

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 06.08.2025 09:10:40
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5e152d4ba795a6b4422

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан биолого-технологического факультета

Быкадоров П.П. _____
« 15 » _____ июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Товароведение с основами стандартизации»

для направления подготовки 36.03.02 Зоотехния

направленность (профиль) Технология производства продуктов животноводства

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника - бакалавр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.09.2017 г. № 972;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

старший преподаватель _____ **М. А. Гнатюк**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры биологии животных
(протокол № 12 от 09.06.2023)

Заведующий кафедрой _____ **А. А. Кретов**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией биолого-технологического факультета (протокол № 8 от 14.06.2023).

Председатель методической комиссии _____ **А. Ю. Медведев**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **П. П. Быкадоров**

Предмет. Цели и задачи дисциплины. её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины является изучение потребительских свойств товара, средств повышения конкурентноспособности товара, включая вопросы формирования ассортимента, классификации, кодирования, технического регулирования (стандартизации, подтверждения соответствия), экспертизы товаров, а так же их информационного обеспечения.

Целью дисциплины освоение студентами теоретических и практических знаний и обретение умений и навыков в области товароведения, потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, а также дать студентам основы знаний по системам государственной и международной стандартизации, о законодательных основах стандартизации и сертификации, об особенностях стандартизации животноводческой продукции, о сертификации и метрологии.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- освоить основные понятия товароведения;
- изучить основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;
- научиться оценивать качество и безопасность животноводческой продукции с учетом биохимических показателей;
- освоить основы системы управления качеством;
- освоить основы метрологии и метрологического обеспечения производства животноводческой продукции;
- овладеть навыками работы с нормативными документами по стандартизации в своей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Товароведение с основами стандартизации» относится к вариативной части (Б1.В.05) основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Дисциплина обеспечивает расширение и углубление знаний, умений, навыков и компетенций, сформированных в ходе изучения дисциплин «Биология», «Химия».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные и общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.2 Определяет нормативные показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Знает: теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного происхождения. Умеет: определять качество сырья и продуктов животного происхождения. Владеет: определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ОПК-3		ОПК-3.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства	Знать: о современном состоянии стандартизации и сертификации в стране и за рубежом; Уметь: ориентироваться в нормативных документах, находить нужный стандарт; Владеть: пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции
ОПК-4	Способен предлагать экономически и финансово обоснованные организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности	ОПК-4.2 Обосновывает использование приборно-инструментальной базы при решении профессиональных задач	Знать: правила работы с лабораторным и промышленным оборудованием; требования охраны труда в сфере товароведения Уметь: рационально подбирать нормативные документы при решении общепрофессиональных задач Владеть: современными методами определения качества продуктов животноводства
ПК-4	Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПК-4.1 Осуществляет контроль качества сырья продукции животноводства	Знать: теоретический контроль качества сырья продукции животноводства Уметь: правильно подбирать необходимую сопроводительную документацию при контроле качества продукции животноводства Владеть: Осуществляет контроль качества сырья продукции животноводства, контроль качества упаковки и транспортировки готовой продукции

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего	объём часов	всего часов

	зач.ед./ часов	7,8 семестр	10 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	4/144	4/144	4/144
Аудиторная работа:	48	48	10
Лекции	20	20	6
Практические занятия	28	28	8
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	96	96	130
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	Зачёт, экзамен	Зачёт, экзамен	Зачёт, экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Очная форма обучения					
Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации		12	-	16	64
1.	Тема 1. Введение в товароведение	2	-	4	16
2.	Тема 2. Товароведная классификация товаров. Средства товарной информации	4	-	4	16
3.	Тема 3. Введение в стандартизацию.	2	-	4	16
4.	Тема 4. Общая характеристика стандартизации. Государственная система стандартизации. Международные организации по стандартизации	4	-	4	16
Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством		4		6	16
5.	Тема 5: Сертификация продукции. Основы управления качеством и безопасностью продукции сельскохозяйственного производства.	4		6	16
Раздел 3. Основы метрологии		4		6	16
6	Тема 6: Теоретические основы метрологии. Метрологическое обеспечение производства продукции АПК	4		6	16
Итого		20		28	96
заочная форма обучения					
Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации		2	-	4	86

1.	Тема 1. Введение в товароведение	1	-	-	20
2.	Тема 2. Товароведная классификация товаров. Средства товарной информации	-	-	2	22
3.	Тема 3. Введение в стандартизацию.	1	-	-	22
4.	Тема 4. Общая характеристика стандартизации. Государственная система стандартизации. Международные организации по стандартизации	-	-	2	22
Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством		2	-	2	22
5.	Тема 5: Сертификация продукции. Основы управления качеством и безопасностью продукции сельскохозяйственного производства.	2	-	2	22
Раздел 3. Основы метрологии		2	-	2	22
6	Тема 6: Теоретические основы метрологии. Метрологическое обеспечение производства продукции АПК	2	-	2	22
Итого		6	-	8	130

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации

Тема 1. Введение в товароведение.

Понятие о товароведении. Предмет и задачи товароведения. Принципы товароведения. История развития товароведения. Товароведение как учебная дисциплина. Связь товароведения с другими научными дисциплинами.

Тема 2. Товароведная классификация товаров. Средства товарной информации

Классификация товаров. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Информационные ресурсы. Маркировка. Информационные знаки

Тема 3. Введение в стандартизацию.

Стандартизация как деятельность. Предмет, объекты и субъекты стандартизации. Основные принципы, цели и задачи. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Стандартизация как учебная дисциплина. Связь с другими дисциплинами.

Тема 4. Общая характеристика стандартизации. Государственная система стандартизации. Международные организации по стандартизации

Правовые основы товароведения и стандартизации. Основные понятия и термины в отрасли товароведения и стандартизации. Виды стандартизации и стандартов. Категории нормативных документов. Правила обозначения нормативных документов.

Общая характеристика системы ГСС РФ. Органы и службы ГСС РФ. Технические условия как нормативный документ. Международные организации по стандартизации.

Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством

Тема 5. Сертификация продукции. Основы управления качеством и безопасностью продукции сельскохозяйственного производства.

Понятие о сертификации продукции. Основные положения государственной системы сертификации. Общие сведения о системе, структуре и функциях ее органов. Нормативные документы на сертифицированную продукцию. Общие правила, схемы и порядок сертификации. Понятие о качестве продукции. Показатели качества. Номенклатура показателей качества продукции, их классификация. Контроль качества продукции. Способы и виды контроля. Методы оценки показателей качества с-х продукции. Суть и принципы управления качеством продукции.

Раздел 3. Основы метрологии

Тема 6. Теоретические основы метрологии. Метрологическое обеспечение производства продукции АПК

Метрология. Общие понятия. Структура метрологической службы. Единицы физических величин. Международная система единиц (СИ).

Обеспечение единства измерений. Методы и средства измерений и их классификация по метрологическому назначению. Эталоны и образцовые средства измерений. Ревизия и экспертиза средств измерений.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации		12	2
1.	Тема лекционного занятия 1. Введение в товароведение.	2	1
2.	Тема лекционного занятия 2. Товароведная классификация товаров. Средства товарной информации	4	
3.	Тема лекционного занятия 3. Введение в стандартизацию.	2	1
4.	Тема лекционного занятия 4. Общая характеристика стандартизации. Государственная система стандартизации. Международные организации по стандартизации	4	-
Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством		4	2
5.	Тема лекционного занятия 5: Сертификация продукции. Основы управления качеством и безопасностью продукции	4	2
Раздел 3. Основы метрологии		4	2
6.	Тема лекционного занятия 6: Теоретические основы метрологии. Метрологическое обеспечение производства продукции АПК	4	2
Итого		20	6

4.4. Перечень тем лабораторных работ практических занятий (семинаров). Не предусмотрены

4.5. Перечень тем практических занятий.

№ п/п	Тема лабораторного занятия (семинара)	Объём, ч
		форма обучения

		очная	заочная
Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации		16	4
1.	Тема лабораторного занятия 1 Введение в товароведение. Объекты и субъекты товароведной деятельности	2	1
2.	Тема лабораторного занятия 2. Оценка качества продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям	2	
3.	Тема лабораторного занятия 3. Расчет энергетической ценности	2	1
4.	Тема лабораторного занятия 4. Основы стандартизации	2	1
5.	Тема лабораторного занятия 5. Национальная система	2	1
6.	Тема лабораторного занятия 6. Изучение нормативных документов по стандартизации	2	
7.	Тема лабораторного занятия 7. Правовые основы стандартизации.	2	
8.	Тема лабораторного занятия 8. Решение ситуационных задач. Работа с ГОСТами	2	
Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством		6	2
9.	Тема лабораторного занятия 9. Сертификация продукции.	2	1
10.	Тема лабораторного занятия 10. Оценка качества продукции	4	1
Раздел 3. Основы метрологии		6	2
11.	Тема лабораторного занятия 11. Основы метрологии	2	1
12.	Тема лабораторного занятия 12. Средства и методы измерений	4	1
Всего		28	8

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Учебная дисциплина «Товароведение с основами стандартизации» является теоретической, дает студентам комплексное представление о многогранной системе стандартизации, сертификации и метрологии. Аудиторные занятия проводятся в виде практических занятий - это одна из важнейших форм обучения студентов. Проводится с целью закрепления и углубления знаний по стандартизации. В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы, делаются акценты на наиболее сложные и интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки студента к практическим занятиям. Проведение активных форм практических занятий позволяет увязать теоретические положения с практической деятельностью финансовых органов, активно участвовать в обсуждении финансовых проблем, излагать свою точку зрения.

При подготовке к практическим занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом практического занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов).

Не предусмотрено.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

1. Предпосылки введения в стране технического регулирования.
2. Значение стандартизации в развитии рыночных отношений.
3. Роль технического регулирования в повышении международного авторитета России.
4. Национальная система стандартизации (НСС) и ее роль в развитии научно-технического прогресса страны.
5. История развития стандартизации и метрологии в стране и за рубежом.
6. История развития сертификации в стране и за рубежом.
7. Органы и службы стандартизации, метрологии и сертификации
8. Разработка, обновление и применение НД.
9. Особенности разработки и применения стандартов организаций (СТО).
10. Технические регламенты и безопасность продукции.
11. Национальные стандарты и конкурентоспособность продукции.
12. Роль Закона «О защите прав потребителей» в формировании цивилизованного рынка.
13. Виды национальных стандартов и их применение.
14. Классификация и кодирование товаров.
15. Международная и региональная стандартизация.
16. Государственный метрологический контроль и надзор.
17. Информационное обеспечение стандартизации РФ. Органы и службы в области информационного обеспечения. Порядок проверки сроков действия стандартов и внесения изменений в их содержание.
18. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: виды, сфера действия, содержание. Каталогизация продукции как составная часть ЕСКК ТЭСИ.
19. Метрология. Основные понятия: физическая величина, измерение, погрешность.
20. Государственная система обеспечения единства измерений РФ (ГСИ). Органы и службы. Эталонная база РФ.
21. Цели и задачи метрологического обеспечения. Роль метрологии в коммерческой деятельности.
22. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений», структура и содержание. Народнохозяйственное значение.
23. Государственная метрологическая служба РФ (ГМС), ее структура и содержание.
24. Международные метрологические организации (МЭК, МОЗМ, МБМВ, МСЭ), структура и содержание деятельности.
25. Государственный метрологический контроль и надзор: цель, объекты и сферы распространения.
26. Виды государственного метрологического контроля, сферы их распространения и характеристика.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Раздел 1. Основы товароведения и		64	86

	стандартизации			
1.	Тема 1. Введение в товароведение. Применение основных положений Закона «О защите прав потребителей»	Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров : учебное пособие / А. Ф. Шепелев [и др.]. – Ростов н/Д : Феникс, 2002. – 412 с.	16	20
2.	Тема 2. Товароведная классификация товаров. Средства товарной информации. Применение классификации в товароведении	Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров : учебное пособие / А. Ф. Шепелев [и др.]. – Ростов н/Д : Феникс, 2002. – 412 с.	16	22
3.	Тема 3. Правовые основы стандартизации. Общая характеристика национальной системы стандартизации. Органы и службы по стандартизации	1. Гаранович, И. И. Стандартизация продукции животноводства. Методические рекомендации по организации учебного процесса на лабораторных занятиях для студентов дневной и заочной форм обучения в трех частях. – ЛНАУ. – 2013.	16	22
4.	Тема 4. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований. Система аккредитации.	1. Гаранович, И. И. Стандартизация продукции животноводства. Методические рекомендации по организации учебного процесса на лабораторных занятиях для студентов дневной и заочной форм обучения в трех частях. – ЛНАУ. – 2013.	16	22
	Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством		16	22
5.	Тема 5. Характеристика и применение схем сертификации и декларирования соответствия. Системы сертификации продовольственных продуктов и сырья. Средства оценки и подтверждения соответствия.	Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации. Учебное пособие/ Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - М.: ИД	16	22

		«ФОРУМ» - ИНФРА, 2008. Электронный ресурс		
	Раздел 3. Основы метрологии		16	22
6.	Тема 6. Законодательная основа метрологии	Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации. Учебное пособие/ Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - М.: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА, 2008. Электронный ресурс	16	22
	Всего		96	130

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Практические занятия	Решение ситуационных задач. Работа с ГОСТами	Дискуссии	2
2.	Практические занятия	Подтверждение соответствия: виды, характеристика, отличительные особенности.	Дискуссии, дебаты	2

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Не предусмотрены.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в Приложении 3 к настоящей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная и дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	Васин, С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход: учебник для бакалавриата и магистратуры/ С. Г. Васин. – М.:Юрайт, 2022. – 404 с. – (Бакалавр и магистр. Академический курс).	2
2.	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие/ В. М. Позняковский. – Новосибирск: Новосибирский университет, 2001. – 526 с. –	3

	(Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья)	
3.	Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров : учебное пособие / А. Ф. Шепелев [и др.]. – Ростов н/Д : Феникс, 2002. – 412 с.	1

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации. Учебное пособие/ Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - М.: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА, 2008. Электронный ресурс

6.1.3 Периодические издания не предусмотрены.

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Гаранович, И. И. Стандартизация продукции животноводства. Методические рекомендации по организации учебного процесса на лабораторных занятиях для студентов дневной и заочной форм обучения в трех частях. – ЛНАУ. - 2013

6.2. Перечень ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
2	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека[Электронный ресурс]. http://www.cnshb.ru/
3	Учебники для студентов ветеринарных и зооинженерных специальностей [Электронный ресурс]. http://fileskachat.com/file/33500_1f12f3c5d18e2acfc97b919bed9f1191.html

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Система дистанционного обучения Moodle	+	+	+
2	Лабораторно-практические	Система дистанционного обучения Moodle	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия.

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тема лекции

Не предусмотрены.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	В-314 – учебная аудитория для проведения лекционных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Проектор с экраном, стол-парта – 22 шт., стол аудиторный – 9 шт.; стулья – 67 шт., стол – 1 шт., стенд-экран – 1 шт., доска для тех. показов – 1 шт., трибуна – 1 шт.; демонстрационные материалы; учебно-методические материалы
2	В-307 – учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Микроскопы, микро-препараты, лабораторные инструменты, мультимедийное оборудование, стол аудиторный – 12 шт., стул – 24 шт., стол одностумбовый – 1 шт., стул металлический – 1 шт., шкаф – 1 шт.; доска объявлений – 1 шт., демонстрационные материалы, учебно-методические материалы
3.	В-404 – компьютерный класс, учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы	Стол аудиторный – 9 шт., стол одностумбовый – 1 шт., стул – 24 шт., доска объявлений – 1 шт., персональные компьютеры – 6 шт.
4.	В-317 – лаборатория, учебная аудитория для самостоятельной работы	Персональный компьютер – 1 шт., проектор с экраном, видеофильмы, холодильник Норд – 1 шт., термостат ТС-80 (суховоздушный) – 1 шт., принтер Canon LBP-810 – 1 шт., полумикролаборатория – 1 шт., микротом МС-2 – 1 шт., микротом МЗП – 1 шт., санный микротом – 1 шт., охладитель микротомы – 1 шт., столы лабораторные малые – 1 шт., стол сосветом – 1 шт., стол для титров – 1 шт., стол для весов – 2 шт., шкафплательный – 1 шт., редуктор – 1 шт., комплект ножей к микротому – 1 шт., тонометр – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., стол – 2 шт., стол 2-тумбовый – 1 шт., стол аудиторный – 3 шт., стул полумягкий – 15 шт., стул винтовой – 1 шт., шкаф книжный с Казбека – 2 шт., стол 1-тумбовый – 1 шт., демонстрационные материалы, учебно-методические материалы

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Скотоводство	Технология производства продукции крупного животноводства и пчеловодства	согласовано

Лист изменений рабочей программы

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень откоррек- тированных пунктов	Подпись заве- дующего кафедрой

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность,	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине (модулю) Товароведение с основами стандартизации

Направление подготовки: 36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль): Технология производства продуктов животноводства

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2023

Луганск, 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные и общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного	ОПК-1.2. Определяет нормативные показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знает: теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного происхождения.	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: определять качество сырья и продуктов животного происхождения.	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством	Практические задания	Экзамен

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: теоретические аспекты стандартизации, метрологии и сертификации в стране	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством Раздел 3. Основы метрологии	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: ориентироваться в нормативных документах, находить нужный стандарт	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством Раздел 3. Основы метрологии	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления	Практические задания	Экзамен

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
					качеством Раздел 3. Основы метрологии		
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.2 Обосновывает использование приборно-инструментальной базы при решении профессиональных задач	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: правила работы с лабораторным и промышленным оборудованием; требования охраны труда в сфере товароведения	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством Раздел 3. Основы метрологии	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: рационально подбирать нормативные документы при решении	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
				общепрофессиональных задач	сертификации и управления качеством Раздел 3. Основы метрологии		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: современными методами определения качества продуктов животноводства	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством Раздел 3. Основы метрологии	Практические задания	Экзамен
ПК-4	Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПК-4.1 Осуществляет контроль качества сырья продукции животноводства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: теоретический контроль качества сырья продукции животноводства	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством Раздел 3. Основы метрологии	Тесты закрытого типа	Экзамен

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: правильно подбирать необходимую сопроводительную документацию при контроле качества продукции животноводства	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством Раздел 3. Основы метрологии	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: Осуществляет контроль качества сырья продукции животноводства, контроль качества упаковки и транспортировки готовой продукции	Раздел 1. Основы товароведения и стандартизации Раздел 2. Основы сертификации и управления качеством Раздел 3. Основы метрологии	Практические задания	Экзамен

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
					(2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продemonстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и	«Зачтено»

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.		анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
5.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	Оценка «Отлично» (5)
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Пр продемонстрировано	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.	
				Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные и общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного

ОПК 1.2 Определяет нормативные показатели качества сырья и продуктов животного происхождения

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного происхождения.

Тестовые задания закрытого типа

1. Молоко всех сортов должно иметь плотность.. (выберите один вариант ответа)

- а) не более 1180 кг/м³;
- б) не менее 1027 кг/м³;
- в) не менее 1026 кг/м³;
- г) не менее 1000 кг/ м³

2. Качество молока в первую очередь зависит от.. (выберите один вариант ответа)

- а) санитарно-гигиенических условий его получения;
- б) биохимического состава;
- в) органолептических свойств;
- г) биологического состава

3. К первой и второй категории не относят.. (выберите один вариант ответа)

- а) подсвинков;
- б) мясных свиней;
- в) свиноматок;
- г) сальных свиней

4. При сдаче на убой длина шерстного покрова у овец грубошерстных пород должна быть.. (выберите один вариант ответа)

- а) более 1 см;
- б) более 3,5 см;
- в) более 2,5 см;
- г) более см

5. Категорию откормленности кроликов определяют.. (выберите один вариант ответа)

- а) визуально;
- б) взвешиванием;
- в) пальпацией;
- г) химическими методами

Ключи

1.	б
2.	а
3.	в
4.	в
5.	в

6. Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность этапов сертификации продукции:

- а) Оценка состояния производства и оформление результатов (если это предусмотрено схемой сертификации).
- б) Анализ заявки и комплекта документов, в том числе принятие решения по заявке и выбор схемы.
- в) Выдача сертификата соответствия.
- г) Подача заявки и комплекта документов на сертификацию.
- д) Отбор, идентификация образцов.

Ключ

	гбдав
--	-------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: определять качество сырья и продуктов животного происхождения.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Что такое продукция и товар?
2. Принцип товароведения - безопасность
3. Предмет и объекты в стандартизации
4. Взаимосвязи в стандартизации с-х продукции
5. Понятие сертификации, ее предмет и объект

Ключи

1.	Продукция — материальный и нематериальный результат деятельности (процесса), предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей. Товар — это объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей.
2.	Безопасность — основополагающий принцип, который заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром (или услугой, или процессом) ущерба жизни, здоровью и имуществу людей. В то же время в товароведении принцип безопасности для товаров и окружающей среды должен соблюдаться и в отношении процессов упаковывания, транспортирования, хранения, предреализационной подготовки к продаже. Безопасными должны быть упаковка, окружающая среда и др.
3.	Предмет стандартизации — техническое законодательство на нормативные документы регламентации процессов, методов, способов, правил жизнедеятельности человека. Объекты стандартизации – продукция, процессы и услуги, в частности материалы, их составляющие, системы, их совместимость, правила, процедуры, функции, методы или деятельность.
4.	Стандартизация с-х продукции связана с биологическими объектами, для которых характерны два взаимосвязанных свойства – наследственность и изменчивость. Именно эти свойства определяют, с одной стороны, наследуемые качественные признаки (морфологические, биохимические, биологические...), которые являются базой для стандартизации, а с другой стороны – пластичность организмов, изменчивость качественных признаков, присущее биологическим

	объектам , и очень затрудняющее установление единых требований к качеству в стандартах.
5.	Сертификация – процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция (процесс или услуга) соответствует установленным требованиям. Предметом сертификации является качество продукции, процесса или услуги. Объектом сертификации является продукция, процесс или услуга, система, организация, предприятие, лаборатория.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Практические задания:

1. Порядок расчетов за молоко с учетом базисных норм по содержанию жира в молоке.
2. Порядок расчетов за молоко с учетом базисных норм по содержанию белка в молоке.
3. Свины для убоя. Характеристика категорий по стандарту.
4. Утром принято 450 кг молока жирностью 3,9 %, в полдень – 390 кг жирностью 3,8 %, вечером – 425 кг с содержанием жира 3,7 %. Надо определить средний процент жира в принятом за сутки молоке.
5. Следует определить, сколько надо добавить обезжиренного молока (0,04 % жира) к молоку жирностью 3,9 %, чтобы получить нормализованное молоко (3,2 % жира).

Ключи

1.	Массу молока с фактической массовой долей жира при приемке пересчитывают в массу молока с базисной массовой долей жира. Формула пересчета следующая: $M_{бж} = M_{фж} \cdot \frac{Жф}{Жб}$, (2) где $M_{бж}$, $M_{фж}$ – масса молока, соответственно, с базисной и фактической массовой долей жира; $Жф$, $Жб$ – соответственно, фактическая и базисная массовая доля жира. Согласно ГОСТ Р 52054-2003 базисная общероссийская норма 8 массовой доли жира молока составляет 3,4 %, базисная норма массовой доли белка – 3,0 %.
2.	Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значения условной массы нетто по базисной общероссийской норме массовой доли белка производится по формуле: $M_{бб} = M_{фб} \cdot \frac{Бф}{Бб}$, (3) где $M_{бб}$, $M_{фб}$ – масса молока, соответственно, с базисной и фактической массовой долей белка; $Бф$, $Бб$ – соответственно, фактическая и базисная массовая доля белка. Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значения условной массы нетто одновременно по базисной общероссийской норме массовой доли белка и по базисной общероссийской норме массовой доли жира производится по формуле: $M_{бжб} = M_{фжб} \cdot \frac{Бф \cdot Жф}{Бб \cdot Жб}$, (4) где $M_{бжб}$, $M_{фжб}$ – масса молока, соответственно, с базисной и фактической массовой долей жира и белка.
3.	Необходимо ознакомиться с соответствующим стандартом. Согласно ГОСТ Р 53221–2008, свиней для убоя подразделяют на шесть категорий в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика: Первая категория. Свины-молодняк (свинки и боровки). Вторая категория. Свины-молодняк (свинки и боровки) живой массой от 70 до 150 кг включительно с толщиной шпика не более 3 см и подсвинки массой от 20 до 70 кг с толщиной шпика не менее 1 см. Третья категория. Свины-молодняк (свинки и боровки) живой массой до 150 кг с толщиной шпика свыше 3 см. Четвертая категория. Боровы (свыше 150 кг) и свиноматки (живая масса без ограничения) с толщиной шпика не менее 1 см. Пятая категория. Поросята-молочники живой массой 4–10 кг включительно.

	Шестая категория. Хрячки живой массой не более 60 кг с толщиной шпика не менее 1 см. Свиней, не соответствующих требованиям вышеназванных категорий, относят к тощим.
4.	Сначала определяем количество однопроцентного молока: $450 \cdot 3,9 = 1755,0$ кг; $390 \cdot 3,8 = 1482,0$ и $425 \cdot 3,7 = 1572,5$ кг. В нашем примере общее количество сданного молока равно 1265 кг, а однопроцентного – 4809,5 кг. Для того чтобы установить средний процент жира, количество однопроцентного молока делят на общее количество сданного, то есть $4809,5/1265 = 3,8$. Средняя жирность сданного молока 3,8 %.
5.	В левых углах квадрата проставляют показатели жирности исходных продуктов, а на пересечении диагоналей – желательную жирность смеси. В правых углах квадрата указывают разность, полученную при вычитании по диагоналям из большей величины меньшую. В данном случае цифры 3,16 и 0,7 обозначают, сколько частей исходных продуктов надо взять. Для удобства расчетов можно показатели выразить в процентах: $3,16+0,07=3,86$ $3,86-100\%$ $3,16-X$ $X=(3,16/3,86) \cdot 100=81,9\%$ Следовательно, для получения нормализованного молока жирностью 3,2 % надо взять 81,9 % молока жирностью 3,9 % и добавить 18,1 % (100-81,9) обезжиренного молока (0,04 % жира).

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: теоретические аспекты стандартизации, метрологии и сертификации в стране

Тестовые задания закрытого типа

1. Наука об измерении, которая включает как теоретические, так и практические аспекты измерений во всех областях науки и техники...(выберите один вариант ответа)

- а) метрология
- б) стандартизация
- в) сертификация
- г) экспертиза
- д) товароведение

2. Назвать основные характеристики измерений...(выберите один вариант ответа)

- а) Принцип, метод, погрешность, точность, верность и достоверность измерений.
- б) Меры, измерительные приборы, измерительные преобразователи, установки, системы.
- в) Номинальное и действительное значение меры, цена деления шкалы, диапазон показаний, вариация показаний.
- г) Класс точности средства, стабильность средства, измерительное усилие прибора
- д) Точность, достоверность, правильность, размер ошибок измерений.

3. Назвать виды эталонов.. (выберите один вариант ответа)

- а) Специальные и государственные
- б) Случайные и систематические
- в) Однозначные и многозначные
- г) Интегрирующие и итоговые

5) Статические и динамические

4. Документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.. (выберите один вариант ответа)

- а) Сертификат соответствия
- б) Декларация.
- 3) Патент
- 4) Стандарт
- 5) Спецификация

5. Органы сертификации.. (выберите один вариант ответа)

- а) Национальная, региональная, международная комиссия.
- б) Научно-техническая комиссия.
- в) Обязательная, добровольная организация.
- г) Испытательная лаборатория.
- д) Госстандарт.

Ключи

1.	а
2.	д
3.	а
4.	а
5.	в

6. Прочитайте текст и установите соответствие вида стандарта его условному обозначению

1) Национальные стандарты РФ	а) СТО
2) Стандарты организаций	б) ISO (ИСО)
3) Международные стандарты	в) ГОСТ Р
4) Межгосударственные стандарты СНГ	г) ГОСТ
	д) ДСТУ

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4
в	а	б	г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: определять качество сырья и продуктов животного происхождения.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- 1. Задачи метрологии
- 2. Единство измерений
- 3. Эталон
- 4. Принцип товароведения - эффективность
- 5. Товароведно-описательный этап

Ключи

1.	Задачи метрологии – развитие общей теории измерений, установление единиц физических величин и узаконивание определенных единиц измерения, разработка
----	--

	методик измерения и средств измерительной техники, обеспечение единства и необходимой точности измерений, установление эталонов единиц измерений, проведение регулярной поверки мер и измерительных приборов, находящихся в эксплуатации, испытание новых средств измерения и т.д.
2.	Единство измерений - одна из функций государственного управления, поскольку является обязательной предпосылкой эффективного хозяйствования, торговли, рационального использования природных ресурсов, научной и других видов деятельности, а также безопасности продукции для жизни и здоровья людей, ее совместимости, взаимозаменяемости, охраны окружающей среды.
3.	Эталон – средство измерительной техники, обеспечивающее воспроизведение и хранение единицы измерений одного или нескольких значений, а также передачу размера этой единицы другим средствам измерительной техники. Для непосредственных измерений физической величины эталоны не используются, они применяются только для передачи размера единицы другим средствам измерений.
4.	Эффективность — принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров. Все виды товароведной деятельности должны быть направлены на повышение эффективности. Это достигается комплексным подходом, основанным на выборе таких методов и средств, которые обеспечивают наилучшие конечные результаты при минимальных затратах. Так, эффективность упаковки или хранения определяется количеством сохраненных товаров надлежащего качества и затратами на эти процессы.
5.	Товароведно-описательный этап длился с середины XVI до начала XVIII в. Он характеризуется созданием руководств с описанием свойств и способов использования отдельных товаров. К этому времени относится выход в свет книги профессора Геттингенского университета Бек-мана «Введение в товароведение, или Учение о важнейших иностранных товарах» (1774). На этом этапе товары, как правило, описывались в алфавитном порядке без определенной систематизации.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Практические задания:

1. Лошади. Группирование животных по возрасту
2. Требования к молоку, которое используют для изготовления продуктов детского питания и стерилизованных продуктов.
3. Овцы и козы для убоя. Характеристика показателей для определения категорий упитанности.
4. Кожевенное сырье. Виды и группы кожсырья по стандарту
5. Упаковка, маркировка и хранение шерсти

Ключи

1.	В коневодстве выделяют следующие половозрастные группы лошадей: жеребцов-производителей и жеребцов-пробников в возрасте 3 года и старше; кобыл в возрасте 3 года и старше; жеребят в возрасте от рождения до отъема (6 - 12 мес); молодняка (кобылки и жеребчики) в возрасте от отъема до 1,5 года; молодняка в возрасте от 1,5 до 3 лет (в том числе молодняк в тренинге); мерины.
2.	Молоко, предназначенное для производства детских молочных продуктов, должно соответствовать требованиям ГОСТ 13264-88 «Молоко коровье. Требования при закупках» и быть высшего или первого сорта, но с содержанием соматических клеток не более 500 000 КОЕ/см ³ . Оно должно иметь чистый, приятный,

	сладковатые вкус и запах, свойственные свежему молоку, однородную, без осадка и хлопьев консистенцию, белый с кремовым оттенком цвет.
3.	Упитанность овец и коз, сдаваемых для убоя, определяют в соответствии с ГОСТ 5111–55. Упитанность овец оценивают по степени развития мышечной и жировой тканей на холке, спине, пояснице и ребрах. Стандартом предусмотрено разделение овец по упитанности на три категории: Высшая упитанность. Мускулатура спины и поясницы развита хорошо, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, холка может выступать. Средняя упитанность. Мускулатура спины и поясницы развита удовлетворительно, маклоки и остистые отростки поясничных позвонков слегка выступают, у спинных позвонков они выступают заметно. Нижесредняя упитанность. Мускулатура развита неудовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и ребра выступают, холка и маклоки выступают значительно.
4.	ГОСТ 28425-90 Сырье кожевенное. Технические условия. Настоящий стандарт распространяется на шкуры крупного рогатого скота, буйволов, яков, лосей, лошадей, верблюдов, ослов, мулов, домашних свиней (кроме хряков), а также домашних и диких коз площадью 24 м и более, предназначенные для переработки в кожевенной промышленности. Стандарт не распространяется на шкуры, бывшие в употреблении в быту, козлину-шалагу, комовые пресно-сухие, ороговевшие, задымленные, пресно-сухие свиные шкуры, шкуры хряков и диких кабанов, половинки и куски крупных, мелких, свиных шкур.
5.	Согласно ГОСТ 5778-2000, шерсть сортированную мытую упаковывают в кипы отдельно по каждому виду и промышленному сорту. Допускается, по соглашению с потребителем, запрессовка шерсти в мешки. Кипы шерсти маркируют по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги». Также указывают: • наименование предприятия; • номера производственной партии; • номера кипы; • наименование промышленного сорта шерсти (тонины, длины, состояния и цвета); • массы брутто и нетто кипы, кг; • обозначения стандарта, по которому сортировалась шерсть; • номера смены. Кипы шерсти хранят в упакованном виде в крытых помещениях или на специальных площадках под навесом с бетонированным или асфальтированным покрытием. Помещения должны быть чистыми, периодически проветриваемыми. При хранении должно быть исключено попадание атмосферных осадков и почвенной влаги.

ОПК-4 Способен обосновывать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

ОПК-4.2 Обосновывает использование приборно-инструментальной базы при решении профессиональных задач

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: правила работы с лабораторным и промышленным оборудованием; требования охраны труда в сфере товароведения

Тестовые задания закрытого типа

1. Метод стандартизации, который применяется для установления рациональной номенклатуры изготавливаемых изделий с целью унификации, повышения серийности и развития специализации их производства.. (выберите один вариант ответа)

- а) Типизация
- б) Систематизация
- в) Агрегатирование
- г) Параметрическая стандартизация

2. Получение информации о размере физической или нефизической величины (выберите один вариант ответа)

- а) Контроль
- б) Методика измерения
- в) Измерение
- г) Погрешность измерения

3. Процедура, посредством которой третья сторона дает письменную гарантию, что услуга соответствует заданным требованиям...(выберите один вариант ответа)

- а) Стандартизация
- б) Унификация
- в) Сертификация
- г) Симплификация

4. Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров...(выберите один вариант ответа)

- а) Федеральным законом «О защите прав потребителей».
- б) Федеральным законом «О техническом регулировании
- в) Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг».
- г) Федеральным законом «О стандартизации».

5. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (выберите один вариант ответа)

- а) Минимально необходимые.
- б) Максимально необходимые.
- в) Оптимальные.
- г) Дополнительные

Ключи

1.	в
2.	в
3.	в
4.	б
5.	а

6. Прочитайте текст и установите соответствие между величиной и единицами измерения.

1) Ампер	а) Объём
2) Кг/м	б) Частота
3) Герц	в) Сила тока
4) Литр	г) Плотность
	д) Мощность

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4
в	г	б	а

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: рационально подбирать нормативные документы при решении общепрофессиональных задач

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Расчётные документы
2. Знак соответствия
3. Штриховой код
4. Основные законы, действующие в области стандартизации, метрологии и сертификации,
5. Регламент

Ключи

1.	Расчётные документы – документы, предназначенные для документального оформления соглашения о ценах, оплаты транспортных расходов и других издержек производства товаров и их потребления. К ним относятся: протокол согласования цен, счета, счета-фактуры и иные документы.
2.	Знак соответствия — обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объектов сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту. В зависимости от сферы применения различают национальные (соответствие требованиям, установленным национальными стандартами или другими нормативными документами) и транснациональные (соответствие требованиям, установленным региональными стандартами - применяются в странах определенного региона) знаки соответствия.
3.	Штриховой код (ШК) — знак, предназначенный для автоматизированных идентификации и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов. Штриховые коды делятся на два вида: европейский — EAN (EAN-8, EAN-13 и EAN-14) и американский — UPC. Для маркировки большинства потребительских товаров используются номера стандарта EAN-13, состоящего из 13 знаков (13 цифр под штрихами и пробелами) и имеющего следующую структуру:
4.	Основными законами, действующими в области стандартизации, метрологии и сертификации, являются ФЗ «О техническом регулировании» и ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
5.	Регламент — это документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы. Принимает регламент орган власти, а не орган по стандартизации, как в случае других нормативных документов.

	Разновидность регламентов - Технический регламент - нормативно-правовой акт, принятый органом государственной власти, устанавливающий технические требования к продукции, процессам или услугам непосредственно или путем ссылки на стандарты или воссоздания их содержания.
--	--

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: современными методами определения качества продуктов животноводства

Практические задания:

1. В магазине сыр хранится при температуре +25 гр. и влажность 65% (низкая); На складе сыр хранится при температуре – 10 гр. влажность воздуха 90%. Где нарушена технология хранения сыров? Какие процессы происходят при хранении в таких условиях?
2. Определить теоретическую и фактическую калорийность 200 г молока в %: жира – 3,2; белков – 3,5; углеводов (молочного сахара) – 4,7; усвояемость составляет жиров – 94%, белков – 84,5%, углеводов – 95,6%.
3. В магазин поступила партия охлажденной говядины, имеющий клеймо прямоугольной формы, ветеринарное свидетельство товарно-транспортная накладная. Действие товароведа при приемке.
4. В магазин поступила партия сыра, при приемке установлено, что у одной коробки отсутствует маркировка, при вскрытии установлено: масса головки 3 кг, при органолептической оценке качества выявлено: ровная поверхность, тонкий слой желтой сырной плесени, тесто нежное, маслянистое, слегка крошливое. На разрезе видно плесень сине-зеленого цвета. Определить вид сыра? Дайте товароведную характеристику вида сыра.
5. Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующая при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый.

Ключи

1.	При хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности происходит усыхание, потеря веса, прогоркание жиров, растрескивание парафинового покрытия. При хранении сыров при минусовой температуре происходит замораживание сыров – при этом качество сыров снижается: консистенция становится крошливой, при оттаивании выделяется влага, которая способствует образованию плесени и микроорганизмов. Рекомендуемые условия хранения температура 0 - +5 гр. и влажность 75 – 85%.
2.	При расчете калорийности, необходимо знать, 100гр. жиров содержит -9Ккал, 100 белков – 4 Ккал, 100г углеводов – 3,75 Ккал, зная эти величины можно узнать Ккал 100 молока – $(9 \times 3,2) = 28,8 + (4 \times 3,5) = 14 + (3,75 \times 4,7) = 17,6 = 60,4$ Ккал $\times 2$ (молока 200 гр) = 120,8 Ккал – это теоретическая калорийность 200гр. молока. Фактическая калорийность составляет: 54,73 Ккал
3.	В торговлю принимается на основании ГОСТа 779-55 мясо имеющее ветеринарное клеймо пищевой краской овальной формы, сертификат, ветеринарное свидетельство, карантинное свидетельство и товарно-транспортную накладную. Срок хранения охлажденной говядины в магазине при Т 0—6С не более 72 часов. Данная партия мяса в магазин не принимается, возвращается поставщику или на переработку (с согласия поставщика). В исключительных случаях направляется для продажи на рынке под контролем Госветслужбы.
4.	Установлено – это сыры типа Рокфор. Сыры готовят из овечьего или коровьего молока под действием зеленой плесени внутри сырного теста. Зеленая плесень способствует обогащению вкуса сыра. Срок созревания – 1,5 месяца. Чем больше плесени тем выше качество сыра. Вкус острый перечный, аромат специфический. Консистенция нежная, слегка крошливая. Ассортимент - сыры Рокфор и Дорблю.
5.	Партия говядины сомнительной свежести возвращается поставщику, т.к. не

	соответствует требованиям ГОСТа по органолептическим показателям и в продажу не допускается. Качественное охлажденное мясо должно иметь сухую корочку бледно-розового или бледно-красного цвета, мясной сок – прозрачный, ямка после надавливания пальцем быстро выравнивается. Запах свойственный свежему мясу. Дефекты могли возникнуть в результате нарушения условий транспортировки и хранения. Охлажденное мясо должно храниться в повешенном состоянии, не соприкасаясь между собой, при Т 0С и влажности 80% до 3 суток.
--	--

ПК-4 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства

ПК-4.1 Осуществляет контроль качества сырья продукции животноводства

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: теоретический контроль качества сырья продукции животноводства

Тестовые задания закрытого типа

1. Соответственно стандарту (ГОСТ 5110-87) крупный рогатый скот в зависимости от возраста разделяется на группы...(выберите один вариант ответа)

- а) взрослые, молодняк, телята;
- б) коровы-первотелки, молодняк, телята;
- в) взрослые, коровы, бычки, телята;
- г) взрослые, коровы-первотелки, молодняк, телята.

2. К первой и второй категории не относят...(выберите один вариант ответа)

- а) подсвинков;
- б) мясных свиней;
- в) свиноматок;
- г) ремонтный молодняк

3. При сдаче на убой длина шерстного покрова у овец грубошерстных пород должна быть ...(выберите один вариант ответа)

- а) более 1 см;
- б) более 3,5 см;
- в) более 2,5 см;
- г) более 5 см

4. Категорию откормленности кроликов определяют...(выберите один вариант ответа)

- а) визуально;
- б) взвешиванием;
- в) пальпацией;
- г) линейно.

5. Тушки кроликов первой категории клеймят...(выберите один вариант ответа)

- а) треугольным клеймом;
- б) квадратным клеймом;
- в) круглым клеймом;
- г) прямоугольным клеймом.

Ключи

1.	г
2.	в
3.	в
4.	в
5.	в

6. Прочитайте текст и расположите приставки к единицам измерения в возрастающей последовательности:

- а) Пета.
- б) Дека.
- в) Экса.
- г) Гига.

Ключ

	в,а,г,б
--	---------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: правильно подбирать необходимую сопроводительную документацию при контроле качества продукции животноводства

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Охарактеризуйте товароведно-формирующий этап в развитии товароведения
2. Определение наименования товаров
3. Виды и формы товарной информации
4. Из каких составляющих складывается доступность товарной информации
5. Технические документы информационных ресурсов в товароведении

Ключи

1.	Товароведно-формирующий этап начинается с 50-х годов XX в. В этот период из товароведения выделяются в самостоятельные научные дисциплины материаловедение и основы технологии производства отдельных групп товаров. В товароведении отходят от детального изучения сырья и материалотехнологии производства изделий. Основное внимание уделяется изучению потребительских свойств товаров, формированию ассортимента и качества товаров и управлению этими процессами на этапах распределения и потребления.
2.	Наименование товаров — совокупность товаров определенного вида, отличающихся от товаров того же вида собственным названием (именем) и индивидуальными особенностями, обусловленными подбором сырья, материалов, а также конструкцией, технологией. Наименование товаров может быть номинальным и марочным.

3.	
4.	Доступность — связано с принципом информационной открытости сведений о товаре для всех пользователей. Доступность состоит из трёх составляющих: ▪ <i>языковая доступность</i>, т.е. информация должна быть на государственном языке или языке преобладающей части потребителей, для которых этот товар предназначен. ▪ <i>востребованность</i> — предоставление необходимой информации по требованию потребителя. ▪ <i>понятность</i> — использование общепринятых и (или) стандартизированных понятий, терминов, условных обозначений (символов), а также возможность их определения или расшифровки.
5.	Технические документы – документы, содержащие информацию для идентификации товарных партий на всем пути продвижения от изготовителя к конечному потребителю. Технические документы, содержащие информацию о товарах, подразделяются на следующие группы: товарно-сопроводительные; эксплуатационные; проектно-конструкторские.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: Осуществляет контроль качества сырья продукции животноводства, контроль качества упаковки и транспортировки готовой продукции

Практические задания:

1. Определите категорию мяса свиней в шкуре, если масса туши – 60 кг, толщина шпика – 3,5 см, и категория мяса свиней с такой же массой, но толщиной шпика 4,5 см. Каким клеймом должно маркироваться мясо в обоих случаях?
2. По каким признакам определяется категория упитанности мяса говядины. Определить розничную разделку туш говядины. Какие параметры указывают в клейме на мясо.
3. Крупный рогатый скот для убоя. Характеристика показателей для определения категорий упитанности.
4. Шерсть овечья невытравленная цыгайская и однородная цыгай-грубошерстная классифицированная. Общая характеристика и классификация.
5. Определить товарный сорт масла Крестьянского по органолептическим показателям: масло имеет чистые, недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, однородный цвет.

Ключи

1.	Свинина массой от 39 до 86 кг и толщиной шпика от 1,5 до 4,0 см относят ко П категории. Свинина масса которого не ограничена, а толщина шпика не менее 4,1 см относят Ш категории. Свинину П категории маркируют квадратным клеймом
----	---

	на лопаточной части. Свинину III категории для маркировки используют овальное клеймо на лопаточной части каждой полутуши.
2.	Категории упитанности определяются по развитию мышечной ткани. По упитанности говядину делят на I и II категории. На каждой полутуше проставляется клеймо с указанием наименования страны, № предприятия, где производилось клеймение и слово «Ветосмотр». Перед продажей полутуши говядины делят на 11 отрубов, которые подразделяются на 3 сорта: 1/с, 2/с, 3/с.
3.	Согласно источнику, крупный рогатый скот для убоя подразделяют на следующие категории: Молодняк: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая. Взрослый скот: первая, вторая. Телята и телята-молочники: первая, вторая. Говядина от молодняка крупного рогатого скота: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая. Говядина от взрослого крупного рогатого скота: первая, вторая. Телятина и молочная телятина: первая, вторая.
4.	Необходимо изучить Гост 9764-74 «Шерсть овечья невытравленная цыгайская и однородная цыгай-грубошерстная классированная». Настоящий стандарт распространяется на невытравленную классированную однородную цыгайскую шерсть, состригаемую с цыгайских овец, и однородную цыгай-грубошерстную шерсть, состригаемую с помесных цыгай-грубошерстных овец.
5.	Применяем ГОСТ 37-91. При оценке качества по органолептическим показателям применяем 20 балльную систему: - на вкус и запах – 8 (10) баллов; - консистенция и внешний вид – 3 (5) балла, - цвет – 2 (2) балла; - упаковка и маркировка – 3 (3) балла. В соответствии таблицы балльной оценки по органолептическим показателям на вкус и запах, консистенцию делаем скидку. Количество баллов суммируем и по сумме баллов делаем заключение о сорте масла. Масло Крестьянское по общей балльной оценке относится высшему сорту (для высшего сорта допускается по вкусу и запаху не менее 6 баллов).

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета и устного экзамена.

Зачет выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету.

Вопросы для зачёта

1. Стандартизация как деятельность.
2. Предмет, объекты и субъекты стандартизации.
3. Основные принципы, цели и задачи.
4. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
5. Стандартизация как учебная дисциплина. Связь с другими дисциплинами.
6. Правовые основы стандартизации.
7. Основные понятия и термины в отрасли стандартизации.
8. Виды стандартизации и стандартов. Категории нормативных документов.
9. Правила обозначения нормативных документов.
10. Понятие государственной системы стандартизации.

11. Органы и службы стандартизации.
12. Порядок разработки и утверждения стандартов. Обеспечение предприятий стандартами и техническими условиями.
13. Единицы физических величин. Международная система единиц (СИ).
14. Обеспечение единства измерений.
15. Методы и средства измерений и их классификация по метрологическому назначению. Эталоны и образцовые средства измерений.
16. Ревизия и экспертиза средств измерений.
17. Понятие о качестве продукции. Показатели качества. Факторы влияния на качество сельскохозяйственной продукции.
18. Номенклатура показателей качества продукции, их классификация.
19. Контроль качества продукции. Способы и виды контроля.
20. Методы оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции.
21. Суть и принципы управления качеством продукции.
22. Понятие о сертификации продукции.
23. Нормативные документы на сертифицированную продукцию.
24. Общие правила, схемы и порядок сертификации.
25. Международные стандарты.
26. Международные организации по стандартизации.
27. Международные организации по метрологии.
28. Международные организации по сертификации.

Вопросы для экзамена

1. Основы товароведения. Основные понятия и термины. Их определение.
2. Структура стандартов на молоко и продукты его переработки. Условия хранения молока в хозяйствах до реализации согласно требованиям действующих нормативных документов.
3. Шерсть овечья невыделанная грубая классифицированная. Классификация грубой шерсти весенней стрижки овец разных пород согласно нормативным документам.
4. Стандартизация как деятельность.
5. Сортность молока по действующему стандарту на молоко цельное коровье. Требования к молоку, которое используют для изготовления продуктов детского питания и стерилизованных продуктов.
6. Классификация грубой шерсти осенней стрижки и поярковой. Правила приемки. Упаковка, маркировка и хранение шерсти согласно нормативным документам.
7. Предмет, объекты и субъекты стандартизации
8. Характеристика органолептических показателей сливок и обезжиренного молока согласно требованиям стандартов.
9. Овчины невыделанные. Назначение и вид шкур. Требования стандарта.
10. Основные принципы, цели и задачи стандартизации.
11. По каким показателям определяют сортность молока согласно действующему стандарту? По каким показателям классифицируют молоко коровье питьевое согласно нормативным документам?
12. Сортность шкур. Правила приемки. Упаковка, маркировка и хранение шерсти согласно нормативным документам.
13. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
14. Как от содержания жира в кисломолочном сырье его разделяют согласно стандарту?
15. Птица сельскохозяйственная для убоя. Характерные особенности молодняка и взрослой птицы согласно нормативным документам. Общие требования к состоянию птицы и ее живой массе для убоя согласно нормативным документам.
16. Правовые основы стандартизации

17. Характеристика сливок по требованиям действующего стандарта.
18. Характеристика требований к упитанности неводоплавающей птицы, цыплят-бройлеров, утят, уток, гусят, гусей согласно нормативным документам. Разрешение разногласий по упитанности, живой массе и наличию корма в зобе птицы согласно нормативным документам.
19. Основные понятия и термины в отрасли стандартизации.
20. Требования стандартов к обезжиренному молоку, его характеристики.
21. Яйца куриные пищевые. Характеристика яиц по сроку хранения. Требования стандарта к массе яиц в зависимости от категории.
22. Виды стандартизации и стандартов. Категории нормативных документов.
23. Требования стандартов к молоку сухому обезжиренному.
24. Характеристика диетических и столовых яиц по состоянию воздушной камеры, желтка, белка и чистоте скорлупы согласно нормативным документам.
25. Правила обозначения нормативных документов
26. Требования стандартов к сливкам сухим.
27. Требования к яйцам для промышленной переработки. Правила маркировки и упаковки яиц пищевых согласно нормативным документам.
28. Понятие государственной системы стандартизации
29. Требования стандартов к изделиям творожным.
30. Оценка качественных показателей яиц. Пищевые дефекты яиц. Условия и сроки хранения диетических и столовых яиц согласно нормативным документам.
31. Органы и службы стандартизации.
32. Требования стандартов к творогу из коровьего молока. Его виды в зависимости от содержания жира и способа изготовления.
33. Молодняк сельскохозяйственной птицы суточный. Требования стандарта к суточному молодняку по внешним признакам и живой массе.
34. Порядок разработки и утверждения стандартов. Обеспечение предприятий стандартами и техническими условиями.
35. Сыр Российский. Технические условия.
36. Международные стандарты.
37. Требования стандарта к маслу сливочному.
38. Международные организации по стандартизации.
39. Правила приемки пчелиных семей. Методы испытаний пчелиных семей. Особенности упаковки, хранения и транспортирования пчелиных семей согласно нормативным документам.
40. Международные организации по метрологии.
41. Требования стандартов к мороженому с комбинированным составом сырья.
42. Матка пчелиная. Требования стандарта к качеству плодных и неплодных маток разных пород. Правила приемки пчелиных маток. Методы испытаний пчелиных маток согласно нормативным документам. Особенности упаковки, хранения и транспортирования пчелиных маток согласно нормативным документам.
43. Международные организации по сертификации.
44. Требования стандартов к мороженому молочному, сливочному, пломбир.
45. Понятие о качестве продукции. Показатели качества. Факторы влияния на качество сельскохозяйственной продукции.
46. Крупный рогатый скот для убоя. Группирование животных по стандарту. Характеристика показателей для определения категорий упитанности.
47. Классификация меда по ботаническому происхождению и способу получения согласно нормативным документам.
48. Номенклатура показателей качества продукции, их классификация.
49. Лошади. Группирование животных по возрасту. Характеристика и нормирование показателей для определения категорий упитанности согласно нормативным документам.

50. Требования к органолептическим и физико-химическим показателям качества меда согласно нормативным документам. Правила приемки и методы испытаний меда.
51. Контроль качества продукции. Способы и виды контроля.
52. Свины для уоя. Категории свиней для уоя в зависимости от возраста, живой массы и толщины шпика по стандарту. Особенности оценки показателей согласно нормативным документам.
53. Методы оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции.
54. Овцы и козы для уоя. Характеристика показателей для определения категорий упитанности согласно нормативным документам.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 3 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету.

Зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины. На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.