

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2025 06:43:59

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 27.03.01 – Стандартизация и метрология

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.ДВ.01.01 Прослеживаемость в пищевой цепи

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

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Разведения и генетики сельскохозяйственных животных
Разработчик, канд.техн.наук, доцент	Н.А. Юрк

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-6	Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов	ИД-1 _{ПК-6} владеет терминологией в области качества продукции, знает факторы, обуславливающие качество продукции	знает терминологию в области прослеживаемости в пищевой цепи	определять факторы, обуславливающие качество продукции	определения качества продукции, и факторов обуславливающих качество продукции
		ИД-2 _{ПК-6} знает методы управления качеством	методы управления качеством в процессах пищевых производств	выбирать методы управления качеством в процессах пищевых производств	применять методы управления качеством в процессах пищевых производств
		ИД-3 _{ПК-6} знает организационные формы и методы контроля качества	организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	выбирать организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств
ПК-7	Способен участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования	ИД-1 _{ПК-7} способен осуществить планирование работ по разработке документов стандартизации, а также по подготовке продукции/системы качества/производства к сертификации	основы планирование работ по разработке документов	планировать работы по разработке документов	проведения работы по разработке документов

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- презентация				Проверка презентации		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем						
- в рамках практических занятий и подготовки к ним	3.1			опрос		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4	Вопросы для подготовки к зачету		Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

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

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1. Средства для входного контроля	Перечень вопросов для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для выполнения презентации
	Критерии оценки индивидуальных результатов презентации
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам занятий
4. Средства для рубежного контроля	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации бакалавра по итогам изучения дисциплины	Фонд вопросов для итогового контроля

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций			Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний		высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-7	ИД-1 _{ПК-7}	Полнота знаний	основы планирование работ по разработке документов	Не знает основы планирование работ по разработке документов	Поверхностно знает основы планирование работ по разработке документов Знает основы планирование работ по разработке документов В совершенстве владеет знаниями основы планирование работ по разработке документов			Презентация, тестирование, зачет
		Наличие умений	планировать работы по разработке документов	Не умеет планировать работы по разработке документов	Поверхностно умеет планировать работы по разработке документов Умеет планировать работы по разработке документов Глубоко умеет планировать работы по разработке документов			
		Наличие навыков (владение опытом)	проведения работы по разработке документов	Не владеет навыками проведения работы по разработке документов	Поверхностно владеет навыками проведения работы по разработке документов Владеет навыками проведения работы по разработке документов Уверенно владеет навыками проведения работы по разработке документов			
ПК-6	ИД-1 _{ПК-6}	Полнота знаний	знает терминологию в области прослеживаемости в пищевой цепи	Не знает области прослеживаемости в пищевой цепи	Поверхностно знает области прослеживаемости в пищевой цепи Знает терминологию в области прослеживаемости в пищевой цепи В совершенстве знает терминологию в области прослеживаемости в пищевой цепи			Презентация, тестирование, зачет
		Наличие умений	определять факторы, обуславливающие качество продукции	Не умеет определять факторы, обуславливающие качество продукции	Поверхностно умеет определять факторы, обуславливающие качество продукции Умеет определять факторы, обуславливающие качество продукции Умеет выделять и определять факторы, обуславливающие качество продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	определения качества продукции, и факторов, обуславливающих качество продукции	Не владеет навыками определения качества продукции, и факторов.	Поверхностно владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обуславливающих качество продукции Владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обуславливающих качество продукции			

				обусловливающих качество продукции	Уверенно владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции	
ИД-2 _{ПК-6}	Полнота знаний	методы управления качеством в процессах пищевых производств	Не знает методы управления качеством в процессах пищевых производств	Поверхностно знает методы управления качеством в процессах пищевых производств Знает методы управления качеством в процессах пищевых производств В совершенстве владеет знаниями о методах управления качеством в процессах пищевых производств	Презентация, тестирование, зачет	
	Наличие умений	выбирать методы управления качеством в процессах пищевых производств	Не умеет выбирать методы управления качеством в процессах пищевых производств	Поверхностно умеет выбирать методы управления качеством в процессах пищевых производств Умеет выбирать методы управления качеством в аудите Умеет выделять и выбирать методы управления качеством в аудите		
	Наличие навыков (владение опытом)	применять методы управления качеством в процессах пищевых производств	Не владеет навыками применения методов управления качеством в аудите	Поверхностно умеет применять методы управления качеством в аудите Умеет выбирать методы управления качеством в процессах пищевых производств Умеет выделять и выбирать методы управления качеством в процессах пищевых производств		
ИД-3 _{ПК-6}	Полнота знаний	организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	Не знает организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	Поверхностно знает организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Знает организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств В совершенстве владеет знаниями об организационных формах и методах контроля качества в процессах пищевых производств	Презентация, тестирование, зачет	
	Наличие умений	выбирать организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	Не умеет выбирать организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	Поверхностно умеет выбирать организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Умеет выбирать организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Умеет выделять и выбирать организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств		
	Наличие навыков (владение опытом)	применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	Не владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	Поверхностно владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Уверенно владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств		

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

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

3.1.1 . Средства

для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Учебные цели, на достижение которых ориентирована подготовка доклада, сопровождаемого электронной презентацией: получить представление об основных российских и зарубежных научных школах, о вкладе ученых в управление качеством.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках подготовки доклада, сопровождаемого электронной презентацией:

- поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач;
- структурирование и использование соответствующей информации об опыте российских и зарубежных школ управления качеством;
- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем управления качеством;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения

Примерный перечень тем презентаций

- Цель, методика и объект разработки системы прослеживаемости (на примере производства конкретного вида (группы) продукции)
- Система прослеживаемости как гарант безопасности пищевых продуктов.

Общие требования к презентации

- Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.
- Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: тема; фамилия, имя, отчество автора; место учебы автора презентации.
- Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.
- Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.
- В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов.
- Последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией руководителем используются следующие критерии: содержание и дизайн.

Критерии оценки содержания:

- содержание является строго научным;
- иллюстрации (графические, музыкальные, видео) усиливают эффект восприятия текстовой части информации;
- орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки отсутствуют;
- наборы числовых данных проиллюстрированы графиками и диаграммами;
- информация является актуальной и современной;
- ключевые слова в тексте выделены.

Критерии оценки дизайна:

- цвет фона гармонирует с цветом текста, всё отлично читается;
- использовано несколько цветов шрифта;
- все слайды выдержаны в едином стиле и представлены в логической последовательности;
- использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики). Анимация присутствует только в тех местах, где она уместна и усиливает эффект восприятия текстовой части информации;
- размер шрифта оптимальный;
- имеется титульный слайд с заголовком;
- минимальное количество – 10 слайдов;
- имеется слайд с библиографией.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России.

История развития систем управления качеством.

Сущность качества. Характеристика требований к качеству.

Технический регламент 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов.

Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности.

Производственная безопасность – составляющая национальной безопасности страны. Уровни производственной безопасности.

Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции.

Классификация показателей качества продукции.

Классификация основных видов технического контроля качества.

Статистические методы контроля качества продукции.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы входного контроля

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия.

3.1.3 Средства для текущего контроля

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

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

В качестве текущего контроля использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к занятиям

Самостоятельная подготовка к занятиям направлена на закрепление и углубление материала, который изучался на аудиторных занятиях; самостоятельное изучение отдельных тем и разделов дисциплин; подготовка к следующим аудиторным занятиям.

Раздел 1. Системы прослеживаемости в пищевой цепи

Вопросы для контроля

Актуальность создания и совершенствования систем прослеживаемости.

Принципы и методы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов.

Характеристика системы прослеживаемости.

Требования к безопасности продуктов питания.

Механическое, химическое, микробное загрязнение; пищевые отравления.

Прослеживаемость происхождения. Основы идентификации.

Штриховое кодирование.

Элементы и процессы системы прослеживаемости, их функции и связи.

Прослеживаемость в цепочке производства пищевых продуктов.

Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы

Раздел 2. Автоматизированные информационные системы

Вопросы для контроля

Система ГИС «АITS».

Автоматизированная система «Аргус».

Автоматизированная система «Меркурий».

Автоматизированная система «Веста» Россельхознадзора

Синтез системы прослеживаемости в пищевой цепи.

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных занятий

- оценка *«зачтено»* выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка *«не зачтено»* выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ для подготовки к итоговому контролю

1. Иерархия документов в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
2. Назначение и внедрение систем качества на предприятии
3. Цели внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБ)
4. Обоснование необходимости создания СМБ
5. Жизненный цикл продукции
6. Сущность и цели прослеживаемости в пищевой цепи
7. Критерии построения интегрированных систем качества
8. Синтез системы прослеживаемости в пищевой цепи
9. Идентификация и прослеживаемость пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001.
10. Отличие системы ХАССП от технологии контроля пищевой продукции.
11. Прослеживаемость происхождения. Основы идентификации.
12. Элементы и процессы системы прослеживаемости, их функции и связи.
13. Прослеживаемость в цепочке производства пищевых продуктов.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

«зачтено» 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.

«не зачтено» 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.

.5. Рубежный контроль

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

В качестве текущего контроля могут быть использованы: тестовый контроль, контрольная работа.

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ итогового контроля по дисциплине

Прослеживаемость пищевой продукции - это возможность документально: выявить конечного потребителя

- +установить изготовителя, место происхождения, последующих собственников и конечных потребителей продукции
- подтвердить безопасность продукции
- установить место реализации

Основным документом, оформляемым при обследовании промышленного объекта, является постановление о штрафных санкциях

- +акт обследования
- предписание
- протокол лабораторных исследований

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза партии пищевых продуктов не проводится, если

- +продукция имеет явные признаки порчи и недоброкачества, признак непригодности для питания
- имеются подозрения о фальсификации продукции
- на предприятии не организован производственный контроль
- условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам

Какие записи и в какой форме следует вести для демонстрации системы прослеживаемости? документация может быть как на бумажном носителе, так и в электронной форме.

- + записи входного контроля поступившего сырья, где отражена информация по названию сырья, его количеству, дате выработки, срокам годности, партиям сырья(если имеется), дате приёмки, об изготовителе сырья, информация о сопроводительной документации.
- + записи о выдаче партий сырья при передаче его в производственный цех для выработки полуфабриката или уже готовой продукции.
- + записи по обозначению произведенных полуфабрикатов. Это частое нарушение, которое ведет к потере прослеживаемости.

В число корректирующих действий не входят:

- +определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям
- восстановление контроля над КТК
- определение новых границ КП
- исправление причины несоответствия для предотвращения повторения
- +нарушения (проверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о:

- +последовательности и взаимодействии всех этапов производственного процесса
- оборудовании, задействованном в процессе производства
- +этапах производства, на которых сырье, полуфабрикаты и вспомогательные материалы включаются в процесс
- ответственных за проведение процессов

Отслеживаемый предмет торговли может быть:

- +партией
- +логистической единицей
- +предметом торговли
- +любым товаром, который был обозначен партнерами по прослеживаемости как отслеживаемый предмет торговли
- серией товаров

Носитель идентификации для пищевой продукции

- струйная печать
- + этикетка
- метка
- +сопроводительная документация

9.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы по итогам освоения дисциплины

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если получено более 61% правильных ответов.
- оценка «не зачтено» - получено менее 60% правильных ответов.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Прослеживаемость в пищевой цепи
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных; протокол № 11 от 15.05.2023.	
и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент	 Иванова И.П.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол №10 от 23.05.2023.	
Председатель МКН – 27.03.01, канд.техн.наук, доцент	 Юрк Н.А.
2. Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
ООО «Сертификат»	 директор Драгун Н.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Прослеживаемость в
пищевой цепи
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

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