификация и кодирование стандартов.
Раздел 2 Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	Международная и региональная стандартизация. Нормативные документы по стандартизации с/х продукции Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации и сертифицированной продукцией. Сущность и содержание сертификации. Цели, задачи и принципы сертификации.
Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	Методы определения мукомольных, хлебопекарных и крупяных свойств зерна. Требования к качеству крупы, определение общих показателей качества. Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки.

	Требование к качеству муки. Технический контроль хлебопекарного производства. Стандартизация и сертификация растительных кормов.
Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	Сертификация мяса и мясопродуктов. Порядок сертификации молока и кисломолочных продуктов.
Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	Схема управления качеством продукции. Внедрение стандартов ИСО 900 (Международная организация по стандартизации). Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Цели, задачи, основные принципы и функции КС УКТП (комплексная система управления качеством труда и продукции).

## 6. Образовательные технологии

№ п/п	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Всего часов	
			ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5
Семестр 6,8				
1	Лекция: «Порядок сертификации пищевых продуктов».	Визуализация	2	2
2	Лекция: «Порядок сертификации молока и молочных продуктов».	Визуализация	2	2
3	Практическое занятие: «Изучение нормативных документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции»	Технология традиционного обучения - практическая индивидуальная работа с использованием нормативных документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	2	2
4	Практическое занятие: «Порядок сертификации молока и молочных продуктов».	Технология традиционного обучения - практическая индивидуальная работа с использованием сопроводительных документов на молоко. Наличие ветеринарного свидетельства, выданного государственной ветеринарной службой. Отбор и подготовка к испытаниям.	2	2
<b>Итого часов в 6 (ОФО) и в 8 (ЗФО) семестре:</b>			<b>8</b>	<b>8</b>

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

#### Основная литература

1. Стандартизация и сертификация промышленной продукции. Практикум : учебное пособие / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова, О. А. Орловцева [и др.]. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. — 88 с. — ISBN 978-5-89448-940-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/57854.html> (дата обращения: 10.01.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Основы сертификации, стандартизации и управления качеством продукции : учебное пособие / А. И. Шарапов, В. Д. Коршиков, О. Н. Ермаков, В. Я. Губарев. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 184 с. — ISBN 978-5-88247-611-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/55123.html> (дата обращения: 10.01.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Стандартизация и сертификация промышленной продукции : учебное пособие / составители М. А. Карабегов [и др.]. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 118 с. — ISBN 978-5-4487-0440-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/79681.html> (дата обращения: 10.01.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### Дополнительная литература

1. Немогай, Н. В. Стандартизация и сертификация продукции : пособие для студентов вузов / Н. В. Немогай. — Минск : ТетраСистемс, 2010. — 236 с. — ISBN 978-985-536-084-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/28227.html> (дата обращения: 10.01.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, М. Г. Сысоева, Т. Н. Тертычная. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 92 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/72837.html> (дата обращения: 10.01.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Пешков, А. Д. Сертификация и химический контроль сельскохозяйственной продукции : методические указания к самостоятельной работе студентам направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А. Д. Пешков, А. У. Каппушев, А. Х. Бостанов. — Черкесск : Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2013. — 16 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/27225.html> (дата обращения: 10.01.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### Методическая литература:

1. Мамбетова Р.А. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: методические рекомендации для выполнения контрольной работы для обучающихся заочного отделения направления подготовки 35.03.07Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Р. А. Мамбетова— Черкесск: БИЦ СевКавГГТА, 2015.- 12с.

## 7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

(свободный доступ)

Адрес в интернете	Наименование ресурса
<a href="http://www.agroinvestor.ru/agrotechnika/">http://www.agroinvestor.ru/agrotechnika/</a>	Журнал "Агротехника и технологии"
<a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://uisrussia.msu.ru/">http://uisrussia.msu.ru/</a>	Университетская информационная система России
<a href="http://www.youblisher.com/p/542860-Agropromyshlennyiy-kompleks-v-litsah-3-tom/">http://www.youblisher.com/p/542860-Agropromyshlennyiy-kompleks-v-litsah-3-tom/</a>	Агропромышленный комплекс в лицах
<a href="http://www.msfu.ru/journal/index.php?lang=ru&amp;num=12">http://www.msfu.ru/journal/index.php?lang=ru&amp;num=12</a>	Электронный журнал МГУЛ (Московский государственный университет леса) Архив выпусков научных трудов МГУЛ (с 2001 г.)
<a href="https://youtu.be/AawLRYQ6m-8">https://youtu.be/AawLRYQ6m-8</a> <a href="https://youtu.be/i65ne2Ll0lc">https://youtu.be/i65ne2Ll0lc</a> <a href="https://youtu.be/0v_QztaKtc8">https://youtu.be/0v_QztaKtc8</a>	Видеолекции по дисциплине

## 7.3 Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022 (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № JKS4-D2UT-L4CG-S5CN Срок действия: с 18.10.2021 до 20.10.2022
ЭБС Академия (СПК)	Лицензионный договор № 000439/ЭБ-19 от 15.02.2019г Срок действия: с 15.02.2019 до 15.02.2022
ЭБС IPRbooks	Лицензионный договор № 8117/21 от 11.06.2021 Срок действия: с 01.07.2021 до 01.07.2022

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.1 Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Ауд. № 5	<p>Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации:</p> <p>экран на штативе - 1 шт. проектор - 1 шт. ноутбук - 1 шт.</p> <p>Специализированная мебель:</p> <p>Доска аудиторная на основе стального листа для написания мелом – 1шт Стол преподавателя двухтумбовый – 1 шт.</p> <p>Стол лабораторный двухместный на металлокаркасе из трубы прямоугольного, профиля – 8 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Вешалка для верхней одежды - 1шт Стулья лабораторные – 16 шт. Рукомойник с центральной канализацией - 1шт Огнетушитель ОУ-3 - 2 шт. Комплект электропитания ЩЭ (220, 5кВт) в комплекте с УЗО – 1 шт Комплект электропитания ЩЭ (380 10Вт) в комплекте с УЗО – 2 шт</p>	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. № 5	<p>Специализированная мебель:</p> <p>Доска аудиторная на основе стального листа для написания мелом – 1шт Стол преподавателя двухтумбовый – 1 шт.</p> <p>Стол лабораторный двухместный на металлокаркасе из трубы прямоугольного, профиля – 8 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Вешалка для верхней одежды - 1шт Стулья лабораторные – 16 шт. Рукомойник с центральной канализацией - 1шт Огнетушитель ОУ-3 - 2 шт. Комплект электропитания ЩЭ (220,</p>	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок

	<p>5кВт) в комплекте с УЗО –1 шт  Комплект электропитания ЩЭ (380  10Вт) в комплекте с УЗО – 2 шт  Технические средства обучения,  служащие для предоставления учебной  информации большой аудитории:  экран на штативе -1 шт.  проектор - 1 шт.  ноутбук -1 шт.  Автоклав – 2 шт.  Аппарат для закатки банок – 1 шт.  Блонширователь - 1 шт.  Ванны моечные – 2 шт.  Аквадистиллятор ДЭ – 4 – 1 шт.  Шкаф вытяжной – 1 шт.  Машина овощерезательная д/нарезки -1  шт.  Шкаф холодильный – 1400 – 1 шт.  Ванна ИПКС-0,53-01ДУ-35 – 1 шт.  Котел варочный КНЭ-60 - 1 шт.  Шкаф сушильный ПЭ-0041 – 1 шт.  Термостат ТС – 2 шт.  Рефрактометр - 2 шт.  Дистиллятор бытовой – 1 шт.  Пресс для сыра – 1 шт.  Формы для сыра – 2 шт.  Центрифуга ЦЛМ -1-12 - 1шт.  Штатив настольный для дозатора – 2  шт.  Прибор для отмеривания серной  кислоты – 2 шт.  Баня водяная ЛТ-2 – 1 шт.  Фильтр для механической очистки  молока – 1шт.  Эксикатор – 2 шт.  Весы ECON ACCULAB – 1 шт.  Весы для сыпучих материалов – 1 шт.  Весы ВЛР – 200.  Стеллаж металлический – 1шт.  Шкаф металлический – 2 шт.  Шкаф витринный – 1 шт.  Столы рабочие - 7 шт.  Лабораторная посуда</p>	
<p>Лаборатория  хранения,  переработки и  стандартизации  продукции  животноводства и  растениеводства  Ауд. № 5</p>	<p>Специализированная мебель:  Доска аудиторная на основе стального  листа для написания мелом – 1шт  Стол преподавателя двухтумбовый – 1  шт.  Стол лабораторный двухместный на  металлокаркасе из трубы  прямоугольного, профиля – 8 шт.  Стул преподавателя – 1 шт.</p>	<p>Выделенные стоянки  автотранспортных  средств для  инвалидов;  достаточная ширина  дверных проемов в  стенах, лестничных  маршей, площадок</p>



	<p>Вешалка для верхней одежды -1шт          Стулья лабораторные – 16 шт.          Рукомойник с центральной канализацией -1шт          Огнетушитель ОУ-3 - 2 шт.          Комплект электропитания ЩЭ (220, 5кВт) в комплекте с УЗО –1 шт          Комплект электропитания ЩЭ (380 10Вт) в комплекте с УЗО – 2 шт          Лабораторное оборудование:          Автоклав – 2 шт.          Аппарат для закатки банок – 1 шт.          Блонширователь - 1 шт.          Ванны моечные – 2 шт.          Аквадистиллятор ДЭ – 4 – 1 шт.          Шкаф вытяжной – 1 шт.          Машина овощерезательная д/нарезки -1 шт.          Шкаф холодильный – 1400 – 1 шт.          Ванна ИПКС-0,53-01ДУ-35 – 1 шт.          Котел варочный КНЭ-60 - 1 шт.          Шкаф сушильный ПЭ-0041 – 1 шт.          Термостат ТС – 2 шт.          Рефрактометр - 2 шт.          Электронный анализатор качества молока – 1 шт.          Дистиллятор бытовой – 1 шт.          Пресс для сыра – 1 шт.          Формы для сыра – 2 шт.          Центрифуга ЦЛМ -1-12 - 1шт.          Штатив настольный для дозатора – 2 шт.          Прибор для отмеривания серной кислоты – 2 шт.          Баня водяная ЛТ-2 – 1 шт.          Фильтр для механической очистки молока – 1шт.          Эксикатор – 2 шт.          Весы ECON ACCULAB – 1 шт.          Весы для сыпучих материалов – 1 шт.          Весы ВЛР – 200.          Стеллаж металлический – 1шт.          Шкаф металлический – 2 шт.          Шкаф витринный – 1 шт.          Столы рабочие - 7 шт.          Лабораторная посуда</p>	
<p>Библиотечно-издательский центр           Отдел обслуживания печатными</p>	<p>Комплект проекционный, мультимедийный оборудование:          Экран настенный          Проектор          Ноутбук          Рабочие столы на 1 место – 21 шт.</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в</p>

изданиями Ауд. № 1	Стулья – 55 шт.	стенах, лестничных маршей, площадок
Библиотечно-издательский центр Информационно - библиографический отдел Ауд. № 8	Специализированная мебель: Рабочие столы на 1 место - 6 шт. Стулья - 6 шт. Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «СевКавГГТА»: Персональный компьютер – 1шт. Сканер МФУ	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания электронными изданиями Ауд. № 9	Специализированная мебель: рабочие столы на 1 место – 24 шт. стулья – 24 шт. Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: интерактивная система - 1 шт. Монитор– 20 шт. Сетевой терминал Office Station -18 шт. Персональный компьютер -3 шт. МФУ – 1 шт. МФУ– 1 шт. Принтер – 1 шт.	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок

## 8.2 Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся

1. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

2. Рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

## **9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**

**1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ» .**

**1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины**

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-2	Способность использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
ПК-7	Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

**2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины**

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы (темы) дисциплины	Формируемые компетенции (коды)	
	ОПК-2	ПК-7
1	2	3
Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты. Тема 1.1 Цели, задачи и принципы стандартизации	+	+
Раздел 2. Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья. Тема 2.1 Порядок сертификации пищевых продуктов.	+	+
Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства Тема 3.1 Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки	+	+
Тема 3.2 Структура стандартов на плодоовощную продукцию.	+	+
Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства Тема 4.1 Порядок стандартизации и сертификации мяса и мясопродуктов.	+	+
Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве Тема 5.1 Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	+	+

### 3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины

ОПК-2 способность использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
ИДК –ОПК-2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Не владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Неполные представления о методах поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о методах поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Профессионально и успешно владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы.  ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет
ИДК –ОПК-2.2 Соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	Не умеет и не готов соблюдать требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	В целом успешное, но с систематическими ошибками соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	Профессионально и успешно соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы.  ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет
ИДК –ОПК-2.3 Использует нормативные	Не умеет и не готов использовать нормативные правовые	В целом успешное, но с систематическими ошибками использует	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, использует	Профессионально и успешно использует нормативные правовые	ОФО: Устный опрос, тестирование,	зачет

правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	практические задания, контрольные вопросы.  ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	
ИДК –ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	Не умеет и не готов оформлять специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	В целом успешное, но с систематическими ошибками оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	Профессионально и успешно оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы.  ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет

ПК-7 Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Индикаторы достижения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
ИДК-ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность	Не знает основные принципы оценивания качества и безопасности	Неполные представления о принципах оценивания качества и безопасности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, оценивания	Профессионально и успешно оценивает качество и безопасность	ОФО: Устный опрос, тестирование,	зачет

сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	практические задания, контрольные вопросы.  ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	
ИДК-ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Не умеет и не готов учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но с систематическими ошибками умение учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Профессионально и грамотно учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы.  ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет
ИДК-ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Не умеет и не готов осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но с систематическими ошибками, осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, при осуществлении контроля за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Профессионально и грамотно осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы.  ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет



#### **4. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине**

##### **Вопросы к устному опросу по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**

###### **Вопросы к разделу 1.**

1. Значение стандартизации в АПК.
2. Значение сертификации в АПК.
3. Виды, формы и методы сертификации.
4. Основы стандартизации.
5. Основы сертификации
6. Государственная система стандартизации.

###### **Вопросы к разделу 2.**

1. Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии.
2. Качество продукции.
3. Контроль качества.
4. Признаки оценки пищевого растительного сырья и пищевой продукции.
5. Характеристика основных питательных веществ.

###### **Вопросы к разделу 3.**

1. Характеристика веществ неалиментарного характера.
2. Характеристика контаминантов растениеводческой продукции.
3. Токсикологическая характеристика контаминантов растениеводческой продукции.
4. Токсикологическая характеристика контаминантов химического происхождения.
5. Пищевая ценность зерна.
6. Методы технического контроля с/х продукции и продуктов его переработки.
7. Методы определения показателей безопасности, присутствия в пищевых продуктах и исходном сырье соединений тяжелых металлов.
8. Методы определения присутствия в пищевых продуктах пестицидов, нитритов, нитратов.
9. Методы определения присутствия в пищевых продуктах токсичных и радиоактивных веществ.

###### **Вопросы к разделу 4.**

1. Стандартизация крупяных культур.
2. Требования, предъявление к качеству зерна Государственными Стандартами.
3. Качественные показатели козевенного сыра.
4. Контроль качества растительного масличного сыра.
5. Стандартизация и сертификация картофеля, овощей и плодов.

###### **Вопросы к разделу 5.**

1. Пищевая ценность плодов и ягод.
2. Стандартизация технических культур.
3. Сертификация табака, чая.
4. Качественные показатели комбикормов.
5. Сертификация продукции птицеводства.

**Тесты по дисциплине**  
**«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**  
**для текущего и промежуточного контроля**  
**Входной тестовый контроль**

- A1. Каковы основные задачи стандартизации ?
1. установление обязательных, рекомендательных норм требований
  2. Обеспечение качества продукции
  3. устранение технических барьеров в международной торговле
  4. обеспечение безопасности продукции
- A2. Какие из перечисленных нормативных документов относятся к обязательным для выполнения?
1. стандарт предприятия
  2. отраслевой стандарт
  3. национальный (государственный стандарт)
  4. технический регламент
- A3. Кто отвечает за наличие сертификата и знака соответствия для товаров, подлежащих обязательной сертификации?
1. Госстандарт РФ
  2. торговая организация
  3. испытательный центр
  4. изготовитель товара
- A4. Какова натура озимой и яровой мягкой пшеницы по базисным кондициям?
1. 700...720 г/л
  2. 730...760 г/л
  3. 765...775 г/л
  4. 780...800 г/л
- A5. Какое содержание белка установлено для класса пивоваренного ячменя?
1. не более 15 %
  2. не более 10 %
  3. не более 12%
  4. не более 14 %
- A6. Какой уровень натуры ячменя предусмотрен базисными кондициями?
1. 570...630г
  2. 631...660г
  3. 661...700г
  4. 701...750г
- A7. Какова стекловидность твердой пшеницы 3-го класса?
1. не менее 80%
  2. не менее 70%
  3. не менее 85%
  4. не менее 90%
- A8. Какое содержание сырой клейковины в зерне характеризуется как «среднее»?
1. свыше 30 %
  2. 26...30%
  3. 20...25,9%
  4. 18...20%
- A9. Какова сахаристость сахарной свеклы для РФ в соответствии с ГОСТ?
1. 17,0%
  2. 16,2%
  3. 15,5%
  4. 12,6%

A10. Какова максимально допустимая температура нагрева подсолнечника при сушке в шахтных сушилках?

1. 35°C
2. 45°C
3. 5°C
4. 65°C

A11. Какова предельно допустимая температура нагрева семенного зерна пшеницы?

1. 30°C
2. 38°C
3. 45°C
4. 60°C

A12. Какой метод определения влажности зерна является стандартным?

1. с помощью влагомеров ВЭ – 2М, ВП – 4, ИВЗ- М1, ЦВЗ
2. по методу Чижовой
3. в сушильном шкафу СЭШ – 3М, СЭШ -1
4. дистилляционный метод

### **Тесты для оценки сформированности компетенции ОПК-2**

1. В какой срок орган по сертификации рассматривает заявку на проведение сертификации и сообщает заявителю о своем решении?

1. не позднее 3-х дней
2. не позднее 7 дней
3. не позднее 15 дней
4. не позднее 30 дней

2. Кто выбирает форму и схему подтверждения соответствия?

1. заявитель
2. заказчик
3. орган по сертификации
4. эксперт органа сертификации

3. Где распространяется действие сертификата соответствия при обязательной сертификации?

1. на всей территории РФ
2. только в определенных регионах РФ, где реализуют сертифицированную продукцию
3. на всей территории СНГ
4. в регионе, в котором выдан сертификат соответствия

4. Какова натура озимой и яровой мягкой пшеницы по базисным кондициям?

1. 700...720 г/л
2. 730...760 г/л
3. 765...775 г/л
4. 780...800 г/л

5. Какое содержание белка установлено для класса пивоваренного ячменя?

1. не более 15 %
2. не более 10 %
3. не более 12%
4. не более 14 %

6. Какова максимально допустимая температура нагрева подсолнечника при сушке в шахтных сушилках?
  1. 35°C
  2. 45°C
  3. 5°C
  4. 65°C
7. Какова предельно допустимая температура нагрева семенного зерна пшеницы?
  1. 30°C
  2. 38°C
  3. 45°C
  4. 60°C
8. Какой метод определения влажности зерна является стандартным?
  1. с помощью влагомеров ВЭ – 2М, ВП – 4, ИВЗ- М1, ЦВЗ
  2. по методу Чижовой
  3. в сушильном шкафу СЭШ – 3М, СЭШ -1
  4. дистилляционный метод
9. Муку какого сорта вырабатывают из зерна пшеницы в соответствии с ГОСТ 26574 «Мука пшеничная хлебопекарная»?
  1. крупчатку, высшего, 1,2 сортов и сеяную
  2. высшего, 1,2 сортов и сеяную
  3. сеяную, обдирную и обойную
  4. крупчатку, высшего, 1,2 сортов и обойную
10. Какими показателями оценивают качество прессованных дрожжей в соответствии с ГОСТ 171-817?
  1. влажность не более 75%, подъемная сила 20...25 мин
  2. влажность не более 80%, подъемная сила 30...50мин
  3. влажность не более 75% , подъемная сила не более 70мин
  4. влажность не более 85%, подъемная сила не более 60мин
11. Пищевая продукция со сроком годности или хранения более одного месяца сертифицируется:
  1. по схемам 2а, 3а, 4а
  2. по любой из принятых схем сертификации
  3. по схемам 9а, 10, 10а
  4. по схемам 5,6
12. Какой из перечисленных белков составляет основную массу клейковины зерна пшеницы?
  1. глиадин и глютен
  2. авенин
  3. гордеин
  4. зеин
13. Какова критическая влажность зерна злаков?
  1. 8 – 9 %
  2. 9 – 10 %
  3. 12 -15,5%
  4. 15- 17%

14. В каких случаях в зерне накапливаются афлатоксины?
1. при нарушении режимов сушки
  2. при развитии микроскопических грибов
  3. при повреждении клопом-черепашкой
  4. при повышенной влажности
15. Точечная проба это:
1. регламентированное стандартом число единиц упаковки, отобранное из партии
  2. установленное стандартом количество продукции, отобранное из одного места партии
  3. проба, отобранная в зависимости от партии
  4. проба, отобранная в разных местах партии
16. Какое число является основным показателем качества растительного масла?
1. число омыления
  2. йодное число
  3. кислотное число
  4. количество фосфолипидов
17. Классификация овощей. Класс овощей подразделяют на:
1. четыре подкласса
  2. три подкласса
  3. два подкласса
  4. пять подклассов
18. В целях сохранения окраски мяса и мясопродуктов, исчезающего в процессе посола, нагрева его обрабатывают:
1. нитритом натрия
  2. аминокислотами
  3. антиокислителями
  4. антиоксидантами
19. Мясо считается парным после убоя в течение ...
1. не более 2 ч
  2. не более 1,5 ч
  3. не более 1 ч
  4. не более 2,5 ч
20. Что является консервантом при квашении, солении и мочении плодов и овощей?
1. молочная кислота и спирт
  2. уксусная кислота, молочная кислота
  3. соль и спирт
21. Какова объемная доля этилового спирта в спирте 1-го сорта?
1. 88%
  2. 92,5%
  3. 94%
  4. 96%
22. Что такое стандартизация?
1. установление правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования

2. обеспечение качества продукции
  3. устранение технических барьеров
  4. технический регламент
23. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией (если он предусмотрен схемой сертификации) осуществляют:
1. органы, проводившие сертификацию этой продукции
  2. органы Ростехрегулирования
  3. система сертификации ГОСТ РФ
  4. поставщик товара
24. Главным участником по сертификации является:
1. заявитель
  2. поставщик товара
  3. эксперт
  4. заказчик
25. Каким законом установлена сертификация в РФ?
1. «О сертификации продукции и услуг»
  2. «О защите прав потребителей»
  3. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
  4. «О стандартизации»
26. Какие из перечисленных нормативных документов относятся к обязательным для выполнения?
1. стандарт предприятия
  2. отраслевой стандарт
  3. национальный (государственный стандарт)
  4. технический регламент
27. Кто отвечает за наличие сертификата и знака соответствия для товаров, подлежащих обязательной сертификации?
1. Госстандарт РФ
  2. торговая организация
  3. испытательный центр
  4. изготовитель товара
28. Какой уровень натурности ячменя предусмотрен базисными кондициями?
1. 570...630г
  2. 631...660г
  3. 661...700г
  4. 701...750г
29. Какова стекловидность твердой пшеницы 3-го класса?
1. не менее 80%
  2. не менее 70%
  3. не менее 85%
  4. не менее 90%
30. Какое содержание сырой клейковины в зерне характеризуется как «среднее»?
1. свыше 30 %
  2. 26...30%

3. 20...25,9%

4. 18...20%

### Тесты для оценки сформированности компетенции ПК-7

31. Какова сахаристость сахарной свеклы для РФ в соответствии с ГОСТ?
1. 17,0%
  2. 16,2%
  3. 15,5%
  4. 12,6%
32. В ГОСТе относится только к муке пшеничной хлебопекарной
1. кислотность
  2. зольность
  3. влажность
  4. содержание сырой клейковины
33. Зачем осуществляют госнадзор на предприятии?
1. за соблюдением требований государственных стандартов
  2. за соблюдением обязательных требований государственных стандартов и за сертифицированной продукцией
  3. за соблюдением рекомендательных требований государственных стандартов
  4. за соблюдением установленных метрологических правил и норм
34. Каков срок действия стандарта?
1. 3 года
  2. 5 лет
  3. не определяется
  4. 1 год
35. Чему уделяют основное внимание в практике международной стандартизации?
1. новым видам продукции
  2. качеству продукции
  3. единым методам испытаний
  4. конкретным нормам качества
36. Каким законом определены права и обязанности госинспекторов?
1. «О защите прав потребителей»
  2. «О стандартизации»
  3. «О техническом регулировании»
  4. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
37. Где распространяется действие сертификата соответствия при обязательной сертификации?
1. на всей территории РФ
  2. только в определенных регионах РФ, где реализуют сертифицированную продукцию
  3. на всей территории СНГ
  4. в регионе, в котором выдан сертификат соответствия
38. Чем подтверждает поставщик соответствие товара?
1. стандартом предприятия

2. сертификатом соответствия
3. сертификатом качества
4. знаком соответствия

39. В каком случае лаборатория имеет право проводить работы по сертификации?

1. при аттестации лаборатории
2. наличии необходимого оборудования
3. наличии квалифицированных кадров и использования стандартных методов испытаний
4. при аккредитации лаборатории

40. Каким законом установлена обязательная сертификация в РФ?

- 1.«О сертификации продукции и услуг»
2. «О защите прав потребителей»
- 3.« О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
4. «О стандартизации»

41. Какие обязательные требования стандартов должны быть подтверждены при обязательной сертификации?

- 1.требования к методам контроля
- 2.требования к потребительским характеристикам
- 3.требования к показателям безопасности для жизни
- 4.требования к физико-химическим показателям

42. Кто несет ответственность за достоверность и объективность результатов испытаний при выдаче сертификата?

- 1.испытательные лаборатории
- 2.орган по сертификации
- 3.госстандарт РФ
4. эксперт органа сертификации

43. В какой срок орган по сертификации рассматривает заявку на проведение сертификации и сообщает заявителю о своем решении?

1. не позднее 3-х дней
2. не позднее 7 дней
3. не позднее 15 дней
4. не позднее 30 дней

44. Кто выбирает форму и схему подтверждения соответствия?

1. заявитель
2. заказчик
3. орган по сертификации
- 4.эксперт органа сертификации

45. Кто выбирает конкретную схему сертификации?

- 1.только орган сертификации
- 2.только заявитель
- 3.орган сертификации или заявитель (категоричности нет)
- 4.испытательные лаборатории



46. По какой причине международный стандарт может не приниматься за основу национального стандарта?
1. географических особенностей
  2. экономических особенностей
  3. социальных особенностей
  4. национальных особенностей
47. Где распространяется действие сертификата соответствия при обязательной сертификации?
1. на всей территории РФ
  2. только в определенных регионах РФ, где реализуют сертифицированную продукцию
  3. на всей территории СНГ
  4. в европейских странах
48. Чем подтверждает поставщик соответствие товара?
1. стандартом предприятия
  2. сертификатом соответствия
  3. знаком соответствия
  4. НД предприятия
49. Каким законом установлена сертификация в РФ?
1. «О сертификации продукции и услуг»
  2. «О защите прав потребителей»
  3. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
  4. «О стандартизации»
50. Какие обязательные требования стандартов должны быть подтверждены при обязательной сертификации?
1. требования к методам контроля
  2. требования к потребительским характеристикам
  3. требования к показателям безопасности для жизни
  4. требования к физико-химическим показателям
51. Решение по заявке на пищевую продукцию длительного хранения орган по сертификации принимает в срок не более:
1. 6-ти дней
  2. 4-х дней
  3. 3-х дней
  4. месяца
52. Для сертификации пищевой продукции не используются схемы:
1. 6, 8
  2. 2, 4, 7
  3. 5, 3, 10
  4. 9, 10, 10а
53. Что такое стандартизация?
1. установление правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования
  2. обеспечение качества продукции

3. устранение технических барьеров
  4. технический регламент
54. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией (если он предусмотрен схемой сертификации) осуществляют:
1. органы, проводившие сертификацию этой продукции
  2. органы Ростехрегулирования
  3. система сертификации ГОСТ РФ
  4. поставщик товара
55. Содержание воды в молоке составляет:
1. 75...80%
  2. 90...95%
  3. 85...89%
  4. 80...85
56. Какой белок является основным белком молока?
1. казеин
  2. лактоальбумин
  3. лактоглобулин
  4. миозин
57. Какое содержание минеральных веществ в молоке?
1. 2 %
  2. 3 %
  3. 0,7 – 0,8 %
  4. 9 -10 %
58. Содержание нитритов в мясных изделиях, вырабатываемых с применением нитритной соли не более:
1. 10 мг/кг
  2. 30 мг/кг
  3. 50 мг/кг
  4. 60 мг/кг
59. В каких пределах устанавливается кислотность молока предназначенного для стерилизации?
1. 17...19°Т
  2. 18...19°Т
  3. 16...18°Т
  4. 18...19°Т
60. Каковы основные задачи стандартизации ?
- 1.установление обязательных, рекомендательных норм требований
  2. Обеспечение качества продукции
  3. устранение технических барьеров в международной торговле
  4. обеспечение безопасности продукции

## Темы рефератов по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

1. Сущность и теоретические основы стандартизации на современном этапе.
2. Роль стандартизации в развитии современной технологии продуктов питания.
3. Отечественный и зарубежный опыт в развитии стандартизации систем управления качеством продукции.
4. Государственные метрологические службы в РФ, их организационные основы и виды деятельности по контролю и надзору за средствами измерений.
5. Основы типизации, унификации и специализации в области стандартизации.
6. Значение стандартов серии ИСО в развитии стандартизации РФ и управлении качеством продукции.
7. Оценка экономической эффективности стандартизации.
8. Отечественный и международный опыт в области сертификации.
9. Виды и системы сертификации: добровольная, обязательная, их структура и основные отличия.
10. Характеристика оценочных показателей на безопасность пищевой продукции, источники загрязнения. Гигиенический сертификат, его особенности.
11. Особенности сертификации импортируемой продукции в РФ, основные правила признания зарубежных сертификатов.
12. Особенности сертификации систем обеспечения качества в РФ и за рубежом.
13. Сертификация и технические барьеры в торговле, каковы пути их устранения в отечественной и зарубежной практике.
14. Роль потребителя в управлении качеством продукции.
15. Органы по защите прав потребителя.
16. Виды ответственности «изготовителя» и «продавца» за нестандартную продукцию.
17. Декларирование соответствия.
18. Новые подходы в соответствии с законом «О техническом регулировании»
19. Сертификация в США.
20. Сертификация в Японии.
21. Система сертификации в Германии.
22. Система сертификации во Франции.
23. Международные организации по сертификации.
24. Объекты экологической сертификации

**Вопросы к зачету по дисциплине  
«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**

1. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
2. Понятие стандартизации. Цели и задачи стандартизации.
3. Основные принципы и методы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации.
4. Сущность сертификации.
5. Цели и задачи сертификации.
6. Обязательная сертификация.
7. Декларирование соответствия.
8. Добровольная сертификация.
9. Правовое обеспечение сертификации
10. Общие сведения о конкурентоспособности продукции
11. История развития сертификации
12. Развитие сертификации на международном, региональном и национальном уровнях
13. Добровольная сертификация
14. Правила проведения работ в области сертификации
15. Обязательная сертификация.
16. Участники сертификации и их функции.
17. Системы подтверждения соответствия.
18. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий.
19. Сертификация кисломолочных продуктов.
20. Стандартизация и сертификация молока и молочных продуктов.
21. Классификация показателей качества мяса и мясных продуктов.
22. Сертификация мяса птицы.
23. Правила Российской системы сертификации.
24. Признаки свежести мяса (тушек) птиц.
25. Стандартизация сахарной свеклы.
27. Стандартизация продукции прядильных культур.
28. Стандартизация и сертификация растительных кормов.
29. Стандартизация зеленых кормов.
30. Стандартизация и сертификация семян.

**Перечень вопросов для выполнения контрольной работы по дисциплине  
«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**

1. Краткая история развития стандартизации.
2. Общая характеристика системы стандартизации и направления ее реформирования.
3. Информация о документах по стандартизации и технических регламентах.
4. Технические условия как нормативный документ.
5. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза (ЕС).
6. Государственный контроль и надзор за соблюдением государственных стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией.
7. Технические условия как нормативный документ.
8. Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Международные организации по стандартизации.
9. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза (ЕС).

10. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов.
11. История сертификации.
12. Основные понятия в области оценки соответствия сертификации.
13. Цели и принципы подтверждения соответствия.
14. Обязательная и добровольная сертификация.
15. Участники и организация добровольной сертификации.
16. Правила и документы по проведению работ в области сертификации.
17. Порядок сертификации продукции.
18. Сертификация систем качества (ССК).
19. Действующая практика декларирования соответствия в России.
20. Декларирование соответствия в странах ЕС.
21. Характеристика систем подтверждения продукции и услуг.
22. Сертификация молока и молочных изделий.
23. Сертификация зерновых и зернобобовых культур.
24. Сертификация масличного сырья и продуктов его переработки.
25. Сертификация овощной продукции.
26. Стандартизация плодов и ягод.
27. Сертификация технических культур.
28. Стандартизация сахарной свеклы..
29. Сертификация чая.
30. Сертификация табака..
31. Требования к качеству растительных кормов.
32. Сертификация комбикормов.
33. Виды сертификации.
34. Правила Российской системы сертификации.
35. Порядок проведения сертификации продукции.
36. Понятие и классификация услуг.
37. Порядок проведения сертификационных услуг.
38. Общие требования к качеству колбас.
39. Сертификация мяса.
40. Стандартизация колбасных изделий.

## 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

### 5.1 Опрос

При оценке ответа обучающегося надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Критерии оценки

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся.

Развернутый ответ должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему.

При оценке ответа надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое (понятийное) оформление ответа.

Балл	Степень выполнения обучающимся общих требований к ответу
«5»	1) обучающийся полно излагает изученный материал, даёт правильное определение специальных понятий дисциплины; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения формируемой компетенции (компетенций).
«4»	обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 – 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 – 2 недочёта в последовательности в соответствии с формируемой компетенцией.
«3»	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
«2»	если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке ответа, искажающие смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению формируемой данной дисциплиной компетенции (компетенций)

### 5.2 Тестирование

Тестовые задания предусматривают закрепление теоретических знаний, полученных обучающимся во время занятий по данной дисциплине. Их назначение – углубить знания по отдельным вопросам, систематизировать полученные знания, выявить умение проверять свои знания в работе с конкретными материалами. Перед выполнением тестовых заданий надо ознакомиться с сущностью вопросов выбранной темы в современной учебной и научной литературе, в том числе в периодических изданиях. Выполнение тестовых заданий подразумевает и решение задач в целях закрепления

теоретических навыков. В тестах предусмотрены задачи различных типов: закрытые тесты, в которых нужно выбрать один верный вариант ответа из представленных, выбрать несколько вариантов, задания на сопоставление; а также открытые тесты, где предстоит рассчитать результат самостоятельно, заполнить пропуск.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций обучающихся производится по пятибалльной системе.

При выполнении заданий ставится отметка:

«2» - за выполнение менее 50% заданий

«3» - за 50-70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70-85% правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение более 85% заданий.

### **5.3 Реферат**

Реферат— это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление.

Его задачами являются: 1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация; 2. Развитие навыков логического мышления; 3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» - выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

### **5.4 Контрольная работа**

По результатам проверки контрольной работы выставляется оценка «зачтена» - «не зачтена».

Оценка «зачтена» ставится, если контрольная работа отвечает следующим критериям: работа написана обучающимся самостоятельно и в ней в полном объёме раскрыты вопросы контрольных заданий; использована монографическая и специальная

литература; работа содержит правильную формулировку понятий и категорий; в освещении вопросов заданий не содержится грубых ошибок.

Оценка «не зачтена» ставится, если обучающийся не справился с заданиями, в работе не раскрыто основное содержание вопросов, имеются ошибки в освещении вопросов заданий. Оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям.

Работа, по результатам проверки которой выставлена оценка «не зачтена» возвращается обучающемуся на доработку, до тех пор, пока обучающийся не предоставит контрольную работу с доработанными недочетами и исправленными ошибками, он не может быть допущен к сдаче зачета.

### **5.5 Зачет**

Зачет как форма промежуточного контроля и организации обучения служит приемом проверки степени усвоения учебного материала и лекционных занятий, качества усвоения обучающимися отдельных разделов учебной программы, сформированных умений и навыков.

Зачет проводится устно или письменно по решению преподавателя, в объеме учебной программы. Преподаватель вправе задать дополнительные вопросы, помогающие выяснить степень знаний обучающегося в пределах учебного материала, вынесенного на зачет.

По решению преподавателя зачет может быть выставлен без опроса – по результатам работы обучающегося на лекционных и(или) практических занятиях.

В период подготовки к зачету обучающиеся вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только закрепляют полученные знания, но и получают новые.

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

- \* самостоятельная работа в течение процесса обучения;
- \* непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- \* подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в билетах/тестах (при письменной форме проведения дифференцированного зачета).

Литература для подготовки к зачету рекомендуется преподавателем.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой; – показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ;

- оценка «не зачтено», если обучающийся не смог дать развернутый ответ на два и более вопросов.



## Аннотация дисциплины

Дисциплина (Модуль)	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
Реализуемые компетенции	ОПК-2, ПК-7
Результаты освоения дисциплины (модуля) Индикаторы достижения компетенции	<p>ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.2. Соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.3. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности</p> <p>ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>
Трудоемкость, з.е.	72/2
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	ОФО: 6 семестр - Зачет ЗФО: 8 семестр - Зачет