

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной

политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"

Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ")



УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной и воспитательной  
работе, молодежной политике  
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
Махаева Н.Ю.  
30 июня 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Б.1.О.26 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет

Ярославль 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

5. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Технология хранения сельскохозяйственной продукции» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «07» марта 2023г. протокол № 3. Период обучения: 2023 - 2027 гг, с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5

Преподаватель-разработчик:

  
(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.  
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «16» июня 2023 г. Протокол № 8.

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД одобрена на заседании учебно-методической комиссии (далее УМК) агротехнологического факультета «19» июня 2023 года № 10.

Председатель учебно-методической комиссии факультета

  
(подпись)

Кононова Ю.Д.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

Волкова Ч.В.  
(Фамилия И.О.)

Декан агротехнологического факультета

  
(подпись)

к.с.-х.н., Иванова М.Ю.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раздела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	7
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	7
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения.	9
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	11
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	11
5	Содержание дисциплины	11
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	11
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	12
5.3	Практические занятия	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	14
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	14
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	14
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	17
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	28
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	28
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	31
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	34
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	35
8.1	Основная учебная литература	35
8.2	Дополнительная учебная литература	36
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	36
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	36
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	37
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	37

11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	38
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	38
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	38
11.3	Доступ к сети интернет	39
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	39
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	39
13	Организация образовательного процесса для и лиц с ограниченными возможностями здоровья	41
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	43

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины **"Стандартизация и подтверждение ответственности сельскохозяйственной продукции"** является формирование профессиональных компетенций в области вопросов стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач контроля качества продукции; нормативно-техническому обеспечению производства, переработки, эксплуатации, реализации и утилизации продукции, метрологической и нормативной экспертиз, использования современных информационных технологий при проектировании и применении средств и технологий управления качеством.

### **Задачи:**

- разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства и животноводства.
- нормативно-техническое обеспечение производства, переработки, эксплуатации, реализации и утилизации продукции.
- метрологическая и нормативная экспертиза, использования современных информационных технологий при проектировании и применении средств и технологий управления качеством.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирования у обучающихся следующих универсальных (УК-2), общепрофессиональных (ОПК- 2, ОПК-5) и профессиональные компетенций (ПКОС- 3, ПКОС – 4, ПКОС- 8) компетенции:

### 2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенции	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК- 2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений		
			правовую терминологию конкретных задач проекта, определять круг задач в рамках поставленной цели.	использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности, а также способы их решения.	навыками определенного круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений

### 2.2. Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.	ОПК -2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		Нормативные правовые акты	Использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию	Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		методику проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции	обосновать разработку и реализацию экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции	навыками разработки и проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции навыками разработки и проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции

## 2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы университетом самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

### 2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускника

<b>Область профессиональной деятельности:</b> 13 Сельское хозяйство (в сфере производства и хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	
<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 №644н
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. №694н

### 2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

<b>Обобщённые трудовые функции</b>			<b>Трудовые функции</b>		
<b>Код</b>	<b>Наименование</b>	<b>Уровень квалификации</b>	<b>Наименование</b>	<b>Код</b>	<b>Уровень (подуровень) квалификации</b>
Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»					

В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»					
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»					
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	D/02.6	6

			технологических линиях		
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6

### 2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС -4	Способен контролировать реализацию разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<b>ПКОС -4.1. Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</b>		
		Способы и контролировать реализацию разработанных технологий получения первичной переработки, а также периодичность и количество проб при разработке программы контроля качества и безопасности.	Правильно определять периодичность, количество проб, методов отбора проб и перечень контролируемых показателей контроля качества	Навыками контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.
		<b>ПКОС-4.2. Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
		Способы входного и технологического контроля свойств полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.	Правильно анализировать качества сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.	Способами и свойствами полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса, а также на эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		<b>ПКОС-4.3. Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
		Способы и анализировать качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективность процессов производства продуктов питания.	Правильно провести входной и технологический контроль качества готовой продукции.	Способами входного и технологического контроля и анализировать качество готовой продукции, а также эффективности и надежности процессов производства продуктов питания.
ПКОС -3	Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной	<b>ПКОС-3.1. Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</b>		

	переработки, хранения продукции животноводства	Способен контролировать и определять периодичность, количество проб, методов отбора проб для первичной переработки, хранения продукции животноводства.	Правильно определять периодичность, количество проб, методов отбора проб для первичной переработки и хранения.	Способами определения периодичности, а также контролировать реализацию разработанных технологий получения, первичной переработки и безопасности сельскохозяйственной продукции.
<b>ПКОС- 3.3. Принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.</b>				
		Способы и принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов первичной переработки, хранения продукции животноводства.	Правильно принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, а также технологий и выявления низкой эффективности разработанных технологий.	Способами контроля реализации разработанных технологий, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий.
<b>ПКОС -8</b>	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	<b>ПКОС-8.1.Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
		Способы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживать производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.	Способами и методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.
<b>ПКОС – 8.2. Пользуется методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</b>				
		Способы и внедрять системы управления качества входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса	Пользоваться методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для ведения технологического процесса производства.	Способами внедрения в систему управления качеством, безопасности входного и технологического контроля сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения, а также требований технических регламентов к видам пищевой продукции.
<b>ПКОС- 8.3.Пользуется методами контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</b>				
		Методы контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.	Пользоваться методами контроля качества готовой продукции, а также безопасностью продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	Навыками метода контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.

			линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.	
--	--	--	--	--

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

### 4 Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 7 семестр
	часов	часов
<b>Контактная работа при проведении учебных занятий, всего</b> (Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	<b>43,85</b>	<b>43,85</b>
Лекционные занятия (Лек)	17	17
Лабораторные занятия (Лаб)	–	–
Практические занятия (Пр)	26	26
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,85	0,85
<b>Самостоятельная работа, всего</b> (СР + контроль)* в том числе:	<b>63,95</b>	<b>63,95</b>
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	–	–
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	–	–
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, к практическим занятиям)	63,95	63,95
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	–	–
Сдача зачета с оценкой по дисциплине (К)*	0,2	0,2
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	–	–
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

## 5 Содержание дисциплины

### 5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на их количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы							Всего часов
			Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа			
			Лек	Лаб	ПЗ	в. т.ч. в форме практич. подготов.	КСР	СР	Контроль	
1	Введение. Цель и задачи дисциплины. Основы стандартизации, оценки соответствия	УК- 2, ОПК-2, ОПК-5, ПКОС-4, ПКОС-3, ПКОС-8.	2		2	-	0,17	12,79	-	16,96
2	Качество и потребительские свойства продукции	УК- 2, ОПК-2, ОПК-5, ПКОС-4, ПКОС-3, ПКОС-8.	4		6	-	0,17	12,79	-	22,96
3	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства.	УК- 2, ОПК-2, ОПК-5, ПКОС-4, ПКОС-3, ПКОС-8.	4		6	-	0,17	12,79	-	22,96
4	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	УК- 2, ОПК-2, ОПК-5, ПКОС-4, ПКОС-3, ПКОС-8.	4		6	-	0,17	12,79	-	22,96
5	Стандартизация систем менеджмента	УК- 2, ОПК-2, ОПК-5, ПКОС-4, ПКОС-3, ПКОС-8.	3		6	-	0,17	12,79	-	21,96
Курсовая работа (проект)		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Промежуточная аттестация: (зачет)		-	-	-	-	-	-	-	-	0,2
<b>Итого</b>			<b>17</b>	<b>-</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>0,85</b>	<b>63,95</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

### 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ раздела	№ семестр	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости <sup>1</sup>
			Л	ЛР	ПЗ	
1	7	Введение. Цель и задачи дисциплины. Основы стандартизации, оценки соответствия	2	-	2	ВК
2	7	Качество и потребительские свойства продукции	4	-	4	ЗПР
3	7	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства.	4	-	4	ЗПР

4	7	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	4	-	8	ЗПР
5	7	Стандартизация систем менеджмента	3	-	4	ЗПР,Т
		<b>Итого за 7 семестр</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>26</b>	<b>-</b>
		<b>ИТОГО:</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>26</b>	<b>-</b>

\* Вк- входной контроль, ЗПР- защита практических работ, Т-тестирование.

### 5.3 Практические занятия

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятия	Количество часов
1	7	Введение. Цель и задачи дисциплины. Основы стандартизации, оценки соответствия	Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации	2
2	7	Качество и потребительские свойства продукции	Термин и определение основных понятий о качестве продукции.	2
			Номенклатура потребительских основ и показателей качества продукции. Градации качества	2
3	7	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства.	Структура стандартов на зерно.	2
			Технические требования, правила приемки, методы определения качества, транспортирования и хранения картофеля, плодов и овощей.	2
4	7	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	Стандартизация молока. Пищевая ценность молока.	2
			Требования к потребительским свойствам сырого молока в зависимости от его целевого назначения: для производства продуктов детского питания, стерилизованного молока, сыра.	2
			Требования к первичной обработке, транспортированию, хранению и к организации производственного контроля.	2
			Стандартизация убойного скота. Показатели качества убойных животных: упитанность, соотношение мышечной, жировой, костной и соединительной тканей, убойный выход мяса. Крупный рогатый скот. Свины для убоя. Овцы и козы для убоя. Лошади для убоя. Кролики и кролики-бройлеры для убоя. Баранина, козлятина и ягнятина. Конина и жеребятина. Птица сельскохозяйственная для убоя. Стандартизация яиц. Требования к качеству мяса. Санитарно-гигиенические требования	2
5	7	Стандартизация систем менеджмента	Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.	2

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятия	Количество часов
			Порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством труда и продукции. Регистрация и учет внедрения системы. Контроль функционирования системы.	2
<b>Итого за 7 семестр</b>				<b>26</b>
<b>Итого :</b>				<b>26</b>

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СР	Количество часов
1	7	Введение. Цель и задачи дисциплины. Основы стандартизации, оценки соответствия	Подготовка к тестированию	12,79
2	7	Качество и потребительские свойства продукции	Подготовка к защите практической работы	12,79
3	7	Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства.	Подготовка к защите практической работы	12,79
4	7	Стандартизация и оценка соответствия продуктов животноводства	Подготовка к защите практической работы	12,79
5	7	Стандартизация систем менеджмента	Подготовка к защите практической работы	12,79
<b>Итого:</b>				<b>63,95</b>

### 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине **"Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции"** обучающиеся могут воспользоваться следующим авторским методическим указанием:

Мельникова Л.Э.

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Л.Э. Мельникова, Е.А.Горнич, Т.К. Тимакова. – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 226с. Режим доступа <https://biblio-yaragrovus.jimdo.com/>электронный -каталог, требуется авторизация.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине **«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»** – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (УК- 2, ОПК- 2, ОПК- 5, ПКОС-4, ПКОС-3, ПКОС-8) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и проводится в виде тестовых заданий для входного и текущего контроля, практических работ).

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (4 семестр) и проводится в форме зачета.

## 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоение ОПОП ВО
<b>УК – 2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
4	Правоведение
2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
7	<b>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</b>
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
4	Менеджмент и маркетинг
4	Инновационный менеджмент
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ОПК- 2.</b> Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.	
4	Правоведение
2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
5	Технология хранения продукции растениеводства
6,5	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	<b>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</b>
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
6	Система автоматизированного проектирования предприятий
8	Технология органических продуктов растительного и животного происхождения
<b>ОПК – 5.</b> Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
4	Технология производства продукции растениеводства
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
7	<b>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</b>
2	Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-4.</b> Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
7	<b>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</b>
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
<b>ПКОС- 3. Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</b>	
7	<b>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</b>
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-8. Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</b>	
7	<b>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</b>
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
7	Производственная технологическая практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл. / не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>УК-2</b>	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.2.</b> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет.	<b>Знает:</b> - Методы управления проектом, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>Умеет:</b> - Формулировать задачи проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>Владеет:</b> - Навыками разработки концепции проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>Знает:</b> - Методы управления проектом, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>Умеет:</b> - Формулировать задачи проекта. <b>Владеет:</b> - Навыками разработки концепции проекта	<b>Знает:</b> - Возможные пути решения конкретных задач проекта. <b>Умеет:</b> - Формулировать задачи проекта. <b>Владеет:</b> - Навыками разработки мероприятий для решения задач проекта.	<b>Не знает:</b> - Методы управления проектом <b>Не умеет:</b> - Формулировать задачи проекта <b>Не владеет:</b> - Навыками разработкой концепции проекта
<b>ОПК-2</b>	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	<b>ОПК-2.1</b> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет.	<b>знает:</b> Нормативные правовые акты и специальную документацию <b>умеет:</b> использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию <b>владеет:</b> Навыками использования нормативных правовых актов и	<b>знает:</b> специальную документацию <b>умеет:</b> Оформлять специальную документацию <b>владеет:</b> Навыками оформления специальной документации <b>понимает:</b> структуру нормативно	<b>знает:</b> Нормативные правовые акты <b>умеет:</b> Использовать нормативные правовые акты <b>владеет:</b> Навыками использования нормативных правовых актов.	<b>не знает:</b> Нормативные правовые акты. <b>не умеет:</b> Использовать нормативные правовые акты. <b>не владеет:</b> Навыками использования нормативных правовых актов и

		<p>осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> <p><b>Знает:</b> Нормативные правовые акты и специальную документацию.</p> <p><b>Умеет:</b> Использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации.</p> <p><b>способен:</b> использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию.</p>			<p>оформления специальной документации</p> <p><b>способен:</b> использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию</p>	<p>правовых актов и правила оформления специальной документации</p>	<p><b>понимает:</b> структуру нормативно-правовых актов</p>	<p>оформления специальной документации</p>
<b>ОПК-5</b>	<p>Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>ОПК-5.1</b> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Знать:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> Определить объект, предмет</p>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, зачет.</p>	<p><b>Знает:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Умеет:</b> определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Владеет:</b> Современными методами и методиками</p>	<p><b>Знает:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Умеет:</b> определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать эксперимент в области производства и</p>	<p><b>Знает:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты.</p> <p><b>Умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде.</p> <p><b>Владеет:</b> Современными методами проведения экспериментальных исследований.</p>	<p><b>Не знает:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты.</p> <p><b>Не умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде.</p> <p><b>Не владеет:</b> Современными методами проведения экспериментальных исследований</p>

		<p>экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>			<p>проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Способен:</b> провести экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>переработки сельскохозяйственной продукции <b>Владеет:</b> Современными методами проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Понимает:</b> современные методы проведения экспериментальных исследований</p>		
<b>ПКОС-4</b>	<p>Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p><b>ПКОС-4.1</b></p> <p>Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>знает:</b> Способы и контролировать реализацию разработанных технологий получения первичной переработки, а также периодичность и количество проб при разработке программы контроля качества и безопасности при хранении продукции животноводства.</p> <p><b>умеет:</b> Правильно определять периодичность, количество проб, методов отбора проб и перечень контролируемых показателей контроля качества.</p> <p><b>владеет:</b> Навыками контролируемых показателей при разработке</p>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, зачет.</p>	<p><b>знает:</b> способы, контроля реализации разработанных технологий и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>умеет:</b> разрабатывать технологии, методы отбора проб и контролировать показатели безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>владеет:</b> навыками определения контроля реализации разработанных технологий и метода отбора проб.</p> <p><b>способен:</b> определять способы, реализации разработанных технологий.</p>	<p><b>знает:</b> способы периодичности, количество проб, метода отбора проб. И контролируемых показателей.</p> <p><b>Умеет:</b> правильно контролировать реализации разработанных технологий и контроля качества и безопасности с/х продукции.</p> <p><b>владеет:</b> навыками разработками и способами контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>понимает:</b> основы периодичности, методы отбора проб, и контролируемых показателей.</p>	<p><b>знает:</b> способы разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p><b>умеет:</b> пользоваться методами отбора проб при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>понимает:</b> основные разработки технологии и первичной переработки, а также хранения продукции</p>	<p><b>не знает:</b> способы разработки технологии при разработке программы контроля качества.</p> <p><b>не умеет:</b> определять способы, количество проб, методы отбора проб.</p> <p><b>не владеет:</b> навыками, определения периодичности, методов проб и контролируемых показателей при разработке безопасности сельскохозяйственной продукции.</p>

		<p>программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>способен:</b> овладевать знаниями о периодичности, количестве проб, методов отбора проб при разработке контроля качества и безопасности.</p>						
		<p><b>ПКОС- 4.2.</b> Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>знает:</b> свойства полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения и надежности процессов производства продуктов питания.</p> <p><b>умеет:</b> правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>владеет:</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья.</p> <p><b>способен:</b> овладевать знаниями входного и контроля за готовой продукцией для организации</p>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, зачет</p>	<p><b>знает:</b> способы, проведения входного и технологического контроля качества сырья, и эффективность процессов производства продуктов питания.</p> <p><b>умеет:</b> анализировать проведения входного и технологического контроля, а также процессов производства продуктов питания.</p> <p><b>владеет:</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья.</p> <p><b>способен:</b> определять способы, реализации разработанных технологических процессов производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p><b>знает:</b> хорошо знает свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.</p> <p><b>умеет:</b> провести входной и технологический контроль на оптимизацию технологического процесса производства продуктов питания.</p> <p><b>владеет:</b> навыками и правильно анализировать свойства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях.</p> <p><b>понимает:</b> овладения знаниями входного контроля для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p><b>знает:</b> входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, а также и качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>умеет:</b> Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>владеет:</b> Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения</p>	<p><b>не знает:</b> способы входного контроля и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p><b>не умеет:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.</p> <p><b>не владеет:</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, готовой продукции, а также эффективностью и надежностью процессов производства продуктов питания.</p>

		рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.					технологического процесса. <b>понимает:</b> оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	
		<p><b>ПКОС -4.3.</b>Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p><b>знает:</b> способы проведения входного и технологического контроля качества готовой продукции.</p> <p><b>умеет:</b> правильно анализировать эффективность и надежность процессов производства продуктов питания.</p> <p><b>владеет:</b> навыками технологического контроля качества продукции производства продуктов питания.</p> <p><b>способен:</b> правильно анализировать эффективность и надежность</p>	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет	<p><b>знает:</b> свойства входного и технологического контроля качества, а также анализирует сырье и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.</p> <p><b>уметь:</b> правильно разбираться в анализе сырья и полуфабрикатов для эффективности и надежности процессов и качества готовой продукции.</p> <p><b>владеет:</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p><b>способен:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции, а также на процессы производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p><b>знает:</b> способы проведения входного и технологического контроля, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.</p> <p><b>умеет:</b> правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>владеет:</b> навыками анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса на автоматизированных</p>	<p><b>знает:</b> входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, а также и качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективности процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>умеет:</b> Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>владеет:</b> Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и</p>	<p><b>не знает:</b> способы входного контроля и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p><b>не умеет:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.</p> <p><b>не владеет:</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, готовой продукции, а также</p>

		процессов производства продуктов питания.				технологических линиях. <b>понимает:</b> способы проведения входного и технологического контроля качества сырья и готовой продукции.	технологический контроль качества сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса. <b>понимает:</b> оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	эффективностью и надежностью процессов производства продуктов питания.
<b>ПКОС-3</b>	Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-3.1. Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции знает: Способы определения периодичности, количество проб и контролировать реализации разработанных технологий. умеет: правильно определять периодичность и методы отбора проб при различных разработках программы. владеет: способами определения периодичности, количеством проб, методами отбора проб и	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, Зачет.	знает: свойства входного и технологического контроля качества, а также анализирует сырье и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса. умеет: правильно разбираться в анализе сырья и полуфабрикатов для эффективности и надежности процессов и качества готовой продукции. владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса. способен: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой	знает: способы проведения входного и технологического контроля, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции. умеет: правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из	знает: входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, а также и качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья. умеет: правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического	не знает: способы входного контроля и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса. не умеет: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.

		<p>контролировать реализации разработанных технологий первичной переработки.</p> <p>способен: контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>			<p>продукции, а также на процессы производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>растительного сырья.</p> <p>владеет: навыками анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>понимает: способы проведения входного и технологического контроля качества сырья и готовой продукции.</p>	<p>процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья владеет: способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>понимает: оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>не владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, готовой продукции, а также эффективностью и надежностью процессов производства продуктов питания.</p>
		<p>ПКОС- 3.3. Принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов,</p>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, зачет</p>	<p>знает: применяемые корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов.</p> <p>умеет: корректировать меры в случае выявления отклонений и способа контролировать реализации разработанных</p>	<p>знает: способами контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>	<p>знает: корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов.</p> <p>умеет: корректировать меры в случае</p>	<p>не знает: применяемые корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов.</p>

		<p>технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.</p> <p>знает: корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства.</p> <p>умеет: корректировать меры в случае выявления отклонений и способа контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>владеть: технологическим процессом получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.</p> <p>способен: контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>			<p>технологий получения, первичной переработки продукции.</p> <p>владеет: мерами в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>способен: принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов и выявлять низкую эффективность разработанных технологий.</p>	<p>умеет: контролировать реализацию технологических процессов получения, первичной переработки и хранения продукции, а также технологии.</p> <p>владеет: технологическим процессом получения первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>понимает: технологическим процессом получения первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>	<p>выявления отклонений и способа контролировать реализации разработанных технологий.</p> <p>владеет: технологическим процессом получения, первичной переработки технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.</p> <p>понимает: способы контролировать реализацию разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>	<p>не умеет: принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов.</p> <p>не владеет: реализацией технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>
<b>ПКОС - 8</b>	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на	<p>ПКОС -8.1</p> <p>Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет	<p>Знает: как пользоваться методами входного и технологического контроля качества сырья.</p> <p>Умеет: внедрять системы управления качеством, безопасностью производства продуктов.</p>	<p>знает: Способы внедрения системы управления качеством и безопасностью продукции.</p> <p>умеет: определять периодичность и</p>	<p>знает: способы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прокаливаемостью производства продуктов питания из</p>	<p>Не знает: способы внедрения системы управления качеством и безопасностью.</p> <p>Не умеет: ориентироваться в методах контроля</p>

	автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	<p>знать: методы контроля качества выполнения технологических операций.</p> <p>уметь: внедрять системы управления качеством, а также безопасностью продуктов питания.</p> <p>владеть: методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>способен:</b> внедрять системы управления качества безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья.</p>			<p>Владеет: навыками и методами входного и технологического контроля и технологического процесса.</p> <p>Способен: определять системы управления качеством, а также методами входного и технологического контроля.</p>	<p>количество проб, а также методов отбора проб при безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>владеет: навыками периодичности, а также количеством проб и методами, а также контролировать показатели контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>понимает: освоение определения периодичности и методов отбора проб для безопасности с/х продукции</p>	<p>растительного сырья обеспечивающих требованиям технического регламента к видам пищевой продукции.</p> <p>умеет: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>владеет: навыками внедрения системы управления качеством, в целях обеспечения требований технических регламентов.</p> <p>понимает: методы контроля качества выполнения технологических операций, а также внедрение системы управления качеством и безопасности производства продуктов питания.</p>	<p>качества выполнения технологических операций производства продуктов питания.</p> <p>Не владеет: методами контроля качества выполнения технологических операций.</p>
		<p>ПКОС -8.2.</p> <p>Пользуется методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения</p>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, зачет</p>	<p>Знает: методы контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения.</p> <p>Умеет: внедрять методы контроля качества готовой продукции.</p>	<p>Знает: как пользоваться методами входного и технологического контроля качества сырья.</p>	<p>пользоваться методами входного и технологического контроля качества сырья.</p>	<p>не знает: как пользоваться методами входного и технологического контроля качества сырья.</p>

				<p>Владеет: методами контроля качества готовой продукции при проведении технологического процесса производства. Способен: внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях контроля качества готовой продукции.</p>	<p>Умеет: внедрять системы управления качеством, безопасностью производства продуктов. Владеет: навыками и методами входного и технологического контроля и технологического процесса. Понимает: определять системы управления качеством, а также методами входного и технологического контроля.</p>	<p>Умеет: внедрять системы управления качеством, безопасностью производства продуктов. Владеет: навыками и методами входного и технологического контроля и технологического процесса. Понимает: определять системы управления качеством, а также методами входного и технологического контроля.</p>	<p>Не умеет: внедрять системы управления качеством, безопасностью производства продуктов. Не владеет: навыками и методами входного и технологического контроля и технологического процесса.</p>
	<p>ПКОС -8.3 Пользуется методами контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания,</p>	<p>Знает: методы контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения. Умеет: внедрять методы контроля качества готовой продукции. Владеет: методами контроля качества готовой продукции при проведении технологического процесса производства. Способен: внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях контроля качества готовой продукции.</p>	<p>Знает: методами контроля качества готовой продукции, а также внедрять системы управления качеством, безопасностью продукции. Умеет: решать и контролировать качество продукции. Владеет: методами контроля качества продукции и технологическими процессами. Понимает: методы контроля качества, а также внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью</p>	<p>Знает: методами контроля качества готовой продукции. Умеет: внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов, а также методами контроля качества готовой продукции. Владеет навыками и методами внедрения системы управления качеством, безопасностью и качеством готовой продукции.</p>	<p>Не знает: методы контроля качества готовой продукции для ведения технологического процесса. Не умеет: внедрять системы управления качеством, безопасностью и методами контроля качества продукции. не владеет: методами контроля качества готовой продукции для ведения технологического процесса.</p>

				производства про- дуктов питания	Понимает: методы контроля качества, а также внедрять системы управле- ния качеством, без- опасностью и про- слеживаемостью производства про- дуктов питания	
--	--	--	--	-------------------------------------	---	--

## 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

### 7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

1. Вставьте термин: ... – форма подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров?

- а) стандарт;
- б) сертификация;
- в) государственный надзор.

2. Вставьте термин: ... – деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования?

- а) стандартизация;
- б) сертификация
- в) стандарт

3. Вставьте термин: ... – документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции и процессам жизненного цикла продукции?

- а) государственный надзор;
- б) технический регламент;
- в) государственный контроль.

4. Вставьте термин: ... – форма оценки соответствия, осуществляемая как государственными, так и негосударственными структурами, как на рыночной, так и на дорыночной стадиях.?

- а) государственный контроль;
- б) техническое регулирование;
- в) технический регламент.

5. Вставьте термин: ... – система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации?

- а) государственный контроль;
- б) система ХАССП- анализ рисков и критические точки контроля);
- в) система ХАССП.

6. Укажите федеральный орган исполнительной власти РФ по техническому регулированию?

- а) Ростехрегулирование;
- б) Росстандарт;
- в) Роспотребнадзор.

7. Кто может быть разработчиком проекта технического регламента?

- а) только юридическое лицо;
- б) только физическое лицо;
- в) любое лицо.

8. Укажите объекты технических регламентов?

- а) продукция, процессы жизненного цикла продукции;
- б) процессы жизненного цикла продукции;

в) работы.

9. Укажите стратегические цели стандартизации в соответствии с Концепцией развития национальной системы стандартизации РФ на период до 2020 года?

а) установление технических требований к продукции, обеспечивающих безопасность, сохранение здоровья и работоспособность человека, повышение конкурентоспособности отечественной продукции (работ, услуг), обеспечение безопасности жизни, здоровья и имущества людей, животных, растений, охраны окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителя в заблуждение;

б) повышение конкурентоспособности отечественной продукции (работ, услуг);

в) обеспечение безопасности жизни, здоровья и имущества людей, животных, растений, охраны окружающей среды.

10. Укажите наиболее крупные международные организации по стандартизации?

а) СЕН;

б) МГС и СНГ;

в) ИСО и МЭК.

11. Укажите год основания Международной организации по стандартизации (ИСО)?

а) 1906;

б) 1946;

в) 1924.

12. Требования к чему устанавливает серия стандартов ИСО 9000?

а) к управлению качеством;

б) к экологическому менеджменту;

в) к управлению информационной безопасностью.

13. Какая организация является региональной организацией по стандартизации и нормативной документации в странах СНГ?

а) Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации;

б) Европейский комитет по стандартизации;

в) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

14. Укажите основные виды межгосударственных стандартов?

а) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы;

б) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы; стандарты на системы качества; стандарты на методы контроля;

в) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы; стандарты на методы контроля.

15. Укажите аббревиатуру национальных российских стандартов?

а) СТО;

б) ИСО;

в) ГОСТ Р.

16. Укажите категории российских стандартов?

а) национальные стандарты, стандарты организаций;

б) основополагающие стандарты;

в) стандарты на процессы (работы).

17. Какая функция стандартизации выражает себя через вклад стандартизации в научно-технический прогресс?
- а) экономическая;
  - б) коммуникативная;
  - в) информационная.
18. Какая функция стандартизации выражает себя через достижение взаимопонимания в обществе путем обмена информацией?
- а) социальная;
  - б) коммуникативная;
  - в) информационная.
19. Каким знаком подтверждается применение производителем требований ГОСТ Р при производстве продукции?
- а) знаком соответствия национальному стандарту;
  - б) знаком качества;
  - в) знаком обращения на рынке.
20. Укажите органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов?
- а) Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
  - б) Федеральное агентство по управлению государственным имуществом;
  - в) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт, федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор), федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).
21. Какие из перечисленных документов удостоверяют соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов?
- а) заявление-декларация
  - б) декларация о соответствии, сертификат соответствия
  - в) сертификат качества
22. На каком принципе базируется основная идеология тотального менеджмента качества (TQM)?
- а) предприятие, созданное однажды, будет существовать вечно;
  - б) прямые расходы оправданы прямыми или косвенными доходами;
  - в) улучшению нет предела.
23. По каким схемам осуществляется декларирование соответствия?
- а) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона));
  - б) принятие декларации о соответствии на основании доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра);
  - в) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств.
24. Кем осуществляется обязательная сертификация продукции?
- а) испытательной лабораторией (центром);
  - б) Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии;
  - в) органом по сертификации.

25. Оценка соответствия какой продукции проводится (может проводиться) в форме ветеринарно-санитарной экспертизы?

- а) переработанная пищевая продукция животного происхождения, пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления, (нет: переработанная пищевая продукция животного происхождения, пищевая продукция предприятий общественного питания);
- б) переработанная пищевая продукция животного происхождения;
- в) пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления.

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачет)**

#### **Компетенции:**

**УК-2** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

**ОПК- 2** Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

**ОПК- 5.** Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

**ПКОС-4**Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства;

**ПКОС-3**Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства;

**ПКОС-8**Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;

#### **Вопросы к зачету:**

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.
2. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.
3. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ.
4. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.
5. Задачи и структура Международной организации по стандартизации (ИСО). Участие России и стран СНГ в работе ИСО. Международные организации, принимающие участие в международной стандартизации: ФАО ООН, ВОЗ.
6. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.
7. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.
8. Классификация и строение зерна зерновых культур.

9. Оценка соответствия продукции, подтверждение соответствия качества, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак соответствия, идентификация продукции.
10. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
11. Требования ГОСТ на яйца куриные пищевые.
12. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов, порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
13. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования. Уметь - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
14. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикаты.
15. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
16. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов. Международная и региональная стандартизация. Значение международного сотрудничества в области стандартизации, метрологии и управления качеством для развития научно-технических и экономических связей России с зарубежными странами.
17. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации. Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
18. Градации качества плодоовощной продукции.
19. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации; отбор и испытания образцов, анализ состояния производства или сертификация систем качества; анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия; выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.
20. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией.
21. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
22. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.
23. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции.
24. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ. Показатели качества картофеля, овощей и плодов. Определяющие показатели качества продукции: внешний вид, величина, допускаемые отклонения, вкус и запах. Показатели внешнего вида и величины.
25. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.
26. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.
27. Допускаемые отклонения картофеля от показателей свежести, целостности, величины и формы. Повреждения механические: малозначительные; значительные; критические. Повреждения сельскохозяйственными вредителями, физиологическими и микробиологическими заболеваниями.

28. Структура изложения стандартов - технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение продукции.
29. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.
30. Комплексные системы обеспечения качества продукции.
31. Национальный орган РФ по стандартизации. Федеральное агентство по техническому регулированию (Ростехрегулирование) – руководящий центр по стандартизации, метрологии, оценке соответствия в стране.
32. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции.
33. Структура изложения стандартов: вводная часть, технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение с.-х. продукции.
34. Градации качества плодоовощной продукции. Продукция стандартная, нестандартная, отход. Партии и товарные сорта плодоовощной продукции.
35. Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.
36. История возникновения и развития стандартизации в России.
37. Оценка качества шерсти овечьей мериносовой и тонкой не мериносовой.
38. Технологические свойства зерна. Комплекс показателей, характеризующий мукомольные свойства.
39. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции
40. Оценка качества мяса птицы согласно ГОСТ.
41. Засоренность зерна. Классификация примесей. Сорная примесь, состав, нормирование. Понятие и характеристика зерновой примеси. Характеристика вредной и особо учитываемой примесей.
42. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Общие требования к системам менеджмента качества.
43. Оценка качества свинины согласно ГОСТ Р.
44. Сертификация систем качества и производств.
45. Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС). Задачи совета. Рабочие органы ЕАСС.
46. Оценка качества кожевенного сырья согласно ГОСТ.
47. Классификация и строение зерна зерновых культур. Пищевая ценность зерна. Органолептические показатели: цвет, запах и вкус. Причины изменения цвета и внешнего вида зерна. Запах зерна как показатель качества. Запахи сорбционные и разложения. Причины изменения вкуса зерна.
48. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н.
49. Оценка качества говядины согласно ГОСТ Р.
50. Международные организации по стандартизации, метрологии и качеству продукции: ИСО, МЭК, МСЭ, МОЗМ.
51. Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации: прямое и косвенное применение.
52. Оценка качества баранины и козлятины согласно ГОСТ Р.
53. Правила заполнения бланка сертификата соответствия на требования безопасности продукции.
54. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия.
55. Оценка качества молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р.
56. Межгосударственная система стандартизации (МГСС).

57. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.  
58. Методы оценки качества продукции, используемые в стандартизации.  
59. Требования ГОСТ Р к качеству сахарной свеклы. Характеристика вредной примеси и других дефектов.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивая знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенцией**

Контроль освоения дисциплины и оценки знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

**Зачет**

Критерии оценки на зачете

Оценки «зачтено» и «не зачтено» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «не зачтено» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой

специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия:	Все разделы	7	Электронный ресурс

	учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130191">https://e.lanbook.com/book/130191</a> (дата обращения: 20.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей			
2	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> (дата обращения: 20.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	7	Электронный ресурс

## 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Мельникова Л.Э., Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие для обуч. по напр. подг. 35.03.07 ТПиПСХП / Л.Э. Мельникова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020, 240с	Все разделы	7	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

## 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практическое занятие	Работа с конспектом лекций. Анализ решения типовых задач на предмет поиска оптимальных решений произвольно заданной задачи. Работа с дополнительной литературой.
Подготовка к зачету	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

## 11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды университета; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№ п/п	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с

			компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ»
5.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnshb.ru/AKDiL/">http://www.cnshb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.
7.	БазаданныхSpringerNature eBook Collections	Специализированная	<a href="https://link.springer.com">https://link.springer.com</a>

### 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ.

## 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины **«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»** используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

### 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> Помещение № 211, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office
<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> Помещение № 215, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - ноутбук, телевизор

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p>учебных занятий.            Адрес (местоположение) помещения:            150042, Ярославская обл., г. Ярославль,            Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>- 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>            Помещение № <u>109</u>, количество посадочных мест <u>12</u>            Адрес (местоположение) помещения:            150042, Ярославская обл., г. Ярославль,            Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>            Помещение № <u>318</u>            Количество посадочных мест <u>12</u>            Адрес (местоположение) помещения:            150042, Ярославская обл., г. Ярославль,            Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>            Помещение № <u>341</u>            Количество посадочных мест <u>6</u>            Адрес (местоположение) помещения:            150042, Ярославская обл., г. Ярославль,            Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>

<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>  Помещения № <u>326</u>, <u>312</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования;  компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования</p>
<p><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>  Помещения № <u>210</u>, № <u>328</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.  Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>  Помещения № <u>236</u> № <u>312</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.  Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>

### **13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего

обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославский государственный аграрный университет»

Агротехнологический факультет



УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной и воспитательной  
работе, молодежной политике  
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
Махаева Н.Ю.  
30 июня 2023 г.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.О.26 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции**

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет

Декан агротехнологического факультета  
Председатель УМК агротехнологического факультета  
Заведующий выпускающей кафедрой

(подпись)

(подпись)

(подпись)

К.С.-Х.Н. Иванова М.Ю.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Кононова Ю.Д.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2023 год

Лекции 17 ч.

Практические работы 26 ч.

Самостоятельная работа 63,95 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «**Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции**» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенции	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК -2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений		
			правовую терминологию конкретных задач проекта, определять круг задач в рамках поставленной цели.	использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности, а также способы их решения.	навыками определенного круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.

- Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК -2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		Нормативные правовые акты	Использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию	Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации
ОПК -5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		методику проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции.	обосновать разработку и реализацию экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции.	навыками разработки и проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции навыками

				разработки и проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции.
--	--	--	--	---

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС -4	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	<b>ПКОС -4.1. Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
		Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, а также анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.	Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, а также эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.
		<b>ПКОС-4.2. Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
		Способы входного и технологического контроля свойств полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.	Правильно анализировать качества сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.	Способами и свойствами полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса, а также на эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		<b>ПКОС-4.3. Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
		Способы и анализировать качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективность процессов производства продуктов питания.	Правильно провести входной и технологический контроль качества готовой продукции.	Способами входного и технологического контроля и анализировать качество готовой продукции, а также эффективности и надежности процессов производства продуктов питания.
ПКОС -3	Способен контролировать реализации разработанных технологий получения,	<b>ПКОС-3.1. Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</b>		

	первичной переработки, хранения продукции животноводства	Способен контролировать и определять периодичность, количество проб, методов отбора проб для первичной переработки, хранения продукции животноводства.	Правильно определять периодичность, количество проб, методов отбора проб для первичной переработки и хранения.	Способами определения периодичности, а также контролировать реализацию разработанных технологий получения, первичной переработки и безопасности сельскохозяйственной продукции.
		<b>ПКОС- 3.3. Принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.</b>		
		Способы и принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов первичной переработки, хранения продукции животноводства.	Правильно принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, а также технологий и выявления низкой эффективности разработанных технологий.	Способами контроля реализации разработанных технологий, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий.
ПКОС -8	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	<b>ПКОС-8.1.Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
		Способы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживать производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.	Способами и методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.
		<b>ПКОС – 8.2. Пользуется методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</b>		
		Способы и внедрять системы управления качеством входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса	Пользоваться методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для ведения технологического процесса производства.	Способами внедрения в систему управления качеством, безопасностью входного и технологического контроля сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения, а также требований технических регламентов к видам пищевой продукции.
		<b>ПКОС- 8.3. Пользуется методами контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</b>		
		Методы контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.	Пользоваться методами контроля качества готовой продукции, а также безопасностью	Навыками метода контроля качества готовой продукции для организации

			продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.	рационального ведения технологического процесса.
--	--	--	---	--

### Краткое содержание дисциплины:

Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация сырья и продуктов питания. Основные положения ФЗ «Стандартизация в РФ». Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения. Информационное обеспечение системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение. Техническое регулирование. Технические регламенты. Документы Таможенного союза. Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Отраслевые особенности сертификации. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии.