

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.10.2023 10:58:46

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**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**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению дисциплины**

**Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продук-
ции**

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

- Введение
- 1 Место учебной дисциплины в подготовке выпускника
 - 1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины
 - 1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины
- 2 Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины
 - 2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины
 - 2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе
- 3 Общие организационные требования к учебной работе обучающегося
 - 3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося
 - 3.2. Условия допуска к экзамену
- 4 Лекционные занятия
- 5 Лабораторные занятия по дисциплине и подготовка к ним
- 6 Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины
- 7 Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС
 - 7.1. Рекомендации по написанию курсового проекта
 - 7.2. Рекомендации по подготовке электронной презентации
- 8 Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы
 - 8.1. Вопросы для входного контроля
 - 8.2. Текущий контроль успеваемости
- 9 Промежуточная (семестровая) аттестация
 - 9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины
 - 9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины для экзамена
 - 9.3 Перечень примерных вопросов к экзамену
- Приложение 1 Форма титульного листа курсового проекта
- Приложение 2 Результаты проверки курсового проекта

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной образовательной программы высшего образования (ОПОП). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящего издания послужила Рабочая программа учебной дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты настоящего издания развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний до их переиздания в установленном порядке.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя это издание, Вы без дополнительных осложнений подойдете к семестровой аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

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.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о системе стандартизации и подтверждения соответствия сырья и пищевых продуктов;

владеть навыками: использования информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности для решения профессиональных задач; работы с методическими и нормативными материалами, технической документацией; практической реализации разработанных проектов и программ; работы по установлению показателей качества продуктов в лабораторных условиях; методиками по определению показателей качества и безопасности продуктов; работы с нормативными и правовыми документами и навыками оформления технической документации по процедуре подтверждения соответствия продукции;

знать: процедуры разработки и утверждения проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; требования действующих норм, правил и стандартов; теоретические основы организации и контроля производства продукции; процедуры сертификации продукции, процессов, систем управления качеством;

уметь: решать стандартные задачи в области контроля качества и подтверждения соответствия на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; разрабатывать проекты стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, выбирать средства измерения и контроля для обеспечения норм точности измерений; использовать нормативные и правовые документы при подтверждении соответствия продукции.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

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 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 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

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

1.2. Описание показателей, критериев и этапов оценивания и стандартизации 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 соответствия продукции	Не владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Поверхностно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции Владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции Уверено владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции			

					формации	
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 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	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 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	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	

		Наличие навыков (владение опытом)	работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Не владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Посредственно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	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	
		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	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
	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. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

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 трудоем-	Часы	324		
кость дисциплины:	Зачетные единицы	9		

2.2 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 кон- троля 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 пи- щевой продукции	52	24	12		12	28	56	Рубежное те- стирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
2	Особенности подтверждения со- ответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	56	28	12		16	28		Рубежное те- стирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
3	Стандартизация и сертификация продукции животного происхож- дения	120	72	30		42	48		Рубежное те- стирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
4	Стандартизация и сертификация продукции растительного прои- схождения	60	12	6		6	48		Рубежное те- стирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
	Промежуточная аттестация	36							Экзамен	
Итого по учебной дисциплине		324	136	60		76	152	56	x	
Заочная форма обучения										
1	Особенности стандартизации продовольственного сырья и пи- щевой продукции	50	4	2		2	46	56	Рубежное те- стирование	ПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-9
2	Особенности подтверждения со- ответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	54	2			2	52		Рубежное те- стирование	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	

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1 Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По четырем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования;:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

3.2 Условия допуска к экзамену

Экзамен является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно «Положения о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ», выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения фиксированных видов ВАРС с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по раз- делу, час.		Используемые ин- терактивные формы
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
6 семестр					
1	1	Тема: Законодательная база стандартизации	4	2	
		1) Федеральный закон «О техническом регулирова- нии» и особенности его реализации в сфере продо- вольственной безопасности			
		2) Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»			
		3) Технические регламенты Таможенного союза. Ха- рактеристика ТР ТС 021/2011 «О безопасности пище- вой продукции»			
	2	Тема: Нормативная база стандартизации. Особенно-	4		

2		сти 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			
	3	Тема: Идентификация пищевой продукции	2		Лекция-визуализация
		1) Понятие идентификации. Виды, методы и способы идентификации			
	4	2) Место и роль идентификации при подтверждении соответствия продукции	2		Лекция-визуализация
		Тема: Кодекс Алиментариус 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			
3	5	Тема: Международный опыт подтверждения соответствия	2		
		1) Особенности подтверждения соответствия в Евросоюзе			
		2) Характеристика модулей, применяемых для подтверждения соответствия			
	6	Тема: Подтверждение соответствия в Таможенном союзе	2		Лекция-визуализация
		1) Особенности подтверждения соответствия в Таможенном союзе			
		2) Формы подтверждения соответствия			
	7	3) Схемы декларирования соответствия, их содержание, назначение	2		
		Тема: Система сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции			
		1) Особенности, положенные в основу формирования системы сертификации сырья и пищевой продукции			
	8	2) Структура системы сертификации сырья и пищевой продукции	2		Лекция-визуализация
		3) Порядок сертификации сырья и пищевой продукции			
		Тема: Формы оценки (подтверждения) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	2		
	9	1) Обязательная и добровольная сертификация сырья и пищевой продукции			
		2) Декларирование соответствия продукции			
		3) Государственная регистрация специальных и новых пищевых продуктов			
3	10	Тема: Особенности подтверждения соответствия продукции животного происхождения	2		Лекция-визуализация
		1) Порядок сертификации мяса и мясной продукции			
		2) Порядок сертификации молока и молочной продукции			
	11	3) Порядок сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продукции их переработки	2		
		Тема: Особенности подтверждения соответствия продукции растительного происхождения			
		1) Порядок сертификации зерна, муки, хлебобулочных изделий			
	12	2) Порядок сертификации масличных культур и продукции из них	2		Лекция-визуализация
		3) Порядок сертификации плодов и овощей и продукции из них			
		Тема: Стандартизация и сертификация мяса убойных животных, яиц и яйцепродуктов	2	2	
	13	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 безопас-			

		ности яиц пищевых. Пороки яиц.			
		5) Продукты яичные. Классификация, требования к качеству и безопасности			
1	1	Тема: Стандартизация и сертификация субпродуктов	2		Лекция-визуализация
	1	1) Классификация субпродуктов			
2	2	2) Особенности обработки субпродуктов			
		3) Идентификация и экспертиза субпродуктов			
1	1	Тема: Стандартизация и сертификация изделий из мяса убойных животных	2		
	1	1) Вареные изделия из свинины. Классификация. Требования к качеству и безопасности			
3	2	2) Варено-копченые изделия из свинины. Классификация. Требования к качеству и безопасности			
		3) Сырокопченые изделия из свинины. Классификация. Требования к качеству и безопасности			
1	1	Тема: Стандартизация и сертификация пищевых животных жиров	2		
4	1	1) Требования к качеству и безопасности			
		2) Порча жиров. Изменение показателей качества и безопасности в процессе хранения			
1	1	Тема: Регламентация состава и свойств молока-сырья	2		Лекция-визуализация
	1	1) Классификация молока и молочных продуктов			
5	2	2) Требования к качеству и безопасности молока сырого разных видов животных			
		3) Фальсификация молока			
1	1	Тема: Стандартизация и сертификация молока и сливок питьевых	2		
6	1	1) Требования к качеству и безопасности молока питьевого			
		2) Требования к качеству и безопасности сливок питьевых			
1	1	Тема: Стандартизация и сертификация жидких кисломолочных продуктов, сметаны, творога	2		Лекция-визуализация
	1	1) Классификация кисломолочных продуктов			
7	2	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			
1	1	Тема: Стандартизация и сертификация мороженого	2		
	1	1) Классификация мороженого			
8	2	2) Нормируемые показатели качества и безопасности мороженого			
		3) Пороки мороженого, их причины и меры предупреждения			
1	1	Тема: Стандартизация и сертификация молочных консервов	2		Лекция-визуализация
	1	1) Классификация молочных консервов			
9	2	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	1	Тема: Стандартизация и сертификация масла сливочного	2		
	1	1) Классификация масла сливочного			
0	2	2) Нормируемые показатели качества и безопасности масла сливочного			
		3) Порча масла сливочного. Изменение показателей качества и безопасности в процессе хранения			
2	1	Тема: Стандартизация и сертификация сыров	2		
	1	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 2	Тема: Стандартизация и сертификация рыбы живой, охлажденной и мороженой	2		Лекция-визуализация		
		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 3	Тема: Стандартизация и сертификация соленой рыбы	2				
		1)Ассортимент соленой рыбной продукции					
		2)Нормируемые показатели качества и безопасности соленой рыбы					
	2 4	3)Пороки соленой рыбы, причины, меры предупреждения	2				
		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					
	2 5	5)Требования к качеству и безопасности вяленой рыбы	2				
		6)Пороки копченой рыбной продукции, причины, меры предупреждения					
		Тема: Стандартизация и сертификация рыбных консервов и пресервов					
		1) Классификация рыбных консервов и пресервов					
		2) Нормируемые показатели качества и безопасности рыбных консервов					
	2 5	3) Нормируемые показатели качества и безопасности рыбных пресервов	2				
		4) Икра. Классификация. Требования к качеству и безопасности					
		Тема: Стандартизация и сертификация меда				2	2
1)Классификация меда.							
2)Требования к качеству и безопасности меда.							
3)Фальсификация меда и методы ее определения							
4	2 7	Тема: Стандартизация и сертификация муки	2				
		1)Показатели качества зерна. Нормирование качества зерна					
		2)Классификация муки					
	2 8	3)Требования к качеству и безопасности муки	2		Лекция-визуализация		
		Тема: Стандартизация и сертификация хлеба и хлебобулочных изделий					
		1) Классификация хлеба и хлебобулочных изделий					
2 8	2) Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий	2					
	3) Безопасность хлебобулочных изделий						
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							

5. Лабораторные занятия по дисциплине и подготовка к ним

Лабораторные занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице

4.

Таблица 4 - Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

раздела	ЛЗ*	ЛР*	Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения*
				очная форма	заочная форма	предусмотрена само-подготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
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.								

Подготовка обучающихся к лабораторным занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На лабораторных занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к лабораторным занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия. Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и лабораторные занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на занятиях. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Раздел 1. Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции

Краткое содержание

Закон РФ «О техническом регулировании». Безопасность и качество пищевой продукции на рынке России накануне введения в действие федерального закона «О техническом регулировании». Система обеспечения безопасности и качества продовольствия. Стандартизация и сертификация в новых условиях. Обеспечение безопасности и качества пищевой продукции в переходный период.

Закон РФ «О качестве и безопасности продовольственных товаров». Область распространения закона. Оборотноспособность пищевых продуктов. Полномочия Российской Федерации, субъектов РФ и органов местного самоуправления в области обеспечения качества и безопасности пищевых

продуктов. Государственное нормирование, государственный контроль и надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Ответственность за нарушение требований закона. Задачи, решаемые стандартизацией продовольственного сырья и пищевых продуктов. Улучшение качества продукции. Рост производительности труда. Рациональное и максимальное использование полученной продукции животноводства. Создание условий материальной заинтересованности работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. Объективное определение качества и безопасности продукции животного происхождения. Гигиенические требования безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Дифференциация требований к качеству продуктов животного происхождения по сортам, классам, категориям. Общие требования к разработке, оформлению и утверждению технических условий на пищевые продукты.

Комиссия «Кодекс Алиментариус» (FAO/WHO) по разработке стандартов на продовольственные товары. Кодекс Алиментариус, как свод стандартов на продовольственные товары, принятых на международном уровне.

Правила, руководящие принципы и рекомендации, включенные в «Кодекс Алиментариус». Гармонизация национальных стандартов с международными положениями, касающимися гигиены и питательных качеств пищи, в т.ч. микробиологических норм, пищевых добавок, остатков минеральных удобрений, загрязняющих веществ, этикетирования и товарного вида, методов анализа и взятия проб.

Виды идентификации: ассортиментная, качественная и партионная. Критерии идентификации. Объекты, субъекты, средства и методы идентификации. Виды фальсификации: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая. Критерии и методы обнаружения фальсификации.

Генетически модифицированные изделия: использование в пищевой промышленности. Методы выявления генетически модифицированных изделий.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Перечислите законодательные, нормативные документы по стандартизации, составляющие базу обеспечения качества и безопасности пищевой продукции?
2. Какие требования установлены ТР ТС 021/2011 к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции?

Раздел 2. Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции

Формы подтверждения соответствия. Практика оценки соответствия в Европейском Союзе (ЕС). Новый и Глобальный подходы в ЕС. Формы и схемы обязательного подтверждения соответствия. Состав схем декларирования соответствия. Состав схем обязательной сертификации. Перечень продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии. Порядок принятия декларации о соответствии и ее регистрации. Отличительные признаки форм подтверждения соответствия. Правила сертификации продукции в Таможенном Союзе.

Методическая основа сертификации пищевых продуктов. Структура системы сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Схемы сертификации, их характеристика и правила применения. Порядок сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Порядок проведения обязательной сертификации однородных групп пищевых продуктов:

- мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц и продуктов их переработки;
- рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов вырабатываемых из них;
- молока и молочных продуктов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Особенности пищевых продуктов, положенные в основу системы сертификации ПС и ПП.
2. Инфраструктура системы сертификации ПС и ПП. Функции участников системы.
3. Объекты обязательной и добровольной сертификации ПП.
4. Схемы декларирования соответствия, используемые для подтверждения соответствия пищевой продукции в Таможенном союзе.
5. Правила сертификации мяса и мясных продуктов.
6. Правила сертификации молока и молочных продуктов.
7. Правила сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов из них.
8. Декларирование соответствия в Таможенном союзе.
9. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции.
10. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза как форма подтверждения соответствия в Таможенном союзе.
12. Требования, предъявляемые к органу по сертификации.
13. Требования, предъявляемые к испытательной лаборатории пищевой продукции и продовольственного сырья. Порядок проведения испытаний.

Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции животного происхождения

Основные пищевые вещества мяса. Строение основных тканей мяса. Физико-химические свойства мяса. Влияние вида, пола, возраста, упитанности, породы животных и других факторов на качество мяса. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.

Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Изменения свойств мяса при созревании. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.

Требования к качеству и безопасности мяса. Клеймение продуктов убоя животных. Дефекты мяса. Особенности морфологии тела и анатомического строения птицы. Классификация и характеристика основных видов птицы. Классификация мяса домашней птицы по виду, возрасту, способу обработки, по упитанности и качеству обработки, по температуре в толще грудных мышц.

Характеристика мяса домашней птицы в зависимости от вида и категории упитанности. Факторы, влияющие на качество мяса домашней птицы.

Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи.

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц. Пороки яиц. Оценка куриных, перепелиных, индюшковых и цесариных яиц. Правила экспертизы яиц домашней птицы. Особенности оценки яиц водоплавающей птицы.

Яичные мороженые продукты: меланж (яичная масса), желток и белок. Требования к качеству и безопасности.

Яичные сухие продукты: порошок, желток и белок. Требования к качеству и безопасности. Классификация и пищевая ценность субпродуктов.

Обработка мясокостных субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов. Обработка слизистых субпродуктов. Обработка шерстных субпродуктов. Оценка субпродуктов по показателям качества и безопасности. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью и материалам. Технология колбасных изделий.

Вареные колбасные изделия. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.

Фаршированные колбасы. Требования к качеству и безопасности.

Полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы. Требования к качеству и безопасности. Дефекты колбасных изделий.

Ливерные колбасы. Паштеты. Фарши. Требования к качеству и безопасности.

Классификация консервов. Сырье и материалы. Консервная тара. Производство стерилизованных консервов. Производство пастеризованных мясных консервов. Производство мясных консервов для детского питания.

Мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, фарши, полуфабрикаты в тесте. Требования к качеству и безопасности. Дефекты, причины, меры предупреждения.

Быстрозамороженные готовые блюда. Требования к качеству и безопасности.

Продукты из свинины, говядины, баранины, конины, оленины.

Вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные, сырокопченые, сыро-соленые изделия из мяса. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.

Свойства и ценность жиров. Номенклатура и классификация сырья для производства пищевых животных жиров. Морфология и химия жирового сырья. Технологические процессы производства пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров.

Молоко. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Молоко других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, яхиха, лосиха). Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Фальсификация молока.

Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТу. Базисная жирность молока.

Молочные продукты. Нормируемые показатели качества и безопасности. Виды упаковки. Маркировка. Пороки, причины, меры предупреждения.

Пастеризованное молоко и сливки. Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Виды упаковки. Маркировка. Пороки, причины, меры предупреждения.

Стерилизованные молоко и сливки. Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Виды упаковки. Маркировка. Пороки, причины, меры предупреждения.

Классификация (в зависимости от типа брожения, массовой доли жира, используемого сырья), характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение кисломолочных продуктов. Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Пороки, причины, меры предупреждения.

Классификация (в зависимости от типа брожения, массовой доли жира, используемого сырья), характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Пороки, причины, меры предупреждения.

Классификация молочных консервов в зависимости от способа консервирования. Нормируемые показатели качества и безопасности сгущенных молочных консервов. Пороки, причины, меры предупреждения

Сливочное масло. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Технология производства сливочного масла. Пороки сливочного масла и их предупреждение.

Сыры. Классификация сыров. Твердые сычужные сыры, требования к качеству и безопасности. Формирование качества твердых сычужных сыров. Особенности полутвердых, мягких и рассольных сыров. Пороки сыров, причины и меры предупреждения.

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность.

Экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их экспертиза.

Требования к условиям содержания живой рыбы. Транспортирование и основы сохранения живой рыбы. Изменение качества живой рыбы при транспортировании и хранении. Показатели качества и безопасности живой рыбы.

Классификация охлажденной и мороженой рыбы. Требования к качеству и безопасности. Упаковка и маркировка охлажденной и мороженой рыбы. Транспортирование и хранение. Пороки охлажденной и мороженой рыбы, причины, меры предупреждения.

Классификация соленой рыбы. Требования к качеству и безопасности. Упаковка и маркировка соленой рыбы. Транспортирование и хранение. Пороки соленой рыбы, причины, меры предупреждения.

Классификация сушеной и вяленой рыбы. Требования к качеству и безопасности. Упаковка и маркировка сушеной и вяленой рыбы. Транспортирование и хранение. Пороки сушеной и вяленой рыбы, причины, меры предупреждения.

Классификация копченой рыбы. Требования к качеству и безопасности рыбы холодного копчения. Упаковка и маркировка рыбы холодного копчения. Транспортирование и хранение. Пороки рыбы холодного копчения, причины, меры предупреждения.

Требования к качеству и безопасности рыбы горячего копчения. Упаковка и маркировка рыбы горячего копчения. Транспортирование и хранение. Пороки рыбы горячего копчения, причины, меры предупреждения.

Классификация и ассортимент консервов и пресервов. Требования к качеству и безопасности рыбных консервов и пресервов. Упаковка, маркировка, хранение консервов и пресервов. Дефекты, причины, меры предупреждения. Классификация икры. Особенности строения и состава икры. Требования к качеству и безопасности. Упаковка, маркировка, хранение. Пороки икры, причины, меры предупреждения.

Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.

Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТу и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и санитарная оценка.

Продукты пчеловодства. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности.

Вопросы для самоконтроля по разделу

1. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Требования к качеству и безопасности полуфабрикатов в тестовой оболочке. Дефекты.
2. Ливерные и кровяные колбасы. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
3. Сырье животного происхождения (мясное). Классификация. Требования к качеству и безопасности. Пороки, меры предупреждения.
4. Послеубойные изменения и созревание мяса. Сущность процессов, влияние на формирование качества готовых изделий. Особенности технологии и контроля производства охлажденного мяса.
5. Правила сертификации мяса и мясных продуктов.
6. Колбасные изделия вареные. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
7. Кисломолочные продукты. Виды. Пороки, их причины, меры предупреждения.
8. Сырье животного происхождения (молочное). Классификация. Требования к качеству и безопасности. Пороки, меры предупреждения. Фальсификация молока, методы определения.
9. Творог. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины и меры предупреждения.
10. Молочные консервы сгущенные с сахаром. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
11. Рыбные пресервы. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
12. Мед. Классификация меда. Требования к качеству и безопасности. Фальсификация меда и методы ее определения.

13. Икра. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Пищевая и биологическая ценность икры (понятие, методы расчета, информация для потребителей). Пороки икры.
14. Сырокопченые колбасы. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
15. Охлажденная и мороженная рыба. Требования к качеству и безопасности. Пороки охлажденной и мороженной рыбы, причины, меры предупреждения.
16. Рыба горячего копчения. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
17. Сушеная и вяленая рыба. Ассортимент. Особенности подбора сырья. Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Пороки, их причины, меры предупреждения.
18. Особенности сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.
19. Сыры. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности сычужных сыров. Пороки, причины, меры предупреждения.
20. Полукопченые и варено-копченые колбасы. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
21. Консервы мясные. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.
22. Масло сливочное. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
23. Рыба холодного копчения. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
24. Правила сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов из них.
25. Соленая рыба. Классификация. Особенности подбора сырья. Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Пороки, их причины, меры предупреждения.

Раздел 4. Стандартизация и сертификация продукции растительного происхождения

Хлеб пшеничный. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Особенности технологии производства. Дефекты и болезни хлеба.

Хлебобулочные изделия. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Особенности технологии производства. Дефекты и болезни хлеба.

Пиво. Классификация. Особенности технологии производства. Показатели качества и безопасности. Дефекты.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Ассортимент хлеба пшеничного.
- 2) Требования к качеству и безопасности хлеба пшеничного.
- 3) Классификация пива.
- 4) Показатели качества и безопасности пива.

Процедура оценивания

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе повседневной учебной работы и проводится в пределах обычных организационных форм занятий. Он заключается в систематическом наблюдении за работой группы в целом и каждого обучающегося в отдельности, проверке знаний, умений и навыков, сочетаемой с изучением нового материала, его закреплением (практическим применением).

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль по разделам дисциплины осуществляется в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения тестов по разделам дисциплины.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ 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%.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по выполнению курсового проекта

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА курсового проекта

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

Процедура выбора темы обучающимся

Автор курсового проекта должен осознанно выбрать тему с учетом темы будущей выпускной квалификационной работы. В этом случае обучающемуся предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы курсового проекта из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему курсового проекта, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем теоретической части курсового проекта, но его можно использовать для составления плана.

За 7 дней до защиты курсового проекта обучающийся должен сдать его на проверку. Кроме того, на последней неделе проводится собеседование (защита) выполненных проектов. На защите проекта обучающийся должен четко и обстоятельно отвечать на поставленные вопросы, связанные с выполнением проекта.

Структура курсового проекта

Курсовой проект должен состоять из:

- титульного листа;
- аннотации;
- содержания;
- нормативных ссылок;
- терминов и определений;
- обозначения и сокращения;
- введения;
- обзора литературы;
- экспериментальной части;
- выводов и предложений;
- списка используемой литературы;
- приложений.

Общие требования к оформлению

Курсовой проект выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта – черный, размер шрифта 14, гарнитура TimesNewRoman. Текст набирается и редактируется с помощью программного обеспечения из стандартного пакета MicrosoftOffice – MicrosoftWord.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, положениях, применяя шрифты разной гарнитуры.

Текст курсового проекта следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Опечатки, опiski и графические нечеткости, обнаруженные в процессе выполнения документа допускается исправлять аккуратной подчисткой, закрашиванием белой краской.

Повреждения листов документа, помарки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

Страницы курсового проекта следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц курсового проекта. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Все структурные элементы курсового проекта начинают с новой страницы.

Наименования структурных элементов курсового проекта (введение, содержание, нормативные ссылки и т.д., кроме основной части), помещают в верхней части страницы, по центру, записывают с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом.

Нумерация рисунков, схем, таблиц и приложений в курсовом проекте сквозная. На все рисунки, схемы, таблицы и формы документов должны быть ссылки в тексте.

Текст курсового проекта разделяют на разделы, подразделы, а при необходимости – пункты.

Разделы, подразделы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце и записанные с абзаца. Разделы нумеруют в пределах всего документа, подразделы – в пределах раздела, пункты – в пределах подраздела.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты могут иметь подзаголовки при необходимости.

Заголовки разделов, подразделов, пунктов должны быть расположены над текстом. Заголовки пишут с прописной буквы без точки в конце. Переносы в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то их отделяют точкой. В конце заголовка точка не ставится.

Расстояние между заголовком и текстом – 15 мм. Расстояние между двумя заголовками – 10 мм.

Требования к изложению курсового проекта

В Структурные элементы «Обозначения и сокращения», «Приложения» включают в курсовой проект при необходимости, исходя из его содержания и изложения.

Титульный лист является первым листом курсового проекта и должен содержать следующие сведения:

- наименование учебного учреждения, где выполнен курсовой проект;
- наименование кафедры;
- наименование документа;
- тему курсового проекта;
- должность, фамилию и инициалы, подпись руководителя и исполнителя разработки;
- место (город) и время (год) выполнения работы.

Титульный лист оформляется в соответствии с приложением 3.

Структурный элемент «Аннотация» представляет собой краткое содержание основной части курсового проекта. Аннотацию оформляют по следующей форме:

- заголовок;
- сведения об объеме работы, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, количестве используемых источников;
- ключевые слова, используемые в работе (8 – 10 слов);
- текст аннотации.

В тексте аннотации приводят следующие сведения: тема работы, цель, методы и конкретные результаты работы.

Изложение материала должно быть кратким и точным. Объем аннотации не должен превышать одной страницы рукописного текста. Данный раздел не нумеруется.

В элементе «Содержание» приводят наименования структурных элементов, их порядковые номера с указанием номера страниц на которых начинается данный структурный элемент. Содержание размещают после титульного листа. Данный раздел не нумеруется.

Элемент «Нормативные ссылки» начинается со слов: «В данном курсовом проекте использованы ссылки на следующие технические регламенты, стандарты и нормативные документы:.....». После чего дается список технических регламентов в очередности их принятия, затем список ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ и др. Последовательность документов - по мере возрастания значений кодов.

Для каждого вида документов порядок их очередности начинается заново. Кроме того, необходимо учесть значимость документов, например, после технических регламентов дают список международных, затем национальных стандартов, а далее стандартов организаций, отраслевых стандартов, технических условий, методических указаний (инструкций), руководящих документов и т.д.

В самом тексте курсового проекта наименование всех документов, кроме технических регламентов, опускается. Данный раздел не нумеруется.

Элемент «Термины и определения» содержит определения терминов, использованных в курсовом проекте. Перечень терминов начинают со слов: «В настоящем курсовом проекте применяются следующие термины и их определения». Далее в алфавитном порядке даются термины и их определения. Раздел не нумеруется.

Введение должно содержать краткую информацию о достигнутом уровне качества продукции, способах его повышения и актуальности выполняемого курсового проекта. Актуальность заключается в описании важности решения настоящей проблемы для отрасли, страны, общества в целом. Кроме того, устанавливают цель курсового проекта и задачи, решаемые в ходе выполнения проекта для достижения поставленной цели.

При выполнении «Аналитического обзора литературы» раскрывается содержание законодательных и основополагающих нормативных документов. При этом отмечают положения документов, имеющие непосредственное отношение к теме курсового проекта.

Необходимо указать цели и задачи стандартизации и сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов, правовые основы подтверждения соответствия.

Приводятся принятые в РФ общие положения по гармонизации и принятию стандартов на продукцию (ПС и ПП), по проведению ее подтверждения соответствия, отмечается согласованность международным нормам и правилам.

Рассматриваются требования к нормативным документам, устанавливающим показатели безопасности продукции, к нормативным и методическим документам, определяющим методы испытаний, к документам на сертификацию продукции, схемам сертификации.

Отмечаются основные положения системы сертификации однородной группы продукции по теме курсового проекта. Анализируются положения методики оценки производства сертифицируемой продукции, показатели безопасности и стабильности. Для изложения раздела подбирается и изучается учебная и научно-техническая литература, специальные журналы и экспресс-информация. Подбор литературы по избранной теме производится с помощью тематических и алфавитных каталогов, имеющихся в библиотеке университета и других библиотеках. Библиографический список должен составлять не менее 20 наименований. В список использованной литературы включаются только те источники, которые применяются при выполнении работы.

В экспериментальной части подробно излагается ход решения поставленной задачи, дается обоснование принимаемым решениям.

Приводится блок-схема процедуры декларирования соответствия – начиная с оформления заявки на регистрацию декларации о соответствии до регистрации декларации о соответствии.

Необходимо согласно принятой последовательности действий, описать все этапы декларирования продукции с обоснованием принимаемых решений, с рассмотрением и анализом их возможных вариантов (1) подача заявки в Орган (Центр) по сертификации на проведение процедуры оформления декларации техническим регламентам таможенного союза; 2) формирование заказчиком технической и нормативной документации, предоставление ее в Центр по сертификации с целью получения декларации; 3) регистрация и выдача Центром по сертификации декларации о соответствии)

Должен быть показан порядок отбора образцов в соответствии с требованиями нормативных документов, представлены результаты испытаний продукции.

При изложении процедуры сертификации должны оформляться все установленные документы:

- заявка на регистрацию декларации о соответствии;
- декларация о соответствии;
- акт отбора образцов (проб);
- протоколы испытаний;

Выводы и предложения должны содержать краткое обобщение и оценку результатов курсового проекта. Выводы о проделанной работе должны соответствовать поставленным задачам исследования.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении курсового проекта. Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

Источники следует располагать в следующем порядке:

- а) Федеральные законы Российской Федерации;
- б) Постановления Правительства Российской Федерации;
- в) Акты федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации;
- г) нормативные документы, за исключением стандартов;
- д) статьи;
- е) монографии;
- ж) учебники.

Источники, указанные в а), б), в), следует располагать в соответствии с датой принятия документа.

Источники, указанные в г), д), е), ж), следует располагать в алфавитном порядке.

В приложения выносятся документы, в разработке которых студент принимал участие, схемы, вспомогательные материалы. В приложениях могут быть даны различные виды оперативной информации, методические рекомендации, инструкции и нормативные документы, используемые в курсовом проекте.

Требования к оформлению курсового проекта

Курсовой проект выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта – черный, размер шрифта 14, гарнитура TimesNewRoman. Текст набирается и редактируется с помощью программного обеспечения из стандартного пакета MicrosoftOffice – MicrosoftWord.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, положениях, применяя шрифты разной гарнитуры.

Текст курсового проекта следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Опечатки, описки и графические нечеткости, обнаруженные в процессе выполнения документа допускается исправлять аккуратной подчисткой, закрашиванием белой краской.

Повреждения листов документа, помарки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

Страницы курсового проекта следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц курсового проекта. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Все структурные элементы курсового проекта начинают с новой страницы.

Наименования структурных элементов курсового проекта (введение, содержание, нормативные ссылки и т.д., кроме основной части), помещают в верхней части страницы, по центру, записывают с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом.

Нумерация рисунков, схем, таблиц и приложений в курсовом проекте сквозная. На все рисунки, схемы, таблицы и формы документов должны быть ссылки в тексте.

Текст курсового проекта разделяют на разделы, подразделы, а при необходимости – пункты.

Разделы, подразделы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце и записанные с абзаца. Разделы нумеруют в пределах всего документа, подразделы – в пределах раздела, пункты – в пределах подраздела.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты могут иметь подзаголовки при необходимости.

Заголовки разделов, подразделов, пунктов должны быть расположены над текстом. Заголовки пишут с прописной буквы без точки в конце. Переносы в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то их отделяют точкой. В конце заголовка точка не ставится.

Расстояние между заголовком и текстом – 15 мм. Расстояние между двумя заголовками – 10 мм.

Порядок проведения защиты курсового проекта

Курсовой проект оценивается на публичной защите комиссией в сроки, указанные в графике. Комиссия состоит из 2-3 преподавателей выпускающей кафедры, включая ведущего преподавателя дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции». Состав комиссии и график ее работы утверждает заведующий кафедрой.

Общая оценка выводится по результатам защиты (доклад до 10 мин, ответы на вопросы), полноте содержания и правильности выполнения задания, качеству оформления.

Комиссия выносит решение о дифференцированной оценке с занесением ее в ведомость и зачетную книжку.

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 неспособностях студента пояснить ее основные положения, в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

7.2. Рекомендации по подготовке электронной презентации

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронной презентации

- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия зерна в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и овощей в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия масложировой продукции в 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**, критерии 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.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Тестовые вопросы для 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
- триболоминиценция
- катодолюминосценция

9. Вода в пищевых продуктах находится в двух состояниях:

- свободная и механическая
- свободная и связанная
- свободная и адсорбционная
- свободная и капиллярная
- осадении 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 ОЦЕНИВАНИЯ 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.

8.2 Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на лабораторных занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения 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 проектиро-

вания (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, строитель-

	ства, 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 взаимосвязанных 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 вреда

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);

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»

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

+кусовой
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
- термостойчивости
- + пищевой ценности

13 Посол рыбы предусматривает контроль:

- + температуры воздуха в помещении
- пищевой ценности 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 метрологического 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%.

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.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), 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
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), 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:	

9.4 Перечень примерных вопросов к зачету и экзамену

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 01.09.2019, № 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. Протоко-

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 ку-мыс 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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы промежуточного контроля

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.

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ЭИОС ОмГАУ_Moodle (URL: <http://do.omgau.ru/>), где:

- обучающийся имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам;
- преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

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. Сибгатуллин, 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 .
Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 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 молкосодержащих 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 – Текст : 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

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

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

Форма титульного листа курсового проекта

**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

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине «Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции»

Тема:

студент ____ группы	_____	ФИО
Дата сдачи КП		_____
Отметка о допуске КП к защите:		_____
Руководитель КП	_____	ФИО
	Дата защиты	_____
	Оценка	_____

Омск – _____

Форма оценочного листа проверки и защиты курсового проекта

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА					
№ п/п	Оцениваемая компонента курсового проекта и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания курсо- вого проекта				
3	Оценка оформления курсо- вого проекта				
4	Оценка качества подго- товки курсового проекта				
5	Оценка выступления с до- кладом и ответов на во- просы				
6	Степень самостоятельно- сти студента при подготов- ке курсового проекта				

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ КП:

ЗАМЕЧАНИЯ ПО КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ:

Курсовой проект принят с оценкой:	_____	_____
	(оценка)	(дата)
Ведущий преподаватель дисциплины	_____	И.О. Фамилия
	(подпись)	
Члены комиссии	_____	И.О. Фамилия
	(подпись)	
	_____	И.О. Фамилия
	(подпись)	
Студент	_____	И.О. Фамилия
	(подпись)	