

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев М.Г. ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Должность: Проректор по образовательной деятельности МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Дата подписания: 21.11.2024 «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

**ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**

**(Университет Вернадского)**

Принято Ученым советом  
Университета Вернадского  
«21» ноября 2024 г. протокол №4



### Рабочая программа дисциплины

## СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки  
сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02  
Зоотехния

Рабочая программа дисциплины разработана *профессором* кафедры Зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства, доктором с.-х. наук Федосеевой Н.А.

Рецензент: *доктор с.-х. наук, профессор* кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства Усова Т.П.

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

## 1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
<b>Общепрофессиональная компетенция</b>	
<b>ОПК 2</b> Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК 2.1 <b>Знать</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства ОПК 2.2 <b>Уметь</b> оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК 2.3 <b>Владеть</b> нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства
<b>Профессиональная компетенция</b>	
<b>ПК – 3.</b> Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК 3.2 <b>Уметь</b> проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения ПК 3.3 <b>Владеть</b> и использовать специализированное программное обеспечение в производстве
<b>ПК – 4.</b> Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК 4.1 <b>Знать</b> методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ПК 4.2 <b>Уметь</b> проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания ПК 4.3 <b>Владеть</b> и определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях

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

Дисциплина Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, позволяют бакалаврам решать задачи по оценке качества, хранению и переработке продукции животноводства и растениеводства.

*Целью дисциплины является* формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, подготовка студентов к эффективному использованию знаний и практических навыков по стандартизации, подтверждению соответствия и оценке качества продукции животноводства и растениеводства для решения задач в будущей профессиональной деятельности.

*Задачи дисциплины:*

-изучение основ стандартизации и подтверждения соответствия продукции животноводства и растениеводства требованиям технических регламентов и стандартов, методов оценки качества пищевого сырья и продуктов питания.

- изучение основ метрологии;

-овладение методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

3.1 Заочная форма обучения

Вид учебной работы	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	108
<b>часов</b>	
<b>Аудиторная (контактная) работа, часов</b>	<b>12</b>
в т.ч. занятия лекционного типа	6
занятия практического типа	6
<b>Самостоятельная работа обучающихся, часов</b>	<b>91,75</b>
<b>ПА</b>	<b>0,25</b>
<b>Контроль</b>	<b>4</b>
Вид промежуточной аттестации	зачет

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

**4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций**

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код ИДК
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы		
<b>Раздел 1. Стандартизация, сертификация, основы метрологии и управление качеством сельскохозяйственной продукции.</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>25</b>	Тестирование, реферат	ОПК-2 ПК- 3 ПК -4
1.1 Основы стандартизации и подтверждения соответствия.	9	1	8		
1.2 Основы метрологии.	9	1	8		
1.3 Понятие об управлении качеством сельскохозяйственной продукции.	10	1	9		
<b>Раздел 2. Государственное нормирование качества</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>22</b>		

<b>зерна, льна-долгунца и зернопродуктов.</b>					
2.1 Химический состав продукции растительного происхождения. Безопасность пищевого сырья.	9	1	8		
2.2 Нормирование качества зерна и льна долгунца	9	1	8		
2.3 Стандартизация продуктов переработки зерна.	7	1	6		
<b>Раздел 3. Стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>22</b>		
3.1 Классификация, строение, ассортимент, использование и стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.	13	2	11		
3.2 Стандартизация и оценка качества картофеля, овощей, плодов и ягод.	12	1	11		
<b>Раздел 4. Стандартизация продукции животноводства</b>	<b>25,75</b>	<b>3</b>	<b>22,75</b>		
4.1 Стандартизация молока и молочной продукции	13,75	2	11,75		
4.2 Стандартизация мяса и продукции из мясного сырья	12	1	11		
Контроль	4				
ПА	0,25				
<b>Итого за семестр</b>	<b>103,75</b>	<b>12</b>	<b>91,75</b>		
<b>ИТОГО по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>91,75</b>		

*Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы,	Темы рефератов

	приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
--	--	--

*Перечень оценочных средств может быть дополнен и уточнен разработчиком фонда оценочных средств.*

## **4.2 Содержание дисциплины по разделам**

### **Раздел 1. Стандартизация, сертификация, основы метрологии и управление качеством сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции**

**Цель** – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации, метрологии, управления качеством и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

#### **Задачи:**

- изучить законодательную базу стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии;
- изучить основные понятия и термины в области стандартизации, подтверждения соответствия, метрологии и управления качеством сельскохозяйственной продукции;
- освоить работу с действующими национальными стандартами;
- освоить работу с информационной литературой по стандартизации;
- освоить работу со средствами измерений, проведение калибровки средств измерений;
- получить представление о порядке проведения сертификации и декларирования соответствия сельскохозяйственной продукции.

#### **Перечень учебных элементов раздела:**

##### **1.1 Основы стандартизации и подтверждения соответствия.**

Основные положения Закона РФ «О техническом регулировании» и комплекса стандартов ГССР, понятия и термины в области стандартизации, документы по стандартизации в РФ, порядок разработки и распространения национальных стандартов, международные организации по стандартизации, работа с действующими национальными стандартами, годовыми и ежемесячными указателями национальных стандартов.

Федеральные Законы РФ «О защите прав потребителей» и «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; технические регламенты, государственный надзор и контроль за соблюдением требования технических регламентов, стандартов и состоянием измерительной техники, обязательная и добровольная сертификация, схемы сертификации, сертификация системы качества и производства.

Порядок подачи заявки на сертификацию и проведения сертификации. Порядок оформления сертификата соответствия и декларации о соответствии.

##### **1.2 Основы метрологии.**

Основные понятия и термины по метрологии, виды измерений, основные физические величины и их единицы, кратные и дольные единицы, принципы и методы измерений, средства измерений, систематические погрешности измерений и методы их исключения, случайные погрешности, доверительный интервал, государственная поверка и калибровка средств измерений, метрологическое обеспечение производства пищевых продуктов.

##### **1.3 Понятие об управлении качеством сельскохозяйственной продукции.**

Основные понятия и термины по качеству продукции, биологическая, энергетическая и технологическая ценность продуктов растительного происхождения, значение улучшения качества для решения продовольственной проблемы и повышения конкурентоспособности продукции, понятие об управлении качеством

сельскохозяйственной продукции. Методы и виды контроля качества и пути повышения качества сельскохозяйственной продукции.

## **Раздел 2. Государственное нормирование качества зерна, льна-долгунца и зернопродуктов**

**Цель** – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области оценки соответствия нормативным требованиям зерна, льна-долгунца, и зернопродуктов.

### **Задачи:**

- изучить нормативные требования к зерну предназначенному для производства пищевой продукции и животных кормов;
- изучить нормирование качества продукции льна-долгунца;
- изучить нормативные требования предъявляемые к муке, хлебобулочным изделиям, макаронным изделиям и крупам,
- научиться идентификации продукции, проведению исследований на соответствие стандарту.

### **Перечень учебных элементов раздела:**

#### **2.1 Химический состав продукции растительного происхождения. Безопасность растительного сырья и продуктов питания.**

Характеристика химических веществ, входящих в состав продукции растительного происхождения, изменение химического состава продовольственного сырья при хранении и переработке растительного сырья, причины приобретения токсических свойств растительным сырьем и пищевыми продуктами, нормирование содержания в пищевых продуктах нитратов, тяжёлых металлов, микотоксинов, бензопирена. Понятие о токсикозах и токсикоинфекциях.

#### **2.2 Нормирование качества зерна и льна-долгунца.**

Структура стандартов на зерно, классификация показателей качества зерна, показатели: свежесть, влажность, засоренность, зараженность, натура, стекловидность, число падения, количество и качество клейковины, крупность и выравненность, энергия прорастания и способность к прорастанию, их технологическое и экономическое значение. Сильные, ценные и твердые пшеницы. Расчет оплаты за проданное зерно. Практическое определение показателей качества зерна.

Значение льна-долгунца, строение стебля льна, технология получения льняной тресты, механическая обработка льносолемы и тресты на заводах, влияние условий выращивания, хранения и обработки на качество льнопродукции, нормирование качества льняной соломы и тресты по ГОСТ, использование отходов переработки льна в хозяйственной деятельности людей. Сушка и переработка льняного вороха. Практическое определение номера льносолемы и тресты по ГОСТ и расчет оплаты при продаже льносолемы и тресты государству.

**2.3 Стандартизация продуктов переработки зерна.** Структура и содержание стандартов на пшеничную и ржаную муку, хлебобулочную продукцию, макаронные изделия и крупы, ассортимент, показатели качества и дефекты муки, хлеба, макаронных изделий и круп, методы оценки качества.

## **Раздел 3. Стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.**

**Цель** - приобретение теоретических знаний и практических навыков в области оценки соответствия нормативным требованиям картофеля, овощей, плодов и ягод.

### **Задачи**

- изучить нормативные требования к картофелю, овощам плодам и ягодам;
- изучить нормативные требования к продуктам переработки плодов и овощей;
- научиться идентификации продукции, проведению исследований на соответствие стандарту.

### **Перечень учебных элементов раздела:**

### **3.1 Классификация, строение, ассортимент, использование и стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.**

Классификация овощной продукции, значение в питании населения, строение клубня картофеля, корнеплодов столовой моркови, столовой свёклы, лука репчатого, капусты белокочанной, болезни картофеля и овощей.

Структура стандартов и требования, предъявляемые стандартами на картофель и овощи в зависимости от их целевого назначения, требования стандартов к правильной транспортировке и хранению продукции, стандартные методы оценки её качества. Практическое определение качества продовольственного картофеля по ГОСТ, определение качества столовой свёклы по ГОСТ.

### **3.2 Стандартизация и оценка качества картофеля, овощей, плодов и ягод.**

Классификация овощной продукции, значение в питании населения требования, предъявляемые стандартами на плоды и ягоды в зависимости от их целевого назначения, требования стандартов к правильной транспортировке и хранению плодоовощной продукции, стандартные методы оценки её качества. Практическое определение качества яблок, ягод, их степени зрелости.

## **Раздел 4 Стандартизация продукции животноводства**

**Цель** – приобретение теоретических знаний и практических навыков в оценки соответствия нормативным требованиям молока и молочной продукции, мяса и продукции из мясного сырья.

### **Задачи**

- изучить нормативные требования к молоку и мясу убойных животных;
- изучить нормативные требования к молочной и мясной продукции;
- научиться идентификации продукции, проведению исследований на соответствие стандарту

### **4.1 Стандартизация молока и молочной продукции**

Стандартизация молока. Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом. Показатели потребительских свойств цельномолочной продукции. Показатели потребительских свойств сыров. Показатели потребительских свойств молочных консервов. Показатели потребительских свойств сливочного масла. Идентификация. Оценка соответствия нормативным требованиям.

### **4.2 Стандартизация мяса и продукции из мясного сырья**

Стандартизация скота, птицы для убоя и мяса в тушах, полутушах, четвертинах. Стандартизация убойного скота. Стандартизация мяса убойных животных. Стандартизация колбасных изделий. Стандартизация мясных полуфабрикатов. Идентификация. Определение показателей соответствия нормативным требованиям.

## **5. Оценочные материалы по дисциплине**

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

## **6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине**

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц
1	Федосеева Н.А. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: Методические указания по изучению дисциплины / Рос. гос. аграр. заоч. ун-т; Н.А. Федосеева, Балашиха., 2022.

## 6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины \*

### Печатные учебные издания в библиотечном фонде \*

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
Основная		
1	Личко, Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: учебник / Н.М. Личко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 512 с.	
2	Шарафутдинов, Г.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для вузов / Г.С. Шарафутдинов и др. – 2-е изд. перераб. и доп. – СПб. : Лань, 2012. – 621 с.	
3	Шувариков, А.С., Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебник для вузов / А.С. Шувариков, А.А. Лисенков. – М.: ФГОУ ВПО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008. – 606 с	
Дополнительная		
4	Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. – учеб. пособие. – СПб. : Лань. 2012. – 378 с.	
5	Грикшас, С.А. Технология переработки продуктов убоя животных: учеб. пособие / С.А. Грикшас. – М. : МГСХА, 2013. – 255 с.	
6	Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. – 320 с.	

\*В случае использования печатных изданий указывается литература, которая имеется в наличии в библиотеке академии в печатном виде из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий на одного обучающегося из числа лиц одновременно осваивающих данную дисциплину.

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

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
Основная		
1	Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 417 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/517504">https://urait.ru/bcode/517504</a>
Дополнительная		

\*\* указываются ЭБС, с которыми заключены библиотекой университета договора

## 6.3 Перечень электронных образовательных ресурсов \*

№ п/п	Электронный образовательный ресурс	Доступ в ЭОР (сеть Интернет, локальная сеть, авторизованный/свободный доступ)
	Электронно-библиотечная система «eLibrary»	<a href="http://www.elibrary.ru">http://www.elibrary.ru</a> (авторизованный доступ)
	Видеолекции портала «НаукаPRO»	<a href="https://rutube.ru/video/7a6519e98fc0edd3208bbc509bdde048/">https://rutube.ru/video/7a6519e98fc0edd3208bbc509bdde048/</a>

отобразить имеющиеся ЭОРы для своей дисциплины, разобраться с вопросом доступа,

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

##### **Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы**

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>  
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

##### **Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Система дистанционного обучения Moodle [www.portfolio.rgazu.ru](http://www.portfolio.rgazu.ru) ([свободно распространяемое](#))
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)
4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

##### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение**

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений ([свободно распространяемое](#))
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> ([свободно распространяемое](#))
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)
4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> ([свободно распространяемое](#))
5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» ([свободно распространяемое](#))  
<https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

#### **6.5 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения**

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для занятий лекционного типа	Учебно-административный корпус, № 436	Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный
Для занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), групповых консультаций, индивидуальной работы, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебно-административный корпус, № 436	Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный
Для самостоятельной работы	Учебно-административный корпус. Помещение для самостоятельной работы. Читальный зал	Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.

*\*Указывается оборудование и технические средства обучения в учебной аудитории для проведения занятий. Технические средства обучения (ТСО) – совокупность технических устройств с дидактическим обеспечением, применяемых в учебно-воспитательном процессе для предъявления и обработки информации с целью его оптимизации. Таким образом, ТСО объединяют два понятия: технические устройства (аппаратура) и дидактические средства обучения (носители информации), которые с помощью этих устройств воспроизводятся.*

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**  
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной  
аттестации обучающихся по дисциплине**

## **СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки  
сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха, 2024

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

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
<b>ОПК 2</b> Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>Знает:</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства <b>Умеет</b> оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства <b>Владет</b> нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства роизводства	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Твердо знает:</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства <b>Уверенно умеет:</b> оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства <b>Уверенно владеет:</b> нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства роизводства	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Сформировавшееся систематические знания:</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства <b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства <b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства роизводства	
<b>ПК – 3.</b> Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>Умеет:</b> проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения <b>Владет</b> и использует специализированное программное обеспечение в производстве	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Уверенно умеет:</b> проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения <b>Уверенно владеет:</b> и использует специализированное программное обеспечение в производстве	
	<b>Высокий</b>	<b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить стандартные и	

	<b>(отлично)</b>	сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения <b>Сформированное систематическое владение:</b> и использование специализированное программное обеспечение в производстве	
<b>ПК – 4.</b> Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>Знает</b> методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения <b>Умеет</b> проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания <b>Владеет</b> определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Твердо знает:</b> методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения <b>Уверенно умеет:</b> проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания <b>Уверенно владеет:</b> определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Сформированное систематическое знание:</b> методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения <b>Сформированное систематическое умение:</b> проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания <b>Сформированное систематическое владение:</b> определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	

## 2. Описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение тестов по модулям	не выполнена или все задания решены неправильно	Решено более 50% задания, но менее 70%	Решено более 70% задания, но есть ошибки	все задания решены без ошибок

\* Студенты, показавшие уровень усвоения ниже порогового, не допускаются к промежуточной аттестации по дисциплине.

### 2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет и экзамен в виде итогового теста, курсовая работа)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
--------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------	----------------------	-------------------

Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более
--	-----------	--------	--------	-------------

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

*(в соответствии пунктом 4 рабочей программы дисциплины)*

**1. Тематика практических занятий:**

1. Изучение категорий и видов нормативно-технической документации
2. Изучение нормативных документов, определяющих потребительские свойства продукции и показатели безопасности
3. Изучение стандартов на продукцию животноводства и переработку продуктов животноводства
4. Изучение стандартов на систему управления качеством предприятия

**КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для текущей аттестации (зачет) по дисциплине**

**Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции**

Зачет проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 50 минут.

1. Упорядоченная совокупность значений физической величины, принятая по соглашению на основании результатов точных измерений называется ...
  - А. результатами вспомогательных измерений
  - Б. шкалой физической величины
  - В. единицей измерения
  - Г. выборкой результатов измерений
2. Свойство, общее в качественном отношении для множества объектов, но индивидуальное в количественном отношении для каждого из них, называется ...
  - А. размером физической величины
  - Б. размерностью физической величины
  - В. физической величиной
  - Г. фактором
3. Количественная характеристика физической величины называется ...
  - А. размером
  - Б. размерностью
  - В. объектом измерения
4. Качественная характеристика физической величины называется ...
  - А. размером
  - Б. размерностью
  - В. количественными измерениями нефизических величин
5. Измерением называется ...
  - А. выбор технического средства, имеющего нормированные метрологические характеристики
  - Б. операция сравнения неизвестного с известным
  - В. опытное нахождение значения физической величины с помощью технических средств
6. К объектам измерения относятся ...
  - А. образцовые меры и приборы
  - Б. физические величины
  - В. меры и стандартные образцы
7. Кратными единицами физических величин называют ...
  - А. единицы, в целое число раз большие системной единицы
  - Б. единицы, в целое число раз меньшие системной единицы

- В. единицы, обладающие признаками системы
- 8. Дольными единицами физических величин называют ...
  - А. единицы, в целое число раз большие системной единицы
  - Б. единицы, в целое число раз меньше системной единицы
  - В. единицы, обладающие признаками системы
- 9. Сущность стандартизации – это ...
  - А. правовое регулирование отношений в области установления, применения и использования обязательных требований
  - Б. подтверждение соответствия характеристик объектов требованиям
  - В. деятельность по разработке нормативных документов, устанавливающих правила и характеристики для добровольного многократного применения
- 10. Цели стандартизации – это ...
  - а) аудит систем качества
  - б) внедрение результатов унификации
  - в) разработка норм, требований, правил, обеспечивающих безопасность продукции, взаимозаменяемость и техническую совместимость, единство измерений, экономию ресурсов

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для промежуточной аттестации (зачет) по дисциплине Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции**

Во втором семестре экзамен проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 120 минут.

#### **Примерные задания итогового теста**

1. С какими целями принимаются в Российской Федерации технические регламенты (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- А. Для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества.
- Б. Для охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений.
- В. Для предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.
- Г. Для установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим мировым образцам.

2. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- А. Минимально необходимые.
- Б. Максимально необходимые.
- В. Оптимальные.
- Г. Рациональные.

3. Что обеспечивают требования технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- А. Безопасность излучений.
- Б. Биологическую и химическую безопасность.
- В. Взрывобезопасность, термическую и пожарную безопасность.
- Г. Единство измерений.
- Д. Механическую, электрическую и промышленную безопасность.
- Е. Электромагнитную совместимость в части обеспечения безопасности работы приборов и оборудования.
- И. Ядерную и радиационную безопасность.

4. Какие стандарты могут использоваться в качестве основы при разработке проектов технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- А. Международные стандарты (полностью или частично).
- Б. Национальные стандарты (полностью или частично).
- В. Ни один из указанных стандартов.

5. Какие виды технических регламентов используются в Российской Федерации (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- А. Общие технические регламенты.
- Б. Специальные технические регламенты.
- В. Синергетические технические регламенты.
- Г. Системные технические регламенты.

6. Каков порядок принятия технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- А. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.
- Б. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.
- В. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.
- Г. Как указ президента РФ (в порядке исключения).
- Д. Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).

7. Какие документы используются в области стандартизации на территории РФ (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- А. Национальные стандарты.
- Б. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.
- В. Применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
- Г. Стандарты Европейского союза.
- Д. Стандарты организаций.

8. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?

- А. Международный стандарт.
- Б. Технический регламент.
- В. Межгосударственный стандарт.
- Г. Национальный стандарт.

9. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать юридическое лицо и индивидуального предпринимателя, в установленном порядке аккредитованных для выполнения работ по сертификации?

- А. Орган по аккредитации.
- Б. Орган по сертификации.
- В. Сертифицированная организация.
- Г. Орган по лицензированию.

10. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту?

- А. Ревизия соблюдения требований.
- Б. Аттестация объекта.
- В. Оценка соответствия.
- Г. Аудит объекта.

11. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать документальное удостоверение соответствия продукции, услуг или иных

объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

- А. Аттестация.
- Б. Аккредитация.
- В. Технический контроль.
- Г. Подтверждение соответствия.

12. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях?

- А. Продукция.
- Б. Услуга.
- В. Инновация.
- Г. Техника.