Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 05.10.2023 10:56:25
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
_____ Ю.А. Динер
«04» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
_____ О.В. Косенчук
«07» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции

Профиль «Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Разведения и генетики сельскохозяйственных животных	
Разработчик (и) РП: Канд.техн.наук, доцент		Н.А.Юрк
Внутренние эксперты:		
Председатель МК, Канд.техн.наук, доцент		Н.А.Юрк
Руководитель отдела цифровой трансформации управления ИТ		А.С. Басакина
Заведующий методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова

Омск 2023

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 07 августа 2020 г. № 901;

- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология, направленность (профиль) - Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.

- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический и организационно-управленческий, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции на этапах производства, контроля качества и подтверждения соответствия.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением	ИД-1$_{ПК-1}$ знает виды нормативных документов, правовые основы их применения, порядок разработки и утверждения	нормативные документы по стандартизации	разрабатывать нормативные документы по стандартизации	применения нормативных документов по стандартизации
		ИД-3$_{ПК-1}$ излагает основные методы и принципы стандартизации; знает формы	формы государственного контроля качества	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции

	установленных требований, действующих норм, правил и стандартов	государственного контроля качества; дает характеристику форм подтверждения соответствия продукции			
ПК-2	Способен участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества	ИД-1$_{ПК-2}$ знает правовые основы сертификации продукции и услуг в Российской Федерации	правовые основы сертификации продукции	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	работы с правовыми документами при сертификации продукции
		ИД-2$_{ПК-2}$ имеет представление об организации и участниках процесса сертификации, правилах и порядке сертификации	правила, порядок и участников процесса сертификации	организовать процесс сертификации	проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком
ПК-8	Способен проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств	ИД-1$_{ПК-8}$ знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию, стандартизации, метрологии	специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	интерпретирования полученной информации
ПК-9	Способен составлять графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, схемы и другую техническую документацию, а также установленную отчетность по утвержденным формам в заданные сроки	ИД-1$_{ПК-9}$ знает требования к оформлению текстовых документов, чертежей, рисунков, схем, таблиц и применяет их на практике	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц
		ИД-2$_{ПК-9}$ имеет опыт оформления текстовых и графических	правила оформления текстовых и графических документов	создавать текстовые и графические документы	оформления текстовых и графических документов

		документов			
		ИД-З$_{ПК-9}$ имеет опыт оформления документов, используемых при сертификации продукции	документы, используемые при сертификации продукции	применять документы, используемые при сертификации продукции	оформления документов, используемых при сертификации продукции

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1$_{ПК-1}$	Полнота знаний	нормативные документы по стандартизации	Не знает нормативные документы по стандартизации	В недостаточной степени знает нормативные документы по стандартизации Знает нормативные документы по стандартизации Уверенно знает нормативные документы по стандартизации			Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Не умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	В недостаточной степени умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации Умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации В совершенстве умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации			
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных документов по стандартизации	Не владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Поверхностно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации Владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации Уверено владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации			
	ИД-3$_{ПК-1}$	Полнота знаний	формы государственного контроля качества	Не знает формы государственного контроля качества	В недостаточной степени знает формы государственного контроля качества Знает формы государственного контроля качества Уверенно знает формы государственного контроля качества			
		Наличие умений	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Не умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	В недостаточной степени умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции Умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции В совершенстве умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с нормативными документами при подтверждении	Не владеет навыками работы с нормативными документами при	Поверхностно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции Владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции			

			соответствия продукции	подтверждении соответствия продукции	Уверено владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	
ПК-2	ИД-1$_{ПК-2}$	Полнота знаний	правовые основы сертификации продукции	Не знает правовые основы сертификации продукции	В недостаточной степени знает правовые основы сертификации продукции Знает правовые основы сертификации продукции Уверенно знает правовые основы сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Не умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	В недостаточной степени умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности Умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности В совершенстве умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с правовыми документами при сертификации продукции	Не владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции	Поверхностно владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции Владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции Уверено владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции	
	ИД-2$_{ПК-2}$	Полнота знаний	правовые основы сертификации продукции	Не знает правовые основы сертификации продукции	В недостаточной степени знает правовые основы сертификации продукции Знает правовые основы сертификации продукции Уверенно знает правовые основы сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Не умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	В недостаточной степени умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности Умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности В совершенстве умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с правовыми документами при сертификации продукции	Не владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции	Поверхностно владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции Владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции Уверено владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции	
ПК-8	ИД-1$_{ПК-8}$	Полнота знаний	специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Не знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	В недостаточной степени знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации Знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации Уверенно знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Не умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	В недостаточной степени умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности Умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности В совершенстве умеет использовать специализированные	

					печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	интерпретирования полученной информации	Не владеет навыками интерпретирования полученной информации	Поверхностно владеет навыками интерпретирования полученной информации Владеет навыками интерпретирования полученной информации Уверено владеет навыками интерпретирования полученной информации	
ПК-9	ИД-1$_{ПК-9}$	Полнота знаний	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Не знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В недостаточной степени знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц Знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц Уверенно знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Не умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	В недостаточной степени умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы Умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы В совершенстве умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Не владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Поверхностно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц Владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц Уверено владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	
	ИД-2$_{ПК-9}$	Полнота знаний	правила оформления текстовых и графических документов	Не знает правила оформления текстовых и графических документов	В недостаточной степени знает правила оформления текстовых и графических документов Знает правила оформления текстовых и графических документов Уверенно знает правила оформления текстовых и графических документов	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	создавать текстовые и графические документы	Не умеет создавать текстовые и графические документы	В недостаточной степени умеет создавать текстовые и графические документы Умеет создавать текстовые и графические документы В совершенстве умеет создавать текстовые и графические документы	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления текстовых и графических документов	Не владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Поверхностно владеет навыками оформления текстовых и графических документов Владеет навыками оформления текстовых и графических документов Уверено владеет навыками оформления текстовых и графических документов	
	ИД-3$_{ПК-9}$	Полнота знаний	документы, используемые при сертификации продукции	Не знает документы, используемые при сертификации продукции	В недостаточной степени знает документы, используемые при сертификации продукции Знает документы, используемые при сертификации продукции Уверенно знает документы, используемые при сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен

		Наличие умений	применять документы, используемые при сертификации продукции	Не умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	В недостаточной степени умеет применять документы, используемые при сертификации продукции Умеет применять документы, используемые при сертификации продукции В совершенстве умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления документов, используемых при сертификации продукции	Не владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Поверхностно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции Владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции Уверено владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1$_{ПК-1}$	Полнота знаний	нормативные документы по стандартизации	Не знает нормативные документы по стандартизации	Поверхностно знает нормативные документы по стандартизации	Достаточно хорошо знает нормативные документы по стандартизации	Знает нормативные документы по стандартизации	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Не умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	С трудом умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Умеет решать разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Демонстрирует устойчивое умение разрабатывать нормативные документы по стандартизации	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных документов по стандартизации	Не владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Посредственно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Уверенно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	
	ИД-3$_{ПК-1}$	Полнота знаний	формы государственного контроля качества	Не знает формы государственного контроля качества	Поверхностно знает формы государственного контроля качества	В достаточной мере знает формы государственного контроля качества	В полной мере знает формы государственного контроля качества	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Не умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	С трудом умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Демонстрирует устойчивое умение характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с нормативными документами при подтверждении соответствия	Не владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Посредственно владеет навыками работы с нормативными документами при	Владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Уверенно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении	

			продукции		подтверждении соответствия продукции		соответствия продукции	
ПК-2	ИД-1$_{ПК-2}$	Полнота знаний	правовые основы сертификации продукции	Не знает правовые основы сертификации продукции	Поверхностно знает правовые основы сертификации продукции	В достаточной мере знает правовые основы сертификации продукции	В полной мере знает правовые основы сертификации продукции	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Не умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	С трудом умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Демонстрирует устойчивое умение применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Не владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Посредственно владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Уверенно владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	
ПК-8	ИД-1$_{ПК-8}$	Полнота знаний	специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Не знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Поверхностно знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	В достаточной мере знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	В полной мере знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Не умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	С трудом умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Демонстрирует устойчивое умение использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	интерпретирования полученной информации	Не владеет навыками интерпретирования полученной информации	Посредственно владеет навыками интерпретирования полученной информации	Владеет навыками интерпретирования полученной информации	Уверенно владеет навыками интерпретирования полученной информации	
ПК-9	ИД-1$_{ПК-9}$	Полнота знаний	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Не знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Поверхностно знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В достаточной мере знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В полной мере знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	оформлять текстовые документы, рисунки,	Не умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	С трудом умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Демонстрирует устойчивое умение оформлять текстовые документы, рисунки,	

			таблицы				таблицы	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Не владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Посредственно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Уверенно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	
	ИД-2$_{ПК-9}$	Полнота знаний	правила оформления текстовых и графических документов	Не знает правила оформления текстовых и графических документов	Поверхностно знает правила оформления текстовых и графических документов	В достаточной мере знает правила оформления текстовых и графических документов	В полной мере знает правила оформления текстовых и графических документов	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	создавать текстовые и графические документы	Не умеет создавать текстовые и графические документы	С трудом умеет создавать текстовые и графические документы	Умеет создавать текстовые и графические документы	Демонстрирует устойчивое умение создавать текстовые и графические документы	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления текстовых и графических документов	Не владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Посредственно владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Уверенно владеет навыками оформления текстовых и графических документов	
	ИД-3$_{ПК-9}$	Полнота знаний	документы, используемые при сертификации продукции	Не знает документы, используемые при сертификации продукции	Поверхностно знает документы, используемые при сертификации продукции	В достаточной мере знает документы, используемые при сертификации продукции	В полной мере знает документы, используемые при сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять документы, используемые при сертификации продукции	Не умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	С трудом умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	Умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	Демонстрирует устойчивое умение применять документы, используемые при сертификации продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления документов, используемых при сертификации продукции	Не владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Посредственно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Уверенно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Учебные дисциплины, практики, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Код и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.23 Основы технического регулирования	Знать положения национальной системы стандартизации; единые системы и комплексы стандартов; условия осуществления подтверждения соответствия; виды и формы подтверждения соответствия. Уметь использовать методы унификации, симплификации, при решении вопросов профессиональной деятельности; использовать параметрические ряды при решении задач в области технического регулирования и метрологии; Владеть: навыками использования положений законодательных и нормативных правовых актов по стандартизации и сертификации	Б2.В.01.02 (Пд) Преддипломная практика	Б1.О.17 Проектная деятельность Б1.О.30 Управление качеством Б1.О.33 Экономика качества, стандартизации и управления качеством Б1.В.04 Квалиметрия Б1.В.07 Технологическое обеспечение производства Б1.В.08 Производственный контроль пищевых продуктов Б1.В.10 Пищевая безопасность Б1.В.11 Хранение сырья и пищевой продукции Б1.В.ДВ.01.01 Прослеживаемость в пищевой цепи Б1.В.ДВ.01.02 Идентификация продукции и процессов пищевых производств

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

– учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,

– согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;

– совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;

– участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;

3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;

4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

2.7 Соответствие сформулированных в профессиональной образовательной программе планируемых результатов ее освоения профессиональным стандартам

В соответствии с реализацией основных требований законодательства РФ в области внедрения профессиональных стандартов, в университете идет работа по актуализации основных образовательных программ с учетом принимаемых профессиональных стандартов по направлению установления соответствия ФГОС, ОПОП И ПС и сопряжения их разделов, а также по актуализации ОПОП в соответствии с требованиями рынка труда. Соотнесение компетенций трудовым функциям ПС представлены в разделе 9 ОПОП.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 6, 7 семестрах 3 и 4 курса очной формы обучения и на 3, 4 курсах заочной формы обучения.

Продолжительность семестра составляет:

- 6 семестр 3 курса очной формы обучения – 18 1/6 недель;
- 7 семестр 4 курса очной формы обучения – 11 3/6 недель;

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 часа (в том числе 36 часов на подготовку и сдачу экзамена (очная форма обучения).

Вид учебной работы		Трудоемкость, час			
		семестр			
		очная форма		заочная форма	
		№ 6	№ 7	3 курс	4 курс
1. Аудиторные занятия, всего		52	84	6	10
- лекции		24	36	2	4
- практические занятия (включая семинары)					
- лабораторные работы		28	48	4	6
2. Внеаудиторная академическая работа		56	96	98	197
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		20	36	20	36
- курсовой проект			36		36
- электронная презентация		20		20	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы		16	28	42	129
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям		6	12	18	12
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (*за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):*		14	20	18	20
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины		+		4	
4. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины			36		9
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	**Часы**	**324**			
	Зачетные единицы	**9**			

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

	Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего	фиксированные виды		
					практические (всех форм)	лабора-торные				
Очная форма обучения										
1	Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции	52	24	12		12	28	56	Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
2	Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	56	28	12		16	28		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
3	Стандартизация и сертификация продукции животного происхождения	120	72	30		42	48		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
4	Стандартизация и сертификация продукции растительного происхождения	60	12	6		6	48		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
	Промежуточная аттестация	36							Экзамен	
Итого по учебной дисциплине		324	136	60		76	152	56	х	
Заочная форма обучения										
1	Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции	50	4	2		2	46	56	Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
2	Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	54	2			2	52		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
3	Стандартизация и сертификация продукции животного происхождения	110	6	2		4	104		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
4	Стандартизация и сертификация продукции растительного происхождения	97	4	2		2	93		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
	Промежуточная аттестация	4/9							Зачет/Экзамен	
Итого по учебной дисциплине		324	16	6		10	295	56	х	

4.2 Лекционный курс. Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины					
Номер раздела	Номер лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час. Очная форма	Трудоемкость по разделу, час. Заочная форма	Используемые интерактивные формы
6 семестр					
1	1	Тема: Законодательная база стандартизации 1) Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации в сфере продовольственной безопасности 2) Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 3) Технические регламенты Таможенного союза. Характеристика ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	4	2	
	2	Тема: Нормативная база стандартизации. Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции 1) Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции 2) Характеристика нормативных документов на пищевые продукты 3) ТУ на пищевые продукты	4		
	3	Тема: Идентификация пищевой продукции 1) Понятие идентификации. Виды, методы и способы идентификации 2) Место и роль идентификации при подтверждении соответствия продукции	2		Лекция-визуализация
	4	Тема: Кодекс Алиментириус и его роль в получении безопасных продуктов питания 1) Комиссия Кодекс Алиментариус. Структура, функции комиссии. 2) Структура Кодекс Алиментариус. Порядок разработки стандартов кодекса. 3) Структура законодательных и нормативных документов в Евросоюзе	2		Лекция-визуализация
2	5	Тема: Международный опыт подтверждения соответствия 1) Особенности подтверждения соответствия в Евросоюзе 2) Характеристика модулей, применяемых для подтверждения соответствия	2		
	6	Тема: Подтверждение соответствия в Таможенном союзе 1) Особенности подтверждения соответствия в Таможенном союзе 2) Формы подтверждения соответствия 3) Схемы декларирования соответствия, их содержание, назначение	2		Лекция-визуализация
	7	Тема: Система сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции 1) Особенности, положенные в основу формирования системы сертификации сырья и пищевой продукции 2) Структура системы сертификации сырья и пищевой продукции 3) Порядок сертификации сырья и пищевой продукции	2		
	8	Тема: Формы оценки (подтверждения) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции 1) Обязательная и добровольная сертификация сырья и пищевой продукции 2) Декларирование соответствия продукции 3) Государственная регистрация специальных и новых пищевых продуктов	2		Лекция-визуализация
	9	Тема: Особенности подтверждения соответствия продукции животного происхождения	2		Лекция-визуализация

		1) Порядок сертификации мяса и мясной продукции 2) Порядок сертификации молока и молочной продукции 3) Порядок сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продукции их переработки			
	10	Тема: Особенности подтверждения соответствия продукции растительного происхождения 1) Порядок сертификации зерна, муки, хлебобулочных изделий 2) Порядок сертификации масличных культур и продукции из них 3) Порядок сертификации плодов и овощей и продукции из них	2		Лекция-визуализация
3	11	Тема: Стандартизация и сертификация мяса убойных животных, яиц и яйцепродуктов 1) Мясо убойных животных, классификация, требования к качеству 2) Дефекты мяса. Свежесть мяса убойных животных 3) Мясо птицы, особенности морфологического строения классификация, требования к качеству. Дефекты мяса птицы 4) Классификация, требования к качеству и безопасности яиц пищевых. Пороки яиц. 5) Продукты яичные. Классификация, требования к качеству и безопасности	2	2	
	12	Тема: Стандартизация и сертификация субпродуктов 1) Классификация субпродуктов 2) Особенности обработки субпродуктов 3) Идентификация и экспертиза субпродуктов	2		Лекция-визуализация
	13	Тема: Стандартизация и сертификация изделий из мяса убойных животных 1) Вареные изделия из свинины. Классификация. Требования к качеству и безопасности 2) Варено-копченые изделия из свинины. Классификация. Требования к качеству и безопасности 3) Сырокопченые изделия из свинины. Классификация. Требования к качеству и безопасности	2		
	14	Тема: Стандартизация и сертификация пищевых животных жиров 1) Требования к качеству и безопасности 2) Порча жиров. Изменение показателей качества и безопасности в процессе хранения	2		
	15	Тема: Регламентация состава и свойств молока-сырья 1) Классификация молока и молочных продуктов 2) Требования к качеству и безопасности молока сырого разных видов животных 3) Фальсификация молока	2		Лекция-визуализация
	16	Тема: Стандартизация и сертификация молока и сливок питьевых 1) Требования к качеству и безопасности молока питьевого 2) Требования к качеству и безопасности сливок питьевых	2		
	17	Тема: Стандартизация и сертификация жидких кисломолочных продуктов, сметаны, творога 1) Классификация кисломолочных продуктов 2) Требования к качеству и безопасности жидких кисломолочных продуктов (простокваша, варенец, кефир, ряженка, кумыс) 3) Требования к качеству и безопасности сметаны 4) Требования к качеству и безопасности творога	2		Лекция-визуализация
	18	Тема: Стандартизация и сертификация мороженого 1) Классификация мороженного 2) Нормируемые показатели качества и безопасности мороженого	2		

		3) Пороки мороженого, их причины и меры предупреждения			
	19	Тема: Стандартизация и сертификация молочных консервов 1) Классификация молочных консервов 2) Нормируемые показатели качества и безопасности сгущенных молочных консервов 3) Нормируемые показатели качества и безопасности сухих молочных консервов 4) Пороки молочных консервов, причины, меры предупреждения	2		Лекция-визуализация
	20	Тема: Стандартизация и сертификация масла сливочного 1) Классификация масла сливочного 2) Нормируемые показатели качества и безопасности масла сливочного 3) Порча масла сливочного. Изменение показателей качества и безопасности в процессе хранения	2		
	21	Тема: Стандартизация и сертификация сыров 1) Классификация сыров 2) Нормируемые показатели качества и безопасности твердых сычужных сыров 3) Нормируемые показатели качества и безопасности рассольных сыров 4) Нормируемые показатели качества и безопасности плавленых сыров 5) Пороки сыров, причины, меры предупреждения	2		
	22	Тема: Стандартизация и сертификация рыбы живой, охлажденной и мороженой 1) Классификация рыбы и рыбной продукции 2) Требования к качеству и безопасности живой рыбы. Условия содержания и транспортирования живой рыбы. 3) Болезни живой рыбы 4) Нормируемые показатели качества и безопасности охлажденной и мороженой рыбы 5) Пороки охлажденной и мороженой рыбы, причины, меры предупреждения	2		Лекция-визуализация
	23	Тема: Стандартизация и сертификация соленой рыбы 1) Ассортимент соленой рыбной продукции 2) Нормируемые показатели качества и безопасности соленой рыбы 3) Пороки соленой рыбы, причины, меры предупреждения	2		
	24	Тема: Стандартизация и сертификация копченой, сушеной и вяленой рыбной продукции 1) Ассортимент копченой рыбной продукции 2) Нормируемые показатели качества и безопасности рыбы холодного копчения 3) Нормируемые показатели качества и безопасности рыбы горячего копчения 4) Требования к качеству и безопасности сушеной рыбной продукции 5) Требования к качеству и безопасности вяленой рыбы 6) Пороки копченой рыбной продукции, причины, меры предупреждения	2		
	25	Тема: Стандартизация и сертификация рыбных консервов и пресервов 1) Классификация рыбных консервов и пресервов 2) Нормируемые показатели качества и безопасности рыбных консервов 3) Нормируемые показатели качества и безопасности рыбных пресервов 4) Икра. Классификация. Требования к качеству и безопасности	2		
4	2	Тема: Стандартизация и сертификация меда	2	2	Лекция-

	6	1) Классификация меда. 2) Требования к качеству и безопасности меда. 3) Фальсификация меда и методы ее определения			визуализация
	27	Тема: Стандартизация и сертификация муки 1) Показатели качества зерна. Нормирование качества зерна 2) Классификация муки 3) Требования к качеству и безопасности муки	2		
	28	Тема: Стандартизация и сертификация хлеба и хлебобулочных изделий 1) Классификация хлеба и хлебобулочных изделий 2) Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий 3) Безопасность хлебобулочных изделий	2		Лекция-визуализация
Общая трудоёмкость лекционного курса			60	6	

Всего лекций по учебной дисциплине:	час	Из них в интерактивной форме:	час
- очная форма обучения	60	- очная форма обучения	26
- заочная форма обучения	6	- заочная форма обучения	4

Примечания:
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины
(не предусмотрено)

4.4 Лабораторный практикум.
Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

раздела	ЛЗ*	ЛР*	Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час: очная форма	Трудоемкость ЛР, час: заочная форма	Связь с ВАРС: предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Связь с ВАРС: Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	Применяемые интерактивные формы обучения*
1	1	1	Анализ ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»	2				
	2	2	Анализ структуры стандартов разных категорий и видов	2		+		Прием «толстые и вопросы»
	3	3	Особенности работы с нормативной документацией на продовольственное сырье и пищевую продукцию	2	2			
	4	4	Требования к оформлению технических условий в соответствии с ГОСТ Р 51740	2		+		Прием «толстые и вопросы»
	5	5	Маркировка пищевой продукции (по ГОСТ Р 51074 и ТР ТС 022/2011)	2				
	6	6	Особенности идентификации пищевой продукции по ГОСТ Р 51293	2				
2	7-8	7	Схемы сертификации и их применение при сертификации пищевой продукции Формы основных документов при сертификации и правила их заполнения	4	2	+		Прием «толстые и вопросы»
	9-10	8	Особенности сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц и продуктов их переработки	4				
	11-12	9	Особенности сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них	4				

	13-14	10	Особенности сертификации молока и молочных продуктов	4				
3	15	11	Идентификация и фальсификация мяса убойных животных и птицы	2	2			
	16	12	Идентификация и экспертиза субпродуктов	2				
	17	13	Идентификация и фальсификация колбасных изделий. Определение показателей качества вареных колбас	2				
	18	14	Определение показателей качества копченых колбас	2				
	19	15	Определение показателей качества мясных консервов	2				
	20	16	Определение показателей качества мясных полуфабрикатов	2				
	21	17	Определение показателей качества пищевых животных жиров	2				
	22	18	Определение показателей качества молока, пастеризованных молочных продуктов. Фальсификация молока	2	2			
	23	19	Определение показателей качества кисломолочных продуктов	2				
	24	20	Определение показателей качества сметаны, творога.	2				
	25	21	Определение показателей качества мороженого	2				
	26	22	Определение показателей качества молока сгущенного с сахаром	2				
	27	23	Определение показателей качества молока сухого	2				
	28	24	Определение показателей качества масла сливочного. Определения сорта масла	2				
	29	25	Определение показателей качества сыра сычужного твердого с использованием шкалы бальной оценки	2				
	30	26	Методика определения показателей качества и охлажденной и мороженой рыбы	2				
	31	27	Методика определения показателей качества соленой рыбы, сушеной и вяленой рыбы	2				
	32	28	Методика определение показателей качества рыбы горячего и холодного копчения	2				
	33	29	Технохимический и санитарный контроль рыбных консервов. Методы органолептического, бактериологического и технохимического исследований	2				
	34	30	Органолептический и физико-химический контроль икры	2				
	35	31	Органолептический и физико-химический контроль меда. Методы определения фальсификации меда	2				
4	36	32	Органолептический и физико-химический контроль хлеба пшеничного	2	2			
	37	33	Контроль качества корнеплодов	2				
	38	34	Органолептический и физико-химический контроль пива	2				
Итого ЛР		34	Общая трудоемкость ЛР	76	10	x		

Примечания:
- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6;
- обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОГО ПРОЕКТА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

5.1.1 Место КП в структуре учебной дисциплины

1) Разделы учебной дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением КП		2) Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения и защиты КП:
№	Наименование	ПК-1, ПК-2, ПК-8, ПК-9
1	Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции	
2	Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	
3	Стандартизация и сертификация продукции животного происхождения	
4	Стандартизация и сертификация продукции растительного происхождения	

5.1.2 Перечень примерных тем курсовых проектов:

Для выполнения курсового проекта предложена обобщенная тема – «Декларирование соответствия продукции (группа или вид продукции) на предприятии (наименование)».

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке курсового проекта учитывается как качество написания проекта (полнота содержания и правильность выполнения задания, качество оформления), так и результаты его защиты.

Оценку «*отлично*» заслуживают курсовые проекты, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления курсового проекта отвечает предъявляемым требованиям.

Хорошо. Основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних.

Удовлетворительно. Дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы.

Неудовлетворительно. Выставление этой оценки осуществляется при несамостоятельном выполнении работы, при неспособности студента пояснить ее основные положения, в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

5.1.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения курсового проекта

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения курсового проекта – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения курсового проекта учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

3) Методические указания по выполнению КП представлены в Приложении 4.

5.1.4 Примерный обобщенный план-график курсового проектирования по учебной дисциплине

Наименование этапа выполнения проекта (работы). Основные обобщенные вопросы, решаемые на этапе	Расчетная трудоемкость, час.	Примечание (форма отчётности/ текущего контроля хода выполнения)
1. Подготовительный этап		Задание студенту на выполнение КП
1.1.Выбор темы	1	Согласованная тема КП
1.2. Подбор и изучение литературы	6	
1.3 Составление плана работы	2	Согласованный план КП
2. Разработка темы проекта (основной этап)		
2.1. Написание теоретической части	7	Предварительный вариант теоретической части КП
2.2. Анализ деятельности предприятия	4	Предварительный вариант второй части КП
2.3 Выполнение подтверждения соответствия продукции (Сертификация или декларирование соответствия)	12	Предварительный вариант второй части КП
3. Заключительный этап		Окончательный вариант КП
3.1. Оформление курсового проекта	2	Ответы на вопросы и замечания руководителя КП
3.2. Подготовка к собеседованию	2,5	
3.3. Собеседование	0,5	
Итого на выполнение проекта (работы)	36	

5.1.5 Процедура защиты КП и оценочные средства для самооценки и оценки, критерии оценки результатов его выполнения представлены в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине.

5.2 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

5.2.1 Место электронной презентации в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых обучающимися сопровождается или завершается электронной презентации:

№	Наименование раздела
1	Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции
2	Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции

5.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации

- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия зерна в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и овощей рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия масложировой продукции рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия молока и молочной продукции рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия мяса и мясной продукции рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия рыбы и рыбной продукции рамках Таможенного союза

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

При аттестации обучающихся по итогам самостоятельной работы руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки работы,** критерии оценки **содержания, к**ритерии оценки **оформления, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.**

1. Критерии оценки содержания:

– степень раскрытия темы;

– самостоятельность и качество анализа теоретических положений;

– глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

– качество анализа объекта и предмета исследования;

– проработка литературы.

2. Критерии оценки оформления:

– логика и стиль изложения;

– качество выполнения презентации;

– общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки:

– способность работать самостоятельно;

– способность творчески и инициативно решать задачи;

– способность рационально планировать этапы и время выполнения работы, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении, находить оптимальные способы их решения;

– дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки.

4. *Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии:*

- способность грамотно отвечать на вопросы преподавателя.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» присваивается, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам. Студент полностью раскрыл содержание работы с учетом требований методических рекомендаций. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами.

– оценка «хорошо» присваивается, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам. Студент полностью раскрыл содержание работы с учетом требований методических рекомендаций. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами. Однако автором допущены несущественные ошибки, в том числе при оформлении презентации, не повлиявшие на раскрытие поставленных задач;

– оценка «удовлетворительно» присваивается, если содержание поставленных задач раскрыто не в полном объеме, но показано общее понимание задания по выполнению работы. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами. Автором допущены ошибки; не соблюдены требования к оформлению презентации;

– оценка «неудовлетворительно» присваивается, если содержание поставленных задач не раскрыто. Автором допущены существенные ошибки, неверно указана последовательность подтверждения соответствия; не соблюдены требования к оформлению презентации.

5.2.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

3) Методические указания по выполнению электронной презентации представлены в Приложении 4.

5.2.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия).

5.3 САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ ТЕМ

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
	Очная форма обучения		
2	Порядок сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции. Стандартизация и	16	Опрос

	сертификация колбасных изделий, полуфабрикатов из мяса убойных животных		
4	Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции, масличных культур и продукции, солода и пива	28	Опрос
Заочная форма обучения			
1	Технические регламенты Таможенного союза. Характеристика	4	Опрос
	Нормативная база стандартизации. Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции	4	Опрос
	Идентификация пищевой продукции	2	Опрос
2	Международный опыт подтверждения соответствия	4	Опрос
	Система сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции	4	Опрос
	Подтверждение соответствия в Таможенном союзе	2	Опрос
	Формы оценки (подтверждения) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	4	Опрос
	Особенности подтверждения соответствия продукции животного и растительного происхождения	2	Опрос
	Порядок сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции. Стандартизация и сертификация колбасных изделий, полуфабрикатов из мяса убойных животных	16	Опрос
3	Стандартизация и сертификация субпродуктов	6	Опрос
	Стандартизация и сертификация изделий из мяса убойных животных	6	Опрос
	Стандартизация и сертификация пищевых животных жиров	4	Опрос
	Регламентация состава и свойств молока-сырья	6	Опрос
	Стандартизация и сертификация молока и сливок питьевых	6	Опрос
	Стандартизация и сертификация жидких кисломолочных продуктов, сметаны, творога	10	Опрос
	Стандартизация и сертификация мороженого	8	Опрос
	Стандартизация и сертификация молочных консервов	8	Опрос
	Стандартизация и сертификация масла сливочного	6	Опрос
	Стандартизация и сертификация сыров	10	Опрос
	Стандартизация и сертификация рыбы живой, охлажденной и мороженой	5	Опрос
	Стандартизация и сертификация соленой рыбы	8	Опрос
	Стандартизация и сертификация копченой, сушеной и вяленой рыбной продукции	10	Опрос
	Стандартизация и сертификация рыбных консервов и пресервов	6	Опрос
4	Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции	10	Опрос
	Стандартизация и сертификация масличных культур	10	Опрос
	Стандартизация и сертификация солода и пива	10	Опрос

5.4 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

(не предусмотрено)

5.5 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
Лабораторные занятия	Подготовка по контрольным вопросам	Контрольные вопросы по теме	1. Изучение лекционного материала по теме лабораторного занятия 2. Изучение учебной литературы и нормативных	18

			документов по теме лабораторного занятия 3. Подготовка ответов на контрольные вопросы	
Заочная форма обучения				
Лабораторные занятия	Подготовка по контрольным вопросам	Контрольные вопросы по теме	1. Изучение лекционного материала по теме лабораторного занятия 2. Изучение учебной литературы и нормативных документов по теме лабораторного занятия 3. Подготовка ответов на контрольные вопросы	30

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.6 САМОПОДГОТОВКА И УЧАСТИЕ В КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ УЧЕБНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ (РАБОТАХ)

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Тестирование	фронтальный	Входной контроль знаний основ технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия По итогам изучения разделов №1-4	34
Заочная форма обучения			
Тестирование	фронтальный	Входной контроль знаний основ технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия По итогам изучения разделов №1-4	38

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется

	графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	устный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАРС и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно – педагогическое, психолого-педагогическое, медицинское, оздоровительное сопровождение, материальная и социальная поддержка обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся, оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

– в печатной форме увеличенным шрифтом,

– в форме электронного документа,

– в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа,

– в форме аудиофайла.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в форме аудиозаписи, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, в форме аудиозаписи, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов (на основе личного заявления обучающегося).

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе, кроме того, при реализации программы с использованием информационно-образовательной среды «ОмГАУ- Moodle», дисциплина обеспечивается полнокомплектным ЭУМК.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

рабочей программы дисциплины Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции
в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных; протокол № 11 от 15 .05.2023. и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент _____ Иванова И.П.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол №10 от 23.05.2023. Председатель МКН – 27.03.01, канд.техн.наук, доцент _____ Юрк Н.А.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
ООО «Сертификат» директор Драгун Н.А.
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
(обязательное)

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com.
Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Смирнова, Н. А. Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции : учебное пособие. Ч. 1. Мясо птицы, яйца и продукты их переработки / Н. А. Смирнова, Е. Б. Барабанова, Ю. А. Гаврилова ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2014. - 134, [2] с. : ил. - ISBN 978-5-89764-456-8 – Текст : непосредственный	НСХБ
Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175152. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com.
Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник для вузов / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-8811-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181530. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com.
Технология производства продукции пчеловодства по законам природного стандарта : монография / А. Г. Маннапов [и др.] ; Рос. гос. аграр. ун-т - МСХА им. К.А. Тимирязева. - Москва : Проспект, 2016. - 192 с. - ISBN 978-5-392-17509-3 – Текст : непосредственный	НСХБ
Ивкова И. А. Технология сухих молочных и молокосодержащих консервов с улучшенными показателями качества : монография / И. А. Ивкова, Н. Б. Гаврилова ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : ЦИФРА, 2014. - 144 с. - ISBN 978-5-9658-0013-1 - Текст : непосредственный	НСХБ
Пищевые добавки : энциклопедия / авт.-сост. Л. А. Сарафанова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. - 683, [5] с. : ил. - ISBN 5-901065-39-5 – Тескт : непосредственный	НСХБ
О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями). -	СПС Консультант Плюс
О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями). -	СПС Консультант Плюс
О техническом регулировании [Электронный ресурс] : федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изменениями и дополнениями).	СПС Консультант Плюс
О стандартизации в Российской Федерации [Электронный ресурс] : федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ (с изменениями и дополнениями).	СПС Консультант Плюс

Пищевая промышленность. – Москва : Пищевая промышленность, 1930. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2487. – Текст : непосредственный	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(обязательное)

ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины
Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Консультант студента		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая «Система Консультант плюс»		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		http://do.omgau. ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции

1. Программные продукты, необходимые для реализации учебного процесса	
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ	Лекции
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса	
Наименование справочной системы	Доступ
Свободная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/
СПС «Консультант+»	http://www.consultant.ru

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК	ВАРС
Учебная аудитория университета	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, лабораторные занятия
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система (для инвалидов прописать с учетом нозологий)
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента, текущий контроль

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Компьютерный класс с выходом в «Интернет». .	Аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы, выполнения курсового проекта. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска ученическая 3х-элементная, экран, компьютеры с программным обеспечением
Учебные аудитории лекционного типа, семинарского типа	Учебная аудитория лекционного типа. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска ученическая 3х-элементная, мебель аудиторная. Переносное мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук с программным обеспечением.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине
1. Организационные требования к учебной работе по дисциплине

Формы организации учебной деятельности по дисциплине*:* лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовой проект, электронная презентация, зачет и экзамен.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (курсовой проект, электронная презентация), самоподготовка к аудиторным занятиям, подготовка к текущему контролю.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде тестирования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме экзамена.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение обучающимися всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающимися; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. Организация и проведение лекционных занятий

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с лабораторными занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;

2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;

3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;

4) закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;

б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;

в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что обучающиеся получили определенное знание о стандартизации и подтверждении соответствия сырья и пищевой продукции, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с данной дисциплиной.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

3. Организация и проведение лабораторных занятий по дисциплине

По дисциплине Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции рабочей программой предусмотрены занятия лабораторного типа. Лабораторные работы являются средством связи теоретического и практического обучения.

Цели и задачи учебных занятий направлены на углубление, закрепление, экспериментальное подтверждение теоретических знаний и формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

При формировании перечня и отборе содержания лабораторных работ по дисциплине прежде всего руководствуются перечнем профессиональных умений, которые должны быть сформированы у специалиста в процессе изучения данной дисциплины, а также перечнем профессиональных и общих компетенций, на формирование которых работает учебная дисциплина.

Процесс выполнения лабораторных работ включает в себя теоретическую подготовку, проектирование и последующее проведение опыта и измерений, числовую обработку результатов лабораторного эксперимента, анализ полученных результатов, написание отчета по выполненной работе.

Самоподготовка обучающихся к лабораторным занятиям осуществляется в виде подготовки к лабораторным работам по заранее известным темам и вопросам. Обучающимся предлагается изучить теоретический материал по теме лабораторной работы, вывести рабочие формулы, подготовить письменный ответ на контрольные вопросы, повторить основные формулы и физические законы.

4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Самостоятельное изучение тем

По дисциплине рабочей программой предусмотрено самостоятельное изучение тем обучающимися.

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1. Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2. На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3. Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
4. Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
5. Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
6. Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
7. Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
8. Принять участие в указанном мероприятии.

Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

4.2. Самоподготовка обучающихся к занятиям по дисциплине

Самоподготовка обучающихся к лабораторным занятиям осуществляется в виде подготовки к тематическим дискуссиям по заранее известным темам и вопросам.

Шкала и критерии оценивания самоподготовки

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде реферата на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

4.3. Выполнение и защита (сдача) курсового проекта по учебной дисциплине

Перечень примерных тем курсовых проектов:

Для выполнения курсового проекта предложена обобщенная тема – «Декларирование соответствия продукции (группа или вид продукции) на предприятии (наименование)».

Шкала и критерии оценивания курсового проекта

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке курсового проекта учитывается как качество написания проекта (полнота содержания и правильность выполнения задания, качество оформления), так и результаты его защиты.

Оценку «*отлично*» заслуживают курсовые проекты, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления курсового проекта отвечает предъявляемым требованиям.

Хорошо. Основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних.

Удовлетворительно. Дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы.

Неудовлетворительно. Выставление этой оценки осуществляется при несамостоятельном выполнении работы, при неспособности студента пояснить ее основные положения, в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

Примерный обобщенный план-график курсового проектирования по учебной дисциплине

Наименование этапа выполнения проекта (работы). Основные обобщенные вопросы, решаемые на этапе	Расчетная трудоемкость, час.	Примечание (форма отчётности/ текущего контроля хода выполнения)
1. Подготовительный этап		Задание студенту на выполнение КП
1.1.Выбор темы	1	Согласованная тема КП
1.2. Подбор и изучение литературы	6	
1.3 Составление плана работы	2	Согласованный план КП
2. Разработка темы проекта (основной этап)		
2.1. Написание теоретической части	7	Предварительный вариант теоретической части КП
2.2. Анализ деятельности предприятия	4	Предварительный вариант второй части КП
2.3 Выполнение подтверждения соответствия продукции (Сертификация или декларирование соответствия)	12	Предварительный вариант второй части КП
4. Заключительный этап		Окончательный вариант КП
3.1. Оформление курсового проекта	2	Ответы на вопросы и замечания руководителя КП
3.2. Подготовка к собеседованию	2,5	
3.3. Собеседование	0,5	
Итого на выполнение проекта (работы)	36	

4.4 Выполнение и сдача электронной презентации/доклада

Перечень примерных тем электронной презентации

- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия зерна в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и овощей рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия масложировой продукции рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия молока и молочной продукции рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия мяса и мясной продукции рамках Таможенного союза

- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия рыбы и рыбной продукции рамках Таможенного союза

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

При аттестации обучающихся по итогам самостоятельной работы руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки работы,** критерии оценки **содержания, к**ритерии оценки **оформления, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.**

1. Критерии оценки содержания:

– степень раскрытия темы;

– самостоятельность и качество анализа теоретических положений;

– глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

– качество анализа объекта и предмета исследования;

– проработка литературы.

2. Критерии оценки оформления:

– логика и стиль изложения;

– качество выполнения презентации;

– общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки:

– способность работать самостоятельно;

– способность творчески и инициативно решать задачи;

– способность рационально планировать этапы и время выполнения работы, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении, находить оптимальные способы их решения;

– дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки.

4. *Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии:*

- способность грамотно отвечать на вопросы преподавателя.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» присваивается, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам. Студент полностью раскрыл содержание работы с учетом требований методических рекомендаций. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами.

– оценка «хорошо» присваивается, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам. Студент полностью раскрыл содержание работы с учетом требований методических рекомендаций. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами. Однако автором допущены несущественные ошибки, в том числе при оформлении презентации, не повлиявшие на раскрытие поставленных задач;

– оценка «удовлетворительно» присваивается, если содержание поставленных задач раскрыто не в полном объеме, но показано общее понимание задания по выполнению работы. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами. Автором допущены ошибки; не соблюдены требования к оформлению презентации;

– оценка «неудовлетворительно» присваивается, если содержание поставленных задач не раскрыто. Автором допущены существенные ошибки, неверно указана последовательность подтверждения соответствия; не соблюдены требования к оформлению презентации.

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль проводится в виде тестирования.

Шкала и критерии оценки входного контроля:

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 60%.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде тестирования.

Рубежный контроль предусматривает оценку знаний, умений и навыков обучающихся по пройденному материалу дисциплины на основе текущих оценок, полученных ими на занятиях за все виды работ. Рубежный контроль проводится в течение всего семестра после изучения каждого раздела дисциплины.

Шкала и критерии оценивания ответов вопросы рубежного контроля

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 60%.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – **экзамен**.

Подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету.

Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета.

Основные условия допуска обучающегося к экзамену:

Обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине.

Плановая процедура проведения экзамена:

1. Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
2. Форма экзамена – устная
3. Время подготовки – 45 мин

Шкала и критерии оценки ответов на вопросы экзаменационного билета

Оценка *«отлично»* ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; аргументировано и логически стройно изложившему материал; свободно применившему при ответе теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе лабораторных занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы.

Оценка *«хорошо»* ставится обучающемуся, показавшему твердое знание предмета; умеющему применять теоретические знания для анализа тем, связанных с профессиональной деятельностью; продемонстрировавшему навыки в применении теоретических знаний в ходе лабораторных занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. При ответе на основные вопросы допущены незначительные ошибки, не искажающие суть ответа на вопросы билета

Оценка *«удовлетворительно»* ставится обучающемуся, знающему предмет; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе лабораторных занятий, выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. При ответе на основные вопросы допущены существенные ошибки.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

ПРИЛОЖЕНИЕ 9
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

программы дисциплины

Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции

Направленность (профиль) «Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	товароведения, стандартизации и управления качеством
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Н.А. Юрк

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов	ИД-1$_{ПК-1}$ знает виды нормативных документов, правовые основы их применения, порядок разработки и утверждения	нормативные документы по стандартизации	разрабатывать нормативные документы по стандартизации	применения нормативных документов по стандартизации
		ИД-3$_{ПК-1}$ излагает основные методы и принципы стандартизации; знает формы государственного контроля качества; дает характеристику форм подтверждения соответствия продукции	формы государственного контроля качества	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции
ПК-2	Способен участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества	ИД-1$_{ПК-2}$ знает правовые основы сертификации продукции и услуг в Российской Федерации	правовые основы сертификации продукции	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	работы с правовыми документами при сертификации продукции
		ИД-2$_{ПК-2}$ имеет представление об организации и участниках процесса сертификации, правилах и порядке сертификации	правила, порядок и участников процесса сертификации	организовать процесс сертификации	проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком
ПК-8	Способен проводить изучение и анализ необходимой информации, технических	ИД-1$_{ПК-8}$ знает специализированные печатные и электронные ресурсы,	специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную	использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	интерпретирования полученной информации

	данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств	размещающие актуальную информацию по техническому регулированию, стандартизации, метрологии	информацию по техническому регулированию и стандартизации		
ПК-9	Способен составлять графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, схемы и другую техническую документацию, а также установленную отчетность по утвержденным формам в заданные сроки	ИД-1$_{ПК-9}$ знает требования к оформлению текстовых документов, чертежей, рисунков, схем, таблиц и применяет их на практике	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц
		ИД-2$_{ПК-9}$ имеет опыт оформления текстовых и графических документов	правила оформления текстовых и графических документов	создавать текстовые и графические документы	оформления текстовых и графических документов
		ИД-3$_{ПК-9}$ имеет опыт оформления документов, используемых при сертификации продукции	документы, используемые при сертификации продукции	применять документы, используемые при сертификации продукции	оформления документов, используемых при сертификации продукции

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комис-сионная оценка
				преподава-теля	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	**1**			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, **контроль фиксированных видов ВАРС:**	**2**					
- курсовой проект	2.1					Защита курсового проекта
- электронная презентация/доклад	2.2			Проверка		
Текущий контроль:	**3**					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоконтроля				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			Тестирование		
Рубежный контроль:	**4**					
- по итогам изучения 1-2 разделов	4.1			Тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	**5**	Вопросы для подготовки к экзамену		Экзамен		Прием комиссией экзамена у задолжен-ников
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	**2.2.** Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	**2.4**. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Примерная тематика курсового проекта
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения курсового проекта
	Перечень тем для написания электронной презентации
	Критерии оценки индивидуальных результатов электронной презентации
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки к лабораторным занятиям
	Критерии оценки самоподготовки по темам занятий
4. Средства для рубежного контроля	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля по разделам 1-4
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (зачета/экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1$_{ПК-1}$	Полнота знаний	нормативные документы по стандартизации	Не знает нормативные документы по стандартизации	В недостаточной степени знает нормативные документы по стандартизации Знает нормативные документы по стандартизации Уверенно знает нормативные документы по стандартизации			Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Не умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	В недостаточной степени умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации Умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации В совершенстве умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации			
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных документов по стандартизации	Не владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Поверхностно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации Владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации Уверено владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации			
	ИД-3$_{ПК-1}$	Полнота знаний	формы государственного контроля качества	Не знает формы государственного контроля качества	В недостаточной степени знает формы государственного контроля качества Знает формы государственного контроля качества Уверенно знает формы государственного контроля качества			
		Наличие умений	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Не умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	В недостаточной степени умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции Умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции В совершенстве умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с нормативными документами при подтверждении	Не владеет навыками работы с нормативными документами при	Поверхностно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции Владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции			

			соответствия продукции	подтверждении соответствия продукции	Уверено владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	
ПК-2	ИД-1$_{ПК-2}$	Полнота знаний	правовые основы сертификации продукции	Не знает правовые основы сертификации продукции	В недостаточной степени знает правовые основы сертификации продукции Знает правовые основы сертификации продукции Уверенно знает правовые основы сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Не умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	В недостаточной степени умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности Умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности В совершенстве умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с правовыми документами при сертификации продукции	Не владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции	Поверхностно владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции Владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции Уверено владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции	
	ИД-2$_{ПК-2}$	Полнота знаний	правовые основы сертификации продукции	Не знает правовые основы сертификации продукции	В недостаточной степени знает правовые основы сертификации продукции Знает правовые основы сертификации продукции Уверенно знает правовые основы сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Не умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	В недостаточной степени умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности Умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности В совершенстве умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с правовыми документами при сертификации продукции	Не владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции	Поверхностно владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции Владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции Уверено владеет навыками работы с правовыми документами при сертификации продукции	
ПК-8	ИД-1$_{ПК-8}$	Полнота знаний	специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Не знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	В недостаточной степени знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации Знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации Уверенно знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Не умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	В недостаточной степени умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности Умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности В совершенстве умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	

		Наличие навыков (владение опытом)	интерпретирования полученной информации	Не владеет навыками интерпретирования полученной информации	Поверхностно владеет навыками интерпретирования полученной информации Владеет навыками интерпретирования полученной информации Уверено владеет навыками интерпретирования полученной информации	
ПК-9	ИД-1$_{ПК-9}$	Полнота знаний	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Не знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В недостаточной степени знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц Знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц Уверенно знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Не умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	В недостаточной степени умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы Умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы В совершенстве умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Не владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Поверхностно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц Владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц Уверено владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	
	ИД-2$_{ПК-9}$	Полнота знаний	правила оформления текстовых и графических документов	Не знает правила оформления текстовых и графических документов	В недостаточной степени знает правила оформления текстовых и графических документов Знает правила оформления текстовых и графических документов Уверенно знает правила оформления текстовых и графических документов	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	создавать текстовые и графические документы	Не умеет создавать текстовые и графические документы	В недостаточной степени умеет создавать текстовые и графические документы Умеет создавать текстовые и графические документы В совершенстве умеет создавать текстовые и графические документы	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления текстовых и графических документов	Не владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Поверхностно владеет навыками оформления текстовых и графических документов Владеет навыками оформления текстовых и графических документов Уверено владеет навыками оформления текстовых и графических документов	
	ИД-3$_{ПК-9}$	Полнота знаний	документы, используемые при сертификации продукции	Не знает документы, используемые при сертификации продукции	В недостаточной степени знает документы, используемые при сертификации продукции Знает документы, используемые при сертификации продукции Уверенно знает документы, используемые при сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять документы, используемые при сертификации продукции	Не умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	В недостаточной степени умеет применять документы, используемые при сертификации продукции Умеет применять документы, используемые при сертификации продукции В совершенстве умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	

		Наличие навыков (владение опытом)	оформления документов, используемых при сертификации продукции	Не владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Поверхностно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции Владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции Уверено владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1$_{ПК-1}$	Полнота знаний	нормативные документы по стандартизации	Не знает нормативные документы по стандартизации	Поверхностно знает нормативные документы по стандартизации	Достаточно хорошо знает нормативные документы по стандартизации	Знает нормативные документы по стандартизации	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Не умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	С трудом умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Умеет решать разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Демонстрирует устойчивое умение разрабатывать нормативные документы по стандартизации	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных документов по стандартизации	Не владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Посредственно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Уверенно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	
	ИД-3$_{ПК-1}$	Полнота знаний	формы государственного контроля качества	Не знает формы государственного контроля качества	Поверхностно знает формы государственного контроля качества	В достаточной мере знает формы государственного контроля качества	В полной мере знает формы государственного контроля качества	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Не умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	С трудом умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Демонстрирует устойчивое умение характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с нормативными документами при подтверждении соответствия	Не владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Посредственно владеет навыками работы с нормативными документами при	Владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Уверенно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении	

			продукции		подтверждении соответствия продукции		соответствия продукции	
ПК-2	ИД-1$_{ПК-2}$	Полнота знаний	правовые основы сертификации продукции	Не знает правовые основы сертификации продукции	Поверхностно знает правовые основы сертификации продукции	В достаточной мере знает правовые основы сертификации продукции	В полной мере знает правовые основы сертификации продукции	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Не умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	С трудом умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Демонстрирует устойчивое умение применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Не владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Посредственно владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Уверенно владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	
ПК-8	ИД-1$_{ПК-8}$	Полнота знаний	специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Не знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Поверхностно знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	В достаточной мере знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	В полной мере знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Не умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	С трудом умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Демонстрирует устойчивое умение использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	интерпретирования полученной информации	Не владеет навыками интерпретирования полученной информации	Посредственно владеет навыками интерпретирования полученной информации	Владеет навыками интерпретирования полученной информации	Уверенно владеет навыками интерпретирования полученной информации	
ПК-9	ИД-1$_{ПК-9}$	Полнота знаний	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Не знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Поверхностно знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В достаточной мере знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В полной мере знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Не умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	С трудом умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Демонстрирует устойчивое умение оформлять текстовые документы, рисунки,	

							таблицы	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Не владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Посредственно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Уверенно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	
	ИД-2$_{ПК-9}$	Полнота знаний	правила оформления текстовых и графических документов	Не знает правила оформления текстовых и графических документов	Поверхностно знает правила оформления текстовых и графических документов	В достаточной мере знает правила оформления текстовых и графических документов	В полной мере знает правила оформления текстовых и графических документов	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	создавать текстовые и графические документы	Не умеет создавать текстовые и графические документы	С трудом умеет создавать текстовые и графические документы	Умеет создавать текстовые и графические документы	Демонстрирует устойчивое умение создавать текстовые и графические документы	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления текстовых и графических документов	Не владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Посредственно владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Уверенно владеет навыками оформления текстовых и графических документов	
	ИД-3$_{ПК-9}$	Полнота знаний	документы, используемые при сертификации продукции	Не знает документы, используемые при сертификации продукции	Поверхностно знает документы, используемые при сертификации продукции	В достаточной мере знает документы, используемые при сертификации продукции	В полной мере знает документы, используемые при сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять документы, используемые при сертификации продукции	Не умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	С трудом умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	Умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	Демонстрирует устойчивое умение применять документы, используемые при сертификации продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления документов, используемых при сертификации продукции	Не владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Посредственно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Уверенно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1. Средства
для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА
курсового проекта

Для выполнения курсового проекта предложена обобщенная тема – «Декларирование соответствия продукции (группа или вид продукции) на предприятии (наименование)».

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
курсового проекта

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке курсового проекта учитывается как качество написания проекта (полнота содержания и правильность выполнения задания, качество оформления), так и результаты его защиты.

Оценку «*отлично*» заслуживают курсовые проекты, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления курсового проекта отвечает предъявляемым требованиям.

Хорошо. Основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних.

Удовлетворительно. Дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы.

Неудовлетворительно. Выставление этой оценки осуществляется при несамостоятельном выполнении работы, при неспособности студента пояснить ее основные положения, в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА
электронных презентаций

- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия зерна в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и овощей рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия масложировой продукции рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия молока и молочной продукции рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия мяса и мясной продукции рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия рыбы и рыбной продукции рамках Таможенного союза

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
электронной презентации

При аттестации обучающихся по итогам самостоятельной работы руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки работы,** критерии оценки **содержания, к**ритерии оценки **оформления, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.**

1. Критерии оценки содержания:

– степень раскрытия темы;

– самостоятельность и качество анализа теоретических положений;

– глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

– качество анализа объекта и предмета исследования;
– проработка литературы.
2. Критерии оценки оформления:
– логика и стиль изложения;
– качество выполнения презентации;
– общий уровень грамотности изложения.
3. Критерии оценки качества подготовки:
– способность работать самостоятельно;
– способность творчески и инициативно решать задачи;
– способность рационально планировать этапы и время выполнения работы, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении, находить оптимальные способы их решения;
– дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки.
4. *Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии:*
- способность грамотно отвечать на вопросы преподавателя.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» присваивается, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам. Студент полностью раскрыл содержание работы с учетом требований методических рекомендаций. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами.

– оценка «хорошо» присваивается, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам. Студент полностью раскрыл содержание работы с учетом требований методических рекомендаций. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами. Однако автором допущены несущественные ошибки, в том числе при оформлении презентации, не повлиявшие на раскрытие поставленных задач;

– оценка «удовлетворительно» присваивается, если содержание поставленных задач раскрыто не в полном объеме, но показано общее понимание задания по выполнению работы. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами. Автором допущены ошибки; не соблюдены требования к оформлению презентации;

– оценка «неудовлетворительно» присваивается, если содержание поставленных задач не раскрыто. Автором допущены существенные ошибки, неверно указана последовательность подтверждения соответствия; не соблюдены требования к оформлению презентации.

3.1.2. ЗАДАНИЕ
для проведения входного контроля

1. Результатом измерения служит:
- количественная характеристика
- качественная характеристика
- вещественная характеристика.

2. Результатом контроля служит:
- количественная характеристика
- качественная характеристика
- вещественная характеристика.

3. Объектом испытания **не** является:
- продукция;
- процессы производства продукции и ее функционирования;
- процесс утилизации продукции.

4. Элементарными средствами измерения являются:
- измерительные системы
- измерительно-вычислительные комплексы
- устройства сравнения

5. Работа рефрактометрического детектора в жидкостной хроматографии основана на:
- излучении света
- люминесценции
- поглощении света
- преломлении света

6. Окраска фенолфталеина в области перехода при титровании молока:
- отсутствует
- розовая
- желтая
- красная

7. Явление, на котором основан поляриметрический метод анализа:
- вращение плоскости поляризации поляризованного луча света
- поляризация луча света при прохождении через раствор оптически активного вещества
-- поглощение светового потока окрашенными растворами
- преломление луча света при прохождении из одной среды в другую

8. Мгновенное свечение, возникающее в момент возбуждения светящегося объекта называют
- флуоресценция
- фосфоресценция
- триболюминисценция
- катодолюминисценция

9. Вода в пищевых продуктах находится в двух состояниях:
- свободная и механическая
- свободная и связанная
- свободная и адсорбционная
- свободная и капиллярная
- осаждении белка

10. Число жира, характеризующее глубину окислительной порчи
- кислотное
- Рейхерта-Мейсля
- Поленске
- Омыления

11. Определение сахара поляриметрическим методом основано:
- на реакции окисления-восстановления
- на реакции расщепления
- на оптических свойствах сахаридов
- на экстракции сахаров органическими растворителями

12. Приборам контактной сушки относят
- прибор Чижовой
- влагомер ИК-сушки ЭВЛАС-1
- сушильный шкаф
- муфельная печь
- электронагревательный прибор

13. При определении жира в молоке кислотным методом используется спирт:
- этиловый
- изобутиловый
- изоамиловый
- метиловый

14. Объектами технического регулирования являются:
- продукция
- работы и услуги
- разработчики технических регламентов и стандартов
- потребители

15. Требования, содержащиеся в технических регламентах, являются:
- добровольными
- характер требований устанавливается непосредственно субъектом технического регулирования
- в зависимости от конкретных условий производства
- обязательными

16. Основная задача ВТО заключается в…
- содействие беспрепятственной торговле
- создание барьеров в международной торговле
- установление повышенных требований к безопасности продукции

17. Обязательной сертификации подлежат…
- система качества
- персонал
- услуги
- продукция

18. Сертификация импортной продукции проводится …
- по одним и тем же правилам, что и отечественной продукции;
- по правилам страны-изготовителя;
- по правилам, разработанными ИСО/МЭК

19. Приостановку или прекращение действия сертификата соответствия осуществляет…
- орган по сертификации
- испытательная лаборатория, проводившая испытания
- потребитель
- Росстандарт

20. Испытательная лаборатория может участвовать в сертификации, если она ...
- аккредитована и соответствует системе сертификации
- входит в состав союза потребителей
- имеет большой опыт испытаний и находится на территории Российской Федерации
- подала заявку в Росстандарт

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к лабораторным занятиям

В процессе подготовки к занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема 1. Анализ структуры стандартов разных категорий и видов

1. Категории стандартов
2. Виды стандартов
3. Структурные элементы стандартов

Тема 2. Требования к оформлению технических условий в соответствии с ГОСТ Р 51740

Требования к построению ТУ
Требования к изложению ТУ
Требования к оформлению ТУ

Тема 3. Схемы сертификации и их применение при сертификации пищевой продукции Формы основных документов при сертификации и правила их заполнения

Схемы сертификации
Применение схем сертификации при сертификации пищевой продукции
Схемы декларирования
Применение схем декларирования при сертификации пищевой продукции
Формы основных документов при сертификации
Правила заполнения основных документов при сертификации

Общий алгоритм самоподготовки

1. Изучение учебной литературы, нормативных документов, Интернет-ресурсов по теме занятия
2. Подготовка ответов на контрольные вопросы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самоподготовки по темам занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении задач.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать задачи.

1.1. 4. Средства для рубежного контроля

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ
для проведения рубежного контроля
Раздел 1. Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции

1 Документ, регулирующий отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных и на добровольной основе требований к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации, утилизации, выполнению работ и оказанию услуг - это:

Закон РФ «О защите прав потребителей»
+Федеральный закон «О техническом регулировании»
Технический регламент

2 Объектами технического регулирования являются:
+продукция
+ работы и услуги
разработчики технических регламентов и стандартов

3 Техническое регулирование (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») представляет собой...

+правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия;

деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг;

определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;

форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

4 Соответствующим определением для каждого понятия будет:

1 аккредитация	1 официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия
2 контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов	2 проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации,

	хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки;
3 техническое регулирование	3 правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия;
4 технический регламент	4 документ, который принят международным договором Российской Федерации, подлежащим ратификации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или в соответствии с международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства Российской Федерации, или нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации)
	установление тождественности характеристик ее существенным признакам
	прямое или косвенное определение соблюдению требований, предъявляемых к продукции

5 Технические регламенты в РФ (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») принимаются в целях...

+ защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;

установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим

+охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;

+ предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

Укажите несколько вариантов ответа

6 Принципом технического регулирования является:

+ независимость органов по аккредитации, органов по сертификации от изготовителей, продавцов, исполнителей и приобретателей, в том числе потребителей

уменьшение сроков осуществления обязательного подтверждения соответствия и затрат заявителя;

недопустимость принуждения к осуществлению добровольного подтверждения соответствия, в том числе в определенной системе добровольной сертификации

7 Согласно с ФЗ «О техническом регулировании» в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда должны устанавливаться требования...

максимально необходимые;

+ минимально необходимые;

оптимальные;

рациональные.

8 Согласно с ФЗ «О техническом регулировании» в качестве основы при разработке проектов технических регламентов могут использоваться...

+ международные стандарты (полностью или частично);

+ национальные стандарты (полностью или частично);

стандарты организаций.

Укажите несколько вариантов ответов

9 Принципом стандартизации является:

взаимозаменяемость продукции

+применение международного стандарта как основы разработки национального стандарта

обеспечение научно-технического прогресса

10 Результатом работы по систематизации являются:

+классификаторы технико-экономической и социальной информации

стандарты общих технических условий

национальные стандарты

11 Функции национального органа РФ по стандартизации осуществляет:

Правительство РФ

+Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований национальных стандартов

12 Согласно ФЗ «О техническом регулировании» стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации, называется...

международным стандартом;

+ национальным стандартом;

техническим регламентом;

межгосударственным стандартом.

13 Комплексная стандартизация – это …

+ установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации

установление повышенных норм требований к объектам стандартизации

научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени

степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями

14 Национальный стандарт применяется:

+на добровольной основе

на обязательной основе

характер применения определяется степенью риска причинения вреду

Раздел 2. Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции

1 Рассмотрение декларации о соответствии с прилагаемыми документами предусматривается схемами сертификации продукции…

4, 4а

+ 9, 9а, 10, 10а

3, 3а

1, 1а, 2, 2а

2 Информирование приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту осуществляется _____ соответствия (-и)

сертификатом

+ знаком

декларацией

свидетельством

3 Продукция, на которую выдан сертификат, маркируется…
поверительным клеймом
+ знаком соответствия
тавром
кодом

4 Исследования и измерения продукции в пределах своей области аккредитации, оформление протоколов при сертификации выполняет…
Ростехнадзор
орган по сертификации
+ испытательная лаборатория
Госконтроль

5 Испытательная лаборатория может участвовать в сертификации, если она ...
+ аккредитована и соответствует системе сертификации
входит в состав союза потребителей
имеет большой опыт испытаний и находится на территории Российской Федерации
подала заявку в Росстандарт

6 Номенклатуру товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ определяет…
+ национальный орган по сертификации
потребитель
заявитель
продавец

7 Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это…
знак соответствия
+ сертификат соответствия
аттестат
свидетельство о соответствии

8 Функции национального органа по сертификации в Российской Федерации выполняет …
+ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
Всероссийский научно-исследовательский институт метрологии им. Д.И. Менделеева (ВНИИМ);
Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы (ВНИИМС).

9 Согласно ФЗ «О техническом регулировании» определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов и процессов, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров называют...
формой аттестации;
методической формой;
инструкцией;
+ формой подтверждения соответствия.

9 Участниками обязательной процедуры сертификации являются ...
органы государственного управления
объединения потребителей
общества охраны природы
+ аккредитованные испытательные лаборатории

10 Схемы сертификации продукции предусматривают следующие способы доказательства соответствия:
+ испытание каждого образца продукции
+ рассмотрение заявления-декларации о соответствии
рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования
анализ годового отчета изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)
+ испытание типа продукции

11 Знак обращения на рынке — это...
товарный знак;
+ обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
торговая марка;
документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей;
обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

12 Знак соответствия — это...
+ обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту;
товарный знак;
торговая марка;
документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей;
обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

13 Согласно ФЗ «О техническом регулировании» физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия, — это...
(Ответ необходимо привести в именительном падеже, с прописной буквы, остальные строчные)
Ответ: Заявитель;

14 Система сертификации (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») — это...
форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
+ совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом;
определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

15 Законодательные основы подтверждения соответствия в Российской Федерации определены Федеральным законом…
+ «О техническом регулировании»
«О защите прав потребителя»
«О стандартизации»
«Об обеспечении единства измерений»

Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции животного происхождения

1 Технический регламент устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза
+ТР ТС 034/2013
ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 033/2013

2 В соответствии с ТР ТС 034/2013 мясным полуфабрикатом, изготовленным в виде куска или кусков мяса массой более 10 г является полуфабрикат
+кусковой
бескостный
костный
мелкокусковый

3 Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции

+ТР ТС 034/2013
ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 033/2013

4 Срок действия декларации о соответствии мясной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более

+3 лет
3 месяцев
1 года
1 месяца

5 Продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии _____, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
+ТР ТС 034/2013
ТР ТС 033/2013

6 Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна соответствовать требованиям

+ТР ТС 034/2013
ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 033/2013

7 Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии требованиям

ТР ТС 034/2013
ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
+ТР ТС 033/2013

8 В соответствии с ТР ТС 033/2013 молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть

+безопасна
опасна
безвредна
гигиенична

9 ТУ на пищевую продукцию являются документом по стандартизации, в котором держатель подлинника устанавливает требования к….

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
+ качеству одного или нескольких видов пищевого продукта
+ безопасности одного или нескольких видов пищевого продукта
пищевой ценности одного или нескольких видов пищевого продукта
цене одного или нескольких видов пищевого продукта

10 ТУ на пищевую продукцию разрабатывают в следующих случаях

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
+ при отсутствии национального стандарта Российской Федерации
при установлении группы показателей безопасности пищевого продукта
+ при наличии стандартов вида общих технических условий, когда держатель подлинника считает нужным дополнить требования к конкретному пищевому продукту
при возникновении противоречий с требованиями технических регламентов

11 ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия регламентирует требования к:
+ качеству
безопасности
пищевой ценности
биологической ценности
12 Приемка молока сырого НЕ подразумевает контроль:
титруемой кислотности
массовой доли жира
термоустойчивости
+ пищевой ценности

13 Посол рыбы предусматривает контроль:
+ температуры воздуха в помещении
пищевой ценность рыбного сырья
освещенности помещения
морфометрических характеристик рыбы

14 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, радионуклиды), патогенных микроорганизмов установлены в:
+ Технических регламентах Таможенного союза
технических условиях на пищевой продукт
национальных стандартах
правилах по стандартизации

15 Периодичность контроля содержания микробиологических и химических загрязнителей в пищевом сырье устанавливают в:
+ программе производственного контроля
карте металогического обеспечения
Технических регламентах Таможенного союза
технических условиях на пищевой продукт

Раздел 4. Стандартизация и сертификация продукции растительного происхождения

1 Показатель белизны - один из главных показателей качества:
молока
+ муки
зефира
яиц куриных

2 Оформление акта отбора проб хлеба подразумевает указание информации:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
+ наименование изделия
+ наименование предприятия-изготовителя
+ время выемки изделий из печи
биологической ценности изделия

3 Определения пористости хлеба согласно ГОСТ 5669-96 проводят с использованием:
прибора Чижовой
рефрактометра
люминоскопа
+ прибора Журавлевой

4 Входной контроль сырья, предназначенного для производства кондитерских изделий - контроль поступившего продовольственного сырья, предназначенного для:
реализации
+переработки
утилизации
транспортирования

5 Образцы пива, доставленные на исследование, имеют излишне спиртовой, жесткий вкус и аромат. Назовите возможные причины возникновения данного дефекта:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
+ слишком высокая температура брожения
+ неудовлетворительное качество дрожжей
избыточное количество спирта в рецептуре
соприкосновение пива с металлическими поверхностями

6 Пороки твердых сыров, ОГРАНИЧИВАЮЩИЕ их использование в технологии производства плавленых сыров:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
механические повреждения корки
+ кормовой привкус
нарушенная форма
вспучивание

7 Детские и специализированные продукты растительного происхождения подлежат:
сертификации
декларированию
ветеринарно-санитарной экспертизе
+ государственной регистрации

8 Группа показателей, НЕ относящихся к показателям качества хлеба из пшеничной муки
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
внешний вид
состояние мякиша
+консистенция
+массовая доля жира
+кислотность

9 Группа показателей, НЕ относящихся к показателям качества муки
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
вкус
запах
+консистенция
+массовая доля жира
+кислотность

10 В продуктах, содержащих относительно высокие количества крахмала (крахмал, пшеница, рис, кукуруза, рожь, овес), для определения его количества наиболее широко применяют метод:
+Линтнера
Лоури
Кьельдаля

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 60%.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ
для подготовки к итоговому контролю

Зачет
Блок 1

1. Закон РФ «О техническом регулировании». Структура закона.
2. Технический регламент. Цели принятия, содержание, применение.
3. Структура технического регламента.
4. Национальные стандарты. Программа разработки стандартов. Применение национальных стандартов.
5. Системы стандартов, используемые на предприятии пищевой промышленности.

6. Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Общероссийские классификаторы. Структура. Применение.
8. Санитарные правила и нормы, применяемые в пищевой промышленности.
9. Технические условия на пищевые продукты. Особенности разработки и применения.
10. Структура и содержание технических условий на пищевые продукты.
11. Требования к изложению технических условий.
12. Кодекс Алиментариус и его роль в получении безопасных продуктов.
13. Стандартизация и кодирование информации о товаре.
14. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные положения.
15. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.
16. Идентификация продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные положения.
17. Место и роль идентификации при оценке соответствия.
18. Ассортиментная фальсификация.
19. Качественная фальсификация.

Блок 2

1) Генетически-модифицированные объекты.
2) Регистрация генетически-модифицированных объектов.
3) Количественная, стоимостная, комплексная фальсификации.
4) Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.
5) Подтверждение соответствия. Основные понятия.
6) Формы подтверждения соответствия, их характеристика.
7) Законодательная база подтверждения соответствия.
8) Нормативная база подтверждения соответствия.
9) Европейский опыт подтверждения соответствия. Учет его в российской системе подтверждения соответствия.
10) Принципы подтверждения соответствия.
11) Особенности обязательной сертификации в соответствии с законом РФ «О техническом регулировании».
12) Схемы, используемые при обязательной сертификации.
13) Особенности декларирования соответствия в соответствии с законом РФ «О техническом регулировании».
14) Схемы, используемые при декларировании соответствия.
15) Особенности пищевых продуктов, положенные в основу системы сертификации ПС и ПП.
16) Инфраструктура системы сертификации ПС и ПП. Функции участников системы.
17) Объекты обязательной и добровольной сертификации ПП.
18) Схемы сертификации, используемые для подтверждения соответствия продовольственных товаров.
19) Правила сертификации мяса и мясных продуктов.
20) Правила сертификации молока и молочных продуктов.
21) Правила сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов из них.
22) Требования, предъявляемые к органу по сертификации.
23) Требования, предъявляемые к испытательной лаборатории пищевой продукции и продовольственного сырья. Порядок проведения испытаний.

Экзамен
Блок 1

1. Молоко и сливки питьевые. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности
2. Жидкие кисломолочные продукты. Виды. Особенности технологии и формирования качества. Требования к качеству и безопасности.
3. Сметана. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
4. Творог. Классификация. Требования к качеству и безопасности.

5. Мороженое. Виды. Основы технологии и формирования качества. Контроль производства. Требования к качеству и безопасности.
6. Молочные консервы. Формирование технологии и качества. Контроль производства. Нормируемые показатели качества и безопасности.
7. Мед. Классификация. Химический состав и свойства.
8. Молочные консервы. Формирование качества сухих молочных продуктов. Контроль производства. Нормируемые показатели качества и безопасности.
9. Масло сливочное. Классификация. Особенности технологии и контроля производства масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок. Нормируемые показатели качества и безопасности.
10. Сыры сычужные. Особенности формирования качества сыров с высокой температурой второго нагревания. Нормируемые показатели качества и безопасности.
11. Колбасные изделия. Классификация. Общие процессы и факторы, формирующие качество вареных колбас. Требования к качеству и безопасности.
12. Полукопченые и варено-копченые колбасы. Особенности формирования качества. Требования к качеству и безопасности.
13. Сырокопченые колбасы. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
14. Ливерные и кровяные колбасы. Особенности технологии и формирования качества. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
15. Изделия из мяса свинины. Виды. Особенности производства. Требования к качеству и безопасности.
16. Замороженные полуфабрикаты и быстрозамороженные готовые изделия. Виды. Особенности технологии, контроля. Требования к качеству и безопасности.
17. Субпродукты. Особенности обработки. Идентификация и экспертиза. Требования к качеству и безопасности.
18. Пищевые животные жиры. Технология производства и контроль. Требования к качеству и безопасности готовой продукции.
19. Рыба как технологическое сырье. Особенности морфологического, химического состава. Пищевая и биологическая ценность.
20. Соленая рыба. Способы посола. Изменение качества рыбы в зависимости от способа посола и хранения. Требования к качеству и безопасности готовой продукции.
21. Икра. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
22. Рыбные консервы. Классификация. Технологические основы производства стерилизованных рыбных консервов. Требования к качеству и безопасности.
23. Рыбные пресервы. Особенности технологии производства и хранения. Требования к качеству и безопасности.
24. Сушеная и вяленая рыба. Способы производства. Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Пороки, причины, меры предупреждения.
25. Рыба холодного копчения. Виды. Особенности производства. Контроль. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
26. Рыба горячего копчения. Виды. Особенности производства. Контроль. Требования к качеству и безопасности.

Блок 2

1. Регламентация состава и свойств молока сырого. Пороки молока. Фальсификация. Методы контроля.
2. Пороки жидких кисломолочных продуктов, причины, меры предупреждения.
3. Пороки молока и сливок питьевых, причины, меры предупреждения.
4. Пороки сметаны, причины, меры предупреждения.
5. Пороки творога, причины, меры предупреждения.
6. Пороки мороженого, причины, меры предупреждения.
7. Пороки сгущенного молока с сахаром, причины, меры предупреждения.
8. Фальсификация меда и методы ее выявления.

9. Пороки сухих молочных продуктов, причины, меры предупреждения.
10. Пороки сливочного масла, причины, меры предупреждения.
11. Пороки сыров сычужных, причины, меры предупреждения.
12. Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность мяса. Требования к качеству. Фальсификация мяса.
13. Изделия из мяса птицы. Требования к качеству и безопасности.
14. Дефекты вареных колбас, причины, меры предупреждения.
15. Пороки соленой рыбы, причины, меры предупреждения.
16. Пороки икры, причины, меры предупреждения.
17. Пороки рыбы холодного и горячего копчения, причины, меры предупреждения.
18. Посмертные изменения в рыбе.
19. Качество и безопасность меда. Дефекты меда и способы устранения.
20. Дефекты полукопченых и варено-копченых колбас. Причины, меры предупреждения.
21. Живая и мороженая рыба. Болезни живой рыбы. Требования к качеству и безопасности. Пороки мороженой рыбы, причины, меры предупреждения.
22. Классификация мяса птицы. Требования к качеству и безопасности мяса птицы. Дефекты мяса птицы.
23. Рассольные сыры. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
24. Консервы мясные. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Дефекты.
25. Виды мясного сырья. Классификация мяса и мясопродуктов.
26. Основные семейства промысловых рыб. Классификация товарной рыбы и рыбных продуктов.

Блок 3

1. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на сливки питьевые 20 % жирности (ГОСТ 31451-2013) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Агрохолдинг «Емельяновский»
ФИО руководителя: Чехова Юлия Анатольевна
Адрес: 663020, РОССИЯ, Красноярский край, Емельяновский район, поселок городского типа Емельяново, улица 2-х Борцов, дом 23Ж
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 4786 от 30.07.2018, № 4787 от 01.08.2018, № 4679 от 26.07.2018, № 4788 от 27.07.2018

2. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на кефир для детского питания 2,5% жирности (ГОСТ 32925-2014) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Агрохолдинг «Емельяновский»
ФИО руководителя: Чехова Юлия Анатольевна
Адрес: 663020, РОССИЯ, Красноярский край, Емельяновский район, поселок городского типа Емельяново, улица 2-х Борцов, дом 23Ж
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 5520 от 30.08.2019, № 5621 от 01.09.20198, № 6679 от 26.08.2019, № 6688 от 27.08.2019

3. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на творог для детского питания 10% жирности (ГОСТ 32927-2014) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Агрохолдинг «МЛАДА»
ФИО руководителя: Меньщикова Альбина Ильясовна
Адрес: 660064, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, улица Академика Вавилова, дом 1, помещение 7, офис 312
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 4784 от 10.06.2018, № 4785 от 01.07.2018, № 4670 от 20.07.2018, № 4680 от 27.08.2018

4. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на сырки творожные глазированные (ГОСТ 33927-2016) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Агрохолдинг «МЛАДА»
ФИО руководителя: Меньщикова Альбина Ильясовна
Адрес: 660064, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, улица Академика Вавилова, дом 1, помещение 7, офис 312
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 2574 от 10.04.2018, № 2585 от 11.05.2018, № 3670 от 19.06.2018, № 3680 от 17.10.2018

5. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на простокваша мечниковскую 4,0 % жирности (ГОСТ 31661-2012) серийного производства

Заявитель: Открытое акционерное общество «Молоко»
ФИО руководителя: Касьянов Алексей Эдуардович
Адрес: 662603, РОССИЯ, Красноярский край, город Минусинск, Февральская улица, 20
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 4790 от 26.07.2018, № 4799 от 20.08.2018, № 4660 от 10.07.2018, № 4755 от 17.07.2018

6. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на ряженку 2,5 % жирности (ГОСТ 31455-2012) серийного производства

Заявитель: Открытое акционерное общество «Молоко»
ФИО руководителя: Касьянов Алексей Эдуардович
Адрес: 662603, РОССИЯ, Красноярский край, город Минусинск, Февральская улица, 20
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 3790 от 26.04.2018, № 3799 от 20.5.2018, № 4610 от 10.06.2018, № 4625 от 27.07.2018

7. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на коржик «Молочный» (ТУ 9133-090-36530682-2005) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Сибирский пряник»
ФИО руководителя: Иванов Илья Павлович
Адрес: 646905, РОССИЯ, Омская область, Калачинский район, город Калачинск, улица Больничная, дом 20
Испытания продукции: Испытательный центр государственного учреждения Омской области «Омская областная ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПХ92. Протоколы испытаний № 1286 от 18.07.2018, № 1297 от 11.08.2018, № 6079 от 16.08.2018, № 6760 от 27.10.2018

8. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на сливки сухие 42 % жирности (ГОСТ 33922-2016) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Светлый путь»
ФИО руководителя: Долбня Надежда Владимировна
Адрес: 660030, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, Ботанический бульвар, дом 21
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 1290 от 26.04.2018, № 1299 от 20.05.2018, № 5010 от 10.06.2018, № 5125 от 27.07.2018

9. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на сметана 10 % жирности (ГОСТ 31452-2012) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Светлый путь»
ФИО руководителя: Долбня Надежда Владимировна
Адрес: 660030, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, Ботанический бульвар, дом 21
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 1310 от 20.05.2018, № 1319 от 26.06.2018, № 5210 от 11.07.2018, № 5235 от 27.08.2018

10. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на кумыс 1,0 % жирности (ГОСТ Р 52974-2008) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Светлый путь»

ФИО руководителя: Долбня Надежда Владимировна

Адрес: 660030, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, Ботанический бульвар, дом 21

Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 1010 от 20.04.2019, № 1019 от 26.05.2019, № 2210 от 19.08.2019, № 2325 от 20.11.2019

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
ОПОП по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1
по дисциплине
«Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции»

1. Сыры сычужные. Особенности формирования качества сыров с высокой температурой второго нагревания. Нормируемые показатели качества и безопасности.
2. Рыба горячего копчения. Виды. Особенности производства. Контроль. Требования к качеству и безопасности.
3. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-96) серийного производства.

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Сибирский пряник».

ФИО руководителя: Иванов Илья Павлович. Адрес: 646905, РОССИЯ, Омская область, Калачинский район, город Калачинск, улица Больничная, дом 20.

Испытания продукции: Испытательный центр государственного учреждения Омской области «Омская областная ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПХ92. Протоколы испытаний № 4586 от 30.07.2019, № 4587 от 01.08.2019, № 4679 от 26.07.2019, № 4780 от 27.07.2019

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА
промежуточной аттестации дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен (7 семестр)
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	устный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине 2) охватывает разделы
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Зачёт (6 семестр)
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных

неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
фонда оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных; протокол № 11 от 15 .05.2023. и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент _____ Иванова И.П.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол №10 от 23.05.2023. Председатель МКН – 27.03.01, канд.техн.наук, доцент _____ Юрк Н.А.
2. Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
ООО «Сертификат» директор Драгун Н.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			