

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 12.02.2026 10:24:57
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»
Декан факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М. _____
«29» апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины «Отраслевая стандартизация и сертификация»
для направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2025

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2025

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 937.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. техн. наук, доцент _____ Ю.С. Украинцева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 9 от 02.04.2025).

Заведующий кафедрой _____ **В.П. Лавицкий**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 9 от 24.04.2025).

Председатель методической комиссии _____ **А.К. Пивовар**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **В.П. Лавицкий**

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

Отраслевая стандартизация и сертификация – это комплексная дисциплина, изучающая необходимость обеспечения выпуска продукции, соответствующей требованиям нормативных документов и технических условий, эталонам, проектно-конструкторской и технологической документации, а также обеспечение подтверждение соответствия.

Предметом дисциплины являются техническое законодательство, требования нормативных документов, подтверждение соответствия.

Целью дисциплины является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области стандартизации и сертификации, приобретение навыков работы с законодательными и нормативными документами, анализ их структуры, правильное применение методов и правил стандартизации при обеспечении безопасности и высокого качества молочных продуктов.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- научно-теоретических и практических основ законодательства и стандартизации пищевой продукции;
- значения и роли законодательной и нормативной базы в обеспечении конкурентоспособности пищевой продукции;
- правовые, экономические и организационные аспекты контроля качества и безопасности продуктов питания;
- нормативные и технические документы, регламентирующие производство пищевых продуктов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Отраслевая стандартизация и сертификация» входит в блок дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.05.02) основой профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО). Основывается на базе дисциплин: «Технический контроль продуктов животного происхождения», «Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения». Дисциплина читается в 3 семестре, поэтому предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01 (Д)).

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции	Знать: технологии производства продуктов питания животного происхождения; современные достижения науки и техники в пищевой отрасли; методологию применения современных технологий в области производства продуктов питания и виды системы качества. Уметь: самостоятельно использовать

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
			<p>достижения науки и передовой технологии для производства продуктов питания животного происхождения и способностями подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции с получением деклараций соответствия.</p> <p>Иметь навыки: применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p>
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.3 Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	<p>Знать: Методы моделирования продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Уметь: применять методы моделирования продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Иметь навыки: разработки рецептур продуктов целевого назначения с использованием методов моделирования продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов 3 семестр	всего часов 3 семестр	всего часов семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед./часов, в том числе:	2,5/90	2,5/90	2,5/90	-
Контактная работа, часов:	58	58	10	-
- лекции	16	16	4	-
- практические (семинарские) занятия	22	22	6	-
- лабораторные работы	-	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-	-
Предэкзаменационные консультации	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	32	32	80	-
КРВЭС	20	20	-	-
Контроль, часов	-	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет	-

Добавлено примечание ((П1)): Добавлено

Добавлено примечание ((П2)): Смена текста

Добавлено примечание ((П3)): Смена текста

Добавлено примечание ((П4)): С маленькой буквы и через тире

Добавлено примечание ((П5)): Смена текста

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС	КРВЭС
Очная форма обучения						
1.	Раздел 1. Техническое регулирование	4	6	-	10	8
2.	Раздел 2. Стандартизация	6	8	-	10	6
3.	Раздел 3. Сертификация и подтверждение соответствия	6	8	-	12	6
	Всего	16	22	-	32	20
Заочная форма обучения						
1.	Раздел 1. Техническое регулирование	1	2	-	26	
2.	Раздел 2. Стандартизация	1	2	-	26	
3.	Раздел 3. Сертификация и подтверждение соответствия	2	2	-	28	
	Всего	4	6	-	80	
Очно-заочная форма обучения						
		-	-	-	-	-

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Техническое регулирование

Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и сертификации. Понятие о техническом регулировании. Объекты пищевого законодательства. Документы пищевого законодательства. Технические регламенты и основные принципы их разработки.

Раздел 2. Стандартизация

Сущность и содержание стандартизации. Цель стандартизации. Международная и региональная стандартизация. Национальный орган по стандартизации РФ. Организация работ по стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов. Порядок разработки и принятия стандартов. Методы стандартизации как процесс управления. Общероссийские классификаторы. Структура маркировки и требования к ней. Маркировка пищевых продуктов.

Раздел 3. Подтверждение соответствия.

Сущность и содержание подтверждения соответствия. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование. Организация работ по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1.	Тема 1. Правовые основы технического регулирования. Технические регламенты и основные принципы их разработки	2	1
2.	Тема 2. Нормативные документы стандартизации и сертификации в молочной промышленности	2	-
3.	Тема 3. Стандартизация и маркетинг пищевой продукции	2	1
4.	Тема 4. Порядок разработки и принятия стандартов. Методы стандартизации как процесс управления. Общероссийские классификаторы.	2	-
5.	Тема 5. Структура маркировки и требования к ней. Маркировка пищевых продуктов.	2	-
6.	Тема 6. Основы подтверждения соответствия. Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции.	2	
7.	Тема 7. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование соответствия	2	1
8.	Тема 8. Организация работ по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	1
Всего		16	4

4.4. Перечень тем практических (семинарских) занятий

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1.	Тема 1. Правовые основы технического регулирования. Технические регламенты и основные принципы их разработки	2	1
2.	Тема 2. Нормативные документы стандартизации и сертификации в молочной промышленности	4	1
3.	Тема 3. Стандартизация и маркетинг пищевой продукции	2	1
4.	Тема 4. Порядок разработки и принятия стандартов. Методы стандартизации как процесс управления. Общероссийские	2	1
5.	Тема 5. Структура маркировки и требования к ней. Маркировка пищевых продуктов.	2	-
6.	Тема 6. Основы подтверждения соответствия. Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции.	2	-
7.	Тема 7. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование соответствия	4	1
8.	Тема 8. Организация работ по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья	4	1
Всего		22	6

4.5. Перечень тем лабораторных работ

Не предусмотрены

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

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Учебная дисциплина «Отраслевая стандартизация и сертификация» знакомит студентов с основными нормативно-техническими документами пищевой промышленности, справочной и специальной литературой, с основами метрологии; изучает правовые основы и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия; способствует приобретению умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

Аудиторные занятия проводятся в виде практических занятий - это одна из важнейших форм обучения студентов. Проводится с целью закрепления и углубления знаний по дисциплине. 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.

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 выполнении;
- без затруднения выполнять расчеты и задания.

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. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению, заслушиваются на практических занятиях в форме выполненных студентами заданий (10-15 минут) с последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

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

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Раздел 1. Техническое регулирование.	1. Основы технического регулирования: учебное пособие / Е.А. Цапко; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2013. – 287 с. ISBN 978-5-4387-0305-1 2. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям / М. А. Янова; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 68 с.	10	26
2	Раздел 2. Стандартизация	1. Спиридонова А.С. Практикум по метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / А.С. Спиридонова, Н.М. Наталинова; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2014. – 131 с.	10	26
3	Раздел 3. Подтверждение соответствия	1. Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ сост. А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера» 2021 – 20 с. 2. Ишевский, А.Л., Леонтьева Т.И., Гунькова П.И. Стандартизации и сертификации пищевого сырья и продукции. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2019. – Режим доступа: https://izd-mn.com/PDF/21MNNPU19.pdf – Загл. с экрана.	12	28
Всего			32	80

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

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

Не предусмотрено

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 фонде оценочных средств по данной дисциплине в приложении к рабочей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	1.Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ сост. А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А. Миллера» 2021 – 20 с.	Электронный ресурс
2.	Спиридонова А.С. Практикум по метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / А.С. Спиридонова, Н.М. Наталинова; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2014. – 131 с.	Электронный ресурс
3.	Основы технического регулирования: учебное пособие / Е.А. Цапко; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2013. – 287 с. ISBN 978-5-4387-0305-1	Электронный ресурс
4.	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям / М. А. Янова; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 68 с.	Электронный ресурс
5.	Ишевский, А.Л., Леонтьева Т.И., Гунькова П.И. Стандартизации и сертификации пищевого сырья и продукции. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2019. – Режим доступа: https://izd-mn.com/PDF/21MNNPU19.pdf — Загл. с экрана	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Сложенкина, М.И. Практикум по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» / М. И. Сложенкина, С. Е. Божкова; ВолГТУ – Волгоград, 2021. – 64 с. ISBN 978-5-9948-4098-6
2.	Левина Т.Ю. Метрология и стандартизация: учебное пособие для ВУЗов / Левина Т.Ю., Курако У.М. – Саратов: Издательство «Саратовский источник», 2022.
3.	Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев и др.. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Допущено УМО в качестве учебного пособия для вузов / 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2012. - 624 с.
4	Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник для бакалавров, рекомендовано МоРФ в качестве учебника для вузов/ И.М. Лифиц.

	-10-е изд., перераб. и доп. -М.: Издательство Юрайт; ИД Юрайт, 2012. - 393 с.– 67 с.
--	--

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Годы издания
1.	Молочная промышленность. Журнал. - Режим доступа: https://moloprom.ru/zhurnal-molochnaja-promyshlennost/	-	2019-2024
2.	Сыроделие и маслоделие: научно-технический и производственный журнал. - Режим доступа: https://moloprom.ru/zhurnal-syrodelle-i-maslodelie//	-	2019-2024

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Консорциум «Кодекс». Информационный канал «Техэксперт» [Электронный ресурс]. URL: https://docs.cntd.ru
2.	Всероссийская организация качества. Стандарты и качество [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://ria-stk.ru/bonus/magazines/magazines_mos.php
3.	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]. URL: http://www.gost.ru .
4.	Росстандарт (видеофалы). URL: https://www.youtube.com/channel/UCctsM4Mr99edtxRgFKNPWPw .
5.	Стандартизация для чайников (видеолекции) URL: https://www.youtube.com/@SSStandards/videos

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Не предусмотрены

6.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

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.	Т-302 – лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, учебная аудитория для проведения лабораторно - практических занятий, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	Стенд – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., парта аудиторная – 16 шт., стулья – 27 шт., шкаф стеклянный – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., стол приборной – 3 шт.

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
Технический контроль продуктов животного происхождения	Кафедра технологии молока и молокопродуктов	согласовано

Приложение 3

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине (модулю) «Отраслевая стандартизация и сертификация»

Для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль, специализация) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника – магистр

Год начала подготовки – 2025

Луганск, 2025

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 разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технологии производства продуктов питания животного происхождения; современные достижения науки и техники в пищевой отрасли; методологию применения современных технологий в области производства продуктов питания и виды системы качества.	Раздел 1 – 3	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: самостоятельно использовать достижения науки и передовой технологии для производства	Раздел 1 – 3	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет

Код контролируемо	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
							продуктов питания животного происхождения и способностями подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции с получением деклараций соответствия.
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: - применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Раздел 1 – 3	Практические задания	Зачет
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования и внедрения разработанных	ОПК-4.3 Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Методы моделирования продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения,	Раздел 1 – 3	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-лируемо	Формулировка контролируемо-й компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
	проектирова-ния технологичес-ких процессов производства продукции из сырья животного происхожден-ия	продуктов питания		водных биоресурсов и объектов аквакультуры.			
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять методы моделирования продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Раздел 1 – 3	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: разработки рецептур продуктов целевого назначения с использованием методов моделирования продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Раздел 1 – 3	Практические задания	Зачет

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЯ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, 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)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практическое задание	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.1	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				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»

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 разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-1.1 Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: технологии производства продуктов питания животного происхождения; современные достижения науки и техники в пищевой отрасли; методологию применения современных технологий в области производства продуктов питания и виды системы качества.

Тестовые задания закрытого типа

1. Метрология – это наука: (выберите один вариант ответа)

- а) учета материальных ценностей;
- б) об измерениях линейных величин;
- в) об измерениях всех физических величин;
- г) об измерениях случайных событий.

2. Что такое «Обеспечение единства измерений»? (выберите один вариант ответа)

- а) проведение измерений несколькими одинаковыми по классу приборами;
- б) проведение измерений при одинаковых условиях;
- в) проведение различных измерений одним и тем же прибором;
- г) проведение измерений различными приборами, которые сверены с образцовым прибором.

3. Как называется деятельность, направленная на разработку и установление требований, норм, правил, характеристик? (выберите один вариант ответа)

- а) метрология;
- б) сертификация;
- в) стандартизация;
- г) декларирование.

4. Как называется документ, являющийся носителем обязательных требований к безопасности продукции? (выберите один вариант ответа)

- а) отраслевой стандарт;
- б) стандарт предприятия;
- в) международный стандарт;
- г) технический сертификат;
- д) технический регламент.

5. Какой закон РФ действует в настоящее время? (выберите один вариант ответа)

- а) Закон РФ «О стандартизации»;
- б) Закон РФ «О сертификации продукции и услуг»;

- в) Закон РФ «О техническом регулировании»;
г) все вышеперечисленные законы утратили свою силу.

Ключи

1.	в
2.	г
3.	в
4.	д
5.	в

6. Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите последовательность порядка разработки и принятия технического регламента:

- а) уведомление о завершении публичного обсуждения проекта технического регламента в печатном издании федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и в информационной системе общего пользования (в течение десяти дней с момента оплаты опубликования уведомлений);
б) рассмотрение постановления Правительства Российской Федерации о техническом регламенте на заседании Правительства Российской Федерации с учетом заключения соответствующей экспертной комиссии по техническому регулированию.
в) опубликование уведомления о разработке проекта технического регламента в печатном издании федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и в информационной системе общего пользования;
г) публичное обсуждение проекта технического регламента и составление перечня полученных в письменной форме замечаний заинтересованных лиц с кратким изложением содержания данных замечаний и результатов их обсуждения (Срок публичного обсуждения – не менее 2 месяцев);

Ключ

	в г б а
--	---------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: самостоятельно использовать достижения науки и передовой технологии для производства продуктов питания животного происхождения и способностями подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции с получением деклараций соответствия.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Дайте определение понятию «техническое регулирование»?
2. Опишите, что изучает наука метрология
3. Назовите объекты стандартизации.
4. Дайте определение понятию «подтверждение соответствия»
5. Дайте определение понятию «сертификат соответствия» в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»?

Ключи

1.	Техническое регулирование – это правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия
2.	Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.

3.	К объектам стандартизации относятся продукция, процессы и услуги.
4.	Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров
5.	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «иметь навыки»: применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе.

Практические задания:

1. Ознакомьтесь с ФЗ РФ «О техническом регулировании». Укажите номер и название статьи закона, содержащей следующий текст «Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие:»?
2. Изучите ст. 3 Закона «О техническом регулировании». Укажите количество принципов технического регулирования
3. Изучите ст. 6 Закона «О техническом регулировании». Укажите 4 возможных цели принятия технических регламентов
4. В соответствии с главой 4. Подтверждение соответствия, Закона «О техническом регулировании» укажите Объекты добровольного подтверждения соответствия
5. Изучите главу 6 Закона «О техническом регулировании». В какой статье перечислены права и обязанности органов государственного контроля?

Ключи

1.	Статья 7 Содержание и применение технических регламентов
2.	11 Принципов
3.	Цели принятия технических регламентов: <ol style="list-style-type: none"> 1. защита жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества; 2. охрана окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений; 3. предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей, в том числе потребителей 4. обеспечение энергетической эффективности и ресурсосбережения
4.	Объектами добровольного подтверждения соответствия являются продукция, процессы производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работы и услуги.
5.	Ст. 34 Полномочия органов государственного контроля (надзора)

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.3 Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: Методы моделирования продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

Тестовые задания закрытого типа

1. Порядок разработки, принятия, введения в действие, применения и ведения общероссийских классификаторов технико-экономической информации устанавливает ...? (выберите один вариант ответа)

- а) ГОСТ
- б) Госстандарт
- в) Постановление правительства
- г) научный институт

2. Что представляет собой декларация о соответствии и сертификат соответствия? (выберите один вариант ответа)

- а) документы, удостоверяющие соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов
- б) документы, подтверждающие спрос продукции среди потребителей
- в) документы, подтверждающие экономическую эффективность изготавливаемой продукции
- г) документы, подтверждающие сроки хранения продукции

3. Что такое гармонизация? (выберите один вариант ответа)

- а) согласование требований национальных и международных стандартов
- б) согласование именования национальных и международных стандартов
- в) согласование нумерации национальных и международных стандартов

4. В каком году Государственной думой РФ был принят Федеральный закон «О техническом регулировании»? (выберите один вариант ответа)

- а) 2002
- б) 2004
- в) 2003
- г) 2001
- д) 2000

5. Укажите правильное сочетание обозначений для национальных стандартов Российской Федерации.

- а) ИСО, ИСО/МЭК, МЭК, ГОСТ Р ИСО/МЭК
- б) ГОСТ, ГОСТ Р ИСО, ГОСТ МЭК
- в) ГОСТ Р, ИСО, МЭК
- г) ГОСТ Р, ГОСТ Р ИСО, ГОСТ Р ИСО/МЭК

Ключи

1	б
2	а
3	а
4	а
5	г

6. Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите последовательность порядка разработки стандартов:

- а) организация разработки стандарта;
- б) разработка проекта стандарта (окончательная редакция). Представление ее для принятия;
- в) разработка проекта стандарта (первая редакция);
- г) принятие и государственная регистрация стандарта;
- д) издание стандарта порядка разработки и принятия технического регламента.

Ключ

	а в б г д
--	-----------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: применять методы моделирования продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Укажите, на каком законе РФ основана деятельность по подтверждению соответствия в РФ.
2. Укажите, какой государственный орган РФ имеет исключительное право официального опубликования ГОСТов.
3. Дайте понятие определению «Экспериментальное определение количественных и (или) качественных характеристик свойств объекта»
4. Дайте понятие определению «стандарты, устанавливающие общие организационно-технические положения для определенной области деятельности, а также общетехнического требования, нормы, правила, обеспечение взаимопонимания, техническое единство, взаимосвязь различных областей науки, безопасность продукции, процессов, услуг»
5. Дайте понятие определению «стандарт, принятый международной организацией по стандартизации»

Ключи

1.	ФЗ РФ «О техническом регулировании»
2.	Госстандарт
3.	Испытание
4.	Основополагающие стандарты
5.	Международный стандарт

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «иметь навыки»: разработки рецептур продуктов целевого назначения с использованием методов моделирования продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

Практические задания:

1. Изучите ст.2 ФЗ РФ «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015. Какое понятие характеризуется как «деятельность по разработке (ведению), утверждению, изменению (актуализации), отмене, опубликованию и применению документов по стандартизации и иная деятельность, направленная на достижение упорядоченности в отношении объектов стандартизации;
2. Изучите ст. 3 и ст.4 Закона «О стандартизации в Российской Федерации». Укажите количество целей, количество задач и принципов стандартизации.
3. Изучите ст 5. «Правовое регулирование отношений в сфере стандартизации» Применение документов по стандартизации для целей технического регулирования устанавливается в соответствии с каким Федеральным законом РФ?
4. Изучите главу 3 Закона «О стандартизации в Российской Федерации». Проанализируйте функции участников стандартизации и укажите, кто из участников стандартизации осуществляет нормативно-правовое регулирование деятельности в сфере стандартизации?
5. Согласно постановлению Правительства РФ от 17.06.2004 г. № 294 федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по оказанию государственных услуг, управлению государственным имуществом в сфере технического регулирования и метрологии, является Федеральное агентство по техническому

регулированию (Ростехрегулирование). Опираясь на главу 3 Закона «О стандартизации», укажите количество функций Федерального агентства по техническому регулированию в области стандартизации.

Ключи

1.	Стандартизация
2.	6 целей, 8 задач, 10 принципов
3.	Федеральный закон N 184-ФЗ "О техническом регулировании"
4.	Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере стандартизации:
5.	16 функций

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета.

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 или тестовых заданий к зачету.

Вопросы для зачета

1. Техническое регулирование: понятие, цели, задачи, объекты, участники.
2. Технические регламенты: понятие, формы принятия цели принятия.
3. Требование технических регламентов.
4. Стандартизация: понятие, объекты и области, цели и принципы.
5. Методы стандартизации.
6. Уровни стандартизации. Гармонизация стандартизации.
7. Документы в области стандартизации.
8. Стандарты: понятие, категории и виды.
9. Национальные стандарты: понятие, виды, структура.
10. Виды и методы измерений.
11. Классификация измерений и средств измерений.
12. Точность измерений.
13. Погрешности измерений и средств измерений.
14. Обработка результатов измерений.
15. Оценка соответствия: понятие, формы, значение.
16. Подтверждение соответствия: понятие, цели, средства, формы.
17. Добровольное подтверждение соответствия товаров.
18. Обязательное подтверждение соответствия товаров: понятие, формы, принципы и цели.
19. Обязательная сертификация: цели, особенности, порядок проведения.
20. Правила оформления сертификата соответствия.
21. Декларирование соответствия: формы, порядок проведения.
22. Международное сотрудничество в области сертификации.
23. Основные положения закона «О техническом регулировании».
24. Права, обязанности и ответственность органов Государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов.
25. Правовая база технического регулирования.
26. Минимально необходимые требования технических регламентов.
27. Специальные требования технических регламентов: виды, условия применения.
28. История развития стандартизации.
29. Структурные элементы стандартов.

30. Органы и службы по стандартизации России.
31. Межгосударственная система стандартизации.
32. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского Союза (ЕС).
33. Применение международных стандартов в России.
34. Значение стандартов в оценке качества продукции и услуг.
35. Направления развития стандартизации в РФ.
36. Краткая история развития метрологии.
37. Российская система калибровки.
38. Основы методики проведения измерений.
39. Систематические и случайные погрешности. Методы их исключения.
40. Системы единиц физических величин.
41. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений.
42. Обозначение классов точности.
43. Особенности подтверждения соответствия социально-значимых товаров.
44. Основные цели и принципы подтверждения соответствия.
45. Формы и виды подтверждения соответствия.
46. Схемы декларирования соответствия.
47. Схемы обязательной сертификации.
48. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.
49. Основные этапы проведения гигиенической оценки.
50. Особенности проведения гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп продукции

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 или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один или несколько правильных ответов. 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 или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если 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.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 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).