

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бородулин Дмитрий Михайлович

Должность: И.о. директора технологического института

Дата подписания: 05.08.2024 15:39:14

Уникальный программный ключ

102316c2934af250e3a79092183078310fab01



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра «Управление качеством и товароведение продукции»

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

Д.М. Бородулин

«29» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.11 «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов
питания животного происхождения»

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: «Технологии функциональных продуктов питания
из животного сырья»

Курс 1

Семестр 2

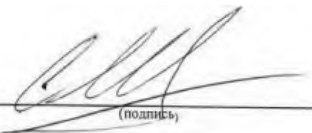
Форма обучения заочная

Год начала подготовки 2024

Москва, 2024

Разработчики: Дунченко Н.И. д.т.н., профессор, Михайлова К.В., к.т.н.
«24» июня 2024г.

Рецензент: Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент


(подпись)

«24» июня 2024г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры управление качеством и товароведение продукции протокол № 15 от «26» июня 2024г.

Зав. кафедрой Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



«26» июня 2024г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета
Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



Протокол № 6 «29» августа 2024г.

И. о. заведующего выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства Гиро Т.М., д.т.н., профессор



«28» августа 2024г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ



СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	2
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	3
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	7
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	10
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	15
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	16
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	16
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
Виды и формы отработки пропущенных занятий	19
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	19

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.11 «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»

19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья» (квалификация выпускника – магистр)

Цель освоения дисциплины: является формирование у студентов способностей осуществлять поиск, критический анализ информации, определять и оценивать последствия возможных решений задач, способностей использовать нормативные правовые акты в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2.

Краткое содержание дисциплины: Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Основные положения ФЗ «О ветеринарии». Цели и задачи стандартизации. Принципы, функции, методы стандартизации. Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Технические документы. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Техническое регулирование. Технические регламенты. Подтверждение соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Содержание, применение и виды технических регламентов. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Структура, общие положения и требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ЕАЭС 051/2021. Маркировка упаковки и укупорочных средств

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/ 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» является умение использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе международных и российских стандартов.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» включена в перечень дисциплин обязательной части учебного плана. Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения», являются «Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья», «Современные методы исследования пищевых систем».

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» является основополагающей для написания выпускной квалификационной работы.

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций ¹	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-6	Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля				
2	УК-6.3		Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни			технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни
3	ПКос-5	Способен разработать рецептуру и технологию производства нового функционального пищевого продукта, в том числе с использованием цифровых средств				
4	ПКос-5.4		Способен разработать нормативную и техническую документацию		разработать нормативную и техническую документацию	
5	ПКос-6	Способен к проведению контроля качества функциональных пищевых продуктов из животного сырья, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы, цифровых средств и технологий для подтверждения соответствия и стандартизации				
6	ПКос-6.3		Применяет современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения		Применять современную нормативную базу в сфере стандартизации и	

			соответствия функциональных продуктов питания животного происхождения		подтверждения соответствия функциональных продуктов питания животного происхождения	
7	ПКос-3	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов из животного сырья с использованием функциональных пищевых ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий				
8	ПКос-3.2		Способен использовать научные основы прогнозирования функциональных пищевых продуктов из животного сырья с функциональными пищевыми ингредиентами на базе нормативной и законодательной документации		использовать научные основы прогнозирования функциональных пищевых продуктов из животного сырья с функциональными пищевыми ингредиентами на базе нормативной и законодательной документации	

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час. всего/*	в т.ч. по семестрам	
		№ 2	№ 3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/2	36	54/2
1. Контактная работа:			
Аудиторная работа	12	2	10
<i>в том числе:</i>			
<i>лекции (Л)</i>	6	2	4
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	6/2		6/2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,4		0,4
<i>консультации перед экзаменом</i>			
2. Самостоятельная работа (СРС)			
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	87	34	53
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	8,6	-	8,6
Вид промежуточного контроля:	экзамен		

4.2Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ	17					15
Тема 1. Правовые основы стандартизации.		2	-	-	-	
Тема 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	17	-	2	-	-	15
Тема 3. Технические документы	17	-	2	-	-	15
РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ.	17					15
Тема 1. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании», Технические регламенты ЕврАзЭС		2	-	-	-	
Тема 2. Оценка и подтверждение соответствия	17	2	-	-	-	15
Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	22,6	-	2	-	-	20,6
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4	-	-	-	0,4	-
Всего за 3 семестр	108	6	6	-	0,4	95,6
Итого по дисциплине	108	6	6	-	0,4	95,6

РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Тема 1. Правовые основы стандартизации.

Основные положения Федерального закона РФ «О стандартизации». Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Основные положения ФЗ «О ветеринарии». Цели и задачи стандартизации. Принципы, функции, методы стандартизации.

Тема 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации 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.

Тема 3. Технические документы

Технические документы. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции.

РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ.

Тема 1. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании», Технические регламенты ЕврАзЭС

Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». Техническое регулирование. Технические регламенты. Подтверждение соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия: Содержание, применение и виды технических регламентов. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Структура, общие положения и требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012, ТР ЕАЭС 040/2016.

Тема 2. Оценка и подтверждение соответствия

Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. ФЗ «О техническом регулировании». Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Схемы декларирования.

Тема 3. Маркировка пищевых продуктов

Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Маркировка упаковки и укупорочных средств.

4.3 Лекции/практические занятия/лабораторные работы и контрольные мероприятия

Таблица 4

Содержание лекций, практических занятий, лабораторных работ и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ					6
1.	Тема 1. Правовые основы стандартизации.»	Лекция №1 Правовые основы стандартизации. Основные положения Федеральных законов РФ «О стандартизации»; «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; «О ветеринарии».	УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2	-	2
2.	Тема 2. Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	Практическая работа № 1 Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов	УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2	-	2
3.	Тема 3. Технические документы	Практическая работа № 2 Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции.	УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2	-	2
РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ					6
4.	Тема 1. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании», Технические регламенты ЕврАзЭС	Лекция №2 Требования технических регламентов Таможенного союза и технических регламентов Евразийского экономического союза	УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2	-	2
5.	Тема 2. Оценка и подтверждение соответствия	Лекция №3 Оценка и подтверждение соответствия пищевой продукции	УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2	-	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
6.	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	Лекция № 14 Маркировка пищевых продуктов	УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2	-	2
7.		Практическая работа № 3 Применение требований технических регламентов в части маркировки пищевых продуктов	УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2	Устный опрос	2

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
1	РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ Тема 1. Правовые основы стандартизации.	Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики.	УК-6.3; ПКос-2.2
1.	Тема 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000. Международное сотрудничество в области стандартизации. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	УК-6.3; ПКос-2.2
2.	Тема 3. Технические документы	План подготовки производства этапы разработки и утверждения. СТО	УК-6.3; ПКос-2.2
3.	РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ. Тема 1. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании», Технические регламенты ЕврАзЭС	Комиссия Евразийского экономического союза, разработка и утверждение технических регламентов. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ЕАЭС 051/2021	УК-6.3; ПКос-2.2
4.	Тема 2. Оценка и подтверждение соответствия	Особенности подтверждения соответствия социально-значимых товаров. Основные цели и принципы подтверждения соответствия.	УК-6.3; ПКос-2.2

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
		Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	
5.	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	Схемы обязательной сертификации. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.	УК-6.3; ПКос-2.2

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	ПЗ	Анализ конкретной ситуации

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Тесты

- Цели стандартизации– это...
 - аудит систем качества;
 - внедрение результатов унификации;
 - разработка норм, требований, правил, обеспечивающих безопасность продукции, взаимозаменяемость и техническую совместимость, единство измерений, экономию ресурсов.
- Объектом стандартизации не являются...
 - термины и обозначения;
 - приказы военачальников;
 - технологические процессы.
- Объектом стандартизации не являются...
 - правила;
 - медицинские рецептуры;
 - конструктивные параметры.
- Объектом стандартизации не являются...
 - требования;
 - методы;

- в) планы.
- 5. Объектом стандартизации не являются...
 - а) конструктивные параметры отдельных составляющих объекта, если он стандартизован в целом;
 - б) медицинские рецептуры;
 - в) конструктивные параметры объекта в целом.
- 6. Принципами стандартизации являются...
 - а) добровольное подтверждение соответствия объекта стандартизации;
 - б) обязательное подтверждение соответствия объекта стандартизации;
 - в) гармонизация национальных стандартов с международными при максимальном учёте законных интересов заинтересованных сторон.
- 7. К документам в области стандартизации не относятся...
 - а) национальные стандарты;
 - б) технические регламенты;
 - в) бизнес-планы.
- 8. К документам в области стандартизации не относятся...
 - а) технические регламенты;
 - б) стандарты организаций и предприятий;
 - в) планы организаций и предприятий;
- 9. К документам в области стандартизации не относятся...
 - а) общероссийские классификаторы технико-экономической информации;
 - б) национальные стандарты;
 - в) юридические кодексы.
- 10. Штриховое кодирование обязательно...
 - а) при идентификации товаров в торговых операциях;
 - б) в медицинской практике;
 - в) при испытаниях продукции.
- 11. Гармонизацией национальных стандартов с международными достигается...
 - а) развитие международной стандартизации;
 - б) повышение уровня стандартов;
 - в) устранение барьеров в международной торговле.
- 12. Официальными языками ИСО(Международной организации по стандартизации) являются...
 - а) английский, французский, немецкий;
 - б) английский, французский, русский;
 - в) английский, немецкий, русский.
- 13. Конструкторские и технологические коды нужны для...
 - а) идентификации и прослеживаемости объектов, а также сокращения и упрощения конструкторской и технологической документации;
 - б) улучшения качества разрабатываемой продукции;

в) улучшения качества технологии изготовления продукции.

14. Решением задачи на оптимальность в стандартизации достигается

...

а) выбор из нескольких возможных вариантов наилучшего на основе научного анализа моделей;

б) анализ объекта в целом и его составных частей в отдельности;

в) выявление типовых объектов.

15. Ведущей организацией в области международной стандартизации является...

а) Международная электротехническая комиссия(МЭК);

б) Международная организация по стандартизации(ИСО);

в) Всемирная организация здравоохранения(ВОЗ).

16. Главной целью деятельности ИСО(Международной организации по стандартизации)является...

а) повышение значимости международных стандартов;

б) подготовка ведущих специалистов в области стандартизации и подтверждения соответствия;

в) содействие развитию стандартизации и смежных видов деятельности в мире с целью обеспечения международного обмена товарами и услугами.

17. Объектами стандартизации МЭК являются...

а) бытовые электроприборы;

в) продовольственные товары;

б) канцелярские товары.

18. Объектами стандартизации МЭК являются...

а) стандартные напряжения и частоты;

б) сельское строительство;

в) водонагревательные газовые приборы.

19. Наибольшая гармонизация национальных стандартов с международными достигается...

а) в случае принятия национальных стандартов«методом обложки»;

б) многократным использованием национальных стандартов;

в) обновлением действующих и разработкой новых стандартов.

20. Конечным результатом работ по стандартизации является...

а) всеобщее применение действующих стандартов;

б) гармонизация национальных стандартов с международными;

в) обновление действующих стандартов, разработка и принятие новых.

21.Проект международного стандарта ИСО считается принятым, если число одобдивших проект составляет от числа голосовавших не менее

...

а) 70 %;

- б) 75 %;
 - в) 80 %.
22. Евронорма EN считается принятой, если «против» подано голосов не более...
- а) 20 %;
 - б) 25 %;
 - в) 10 %.
23. Внедрением международных стандартов в качестве национальных достигается...
- а) гармонизация национальных стандартов;
 - б) укрепление международных отношений;
 - в) повышение экономической эффективности стандартизации.
24. Международные стандарты имеют статус...
- а) обязательный;
 - б) рекомендательный;
 - в) дополнительный.
25. Перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации, регламентирует...
- а) Закон РФ «О техническом регулировании»;
 - б) Закон РФ «О защите прав потребителей»;
 - в) Номенклатура продукции, работ, услуг, подлежащих обязательной сертификации.
26. При обязательной сертификации продукции один из 10 анализируемых показателей оказался не соответствующим нормативной документации. Может ли быть выдан сертификат?
- а) да;
 - б) нет;
 - в) да, с указанием показателей, по которым продукция соответствует нормативной документации.
27. Право изготовителя маркировать продукцию Знаком соответствия определяется...
- а) лицензией, выдаваемой органом по сертификации;
 - б) лицензией, выдаваемой Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии;
 - в) декларацией о соответствии.
28. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией осуществляет...
- а) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
 - б) Территориальный центр стандартизации, метрологии и сертификации в соответствии с местом реализации сертифицированной продукции;
 - в) Орган, выдавший сертификат.
29. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, выпускаемой серийно, проводится...
- а) в течение всего срока действия сертификата;

- б) в течение всего срока действия сертификата и лицензии;
- в) в течение всего срока действия сертификата и договора на проведение инспекционного контроля, но не реже 2 раз в год в форме периодических и внезапных проверок.

30. Внезапный инспекционный контроль за сертифицированной продукцией может быть проведён...

- а) по решению территориального центра стандартизации, метрологии и сертификации;
- б) не реже 2 раз в год;
- в) при неоднократном поступлении информации о претензиях к качеству сертифицированной продукции от потребителей, торговых организаций, а также органов, осуществляющих, контроль за качеством товара.

31. Сертификация импортной продукции проводится...

- а) по одним и тем же правилам, что и отечественной продукции;
- б) по правилам страны-изготовителя;
- в) по правилам, разработанными ИСО/МЭК.

32. Оплата работ по сертификации осуществляется...

- а) государством;
- б) органом по сертификации;
- в) заявителем.

Функции национального органа по сертификации в Российской Федерации выполняет...

- а) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
- б) Всероссийский научно-исследовательский институт метрологии им. Д.И. Менделеева (ВНИИМ);
- в) Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы (ВНИИМС).

33. Целью унификации, типизации и агрегатирования объектов является...

- а) сокращение трудоёмкости и сроков разработки, изготовления и обслуживания техники;
- б) облегчение классификации объектов;
- в) облегчение идентификации объектов.

2) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен):

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине:

1. Федеральные законы, регулирующие отношения в области стандартизации и безопасности пищевых продуктов
2. Принципы стандартизации.
3. Цели развития национальной системы стандартизации.
4. Функции национального органа по стандартизации
5. Технические комитеты

6. Уровни стандартизации
7. Национальные стандарты
8. Этапы разработки и утверждения национального стандарта.
9. Пересмотр национальных стандартов. Процедура внесения изменений
10. Пересмотр национальных стандартов. Процедура внесения поправок
11. Отмена национальных стандартов
12. Предварительные национальные стандарты.
13. Документы в области стандартизации.
14. Стандарты на продукцию вида ТУ и ОТУ.
15. Технические документы
16. Технологические инструкции
17. Технические условия. Структурные элементы ТУ.
18. Технические условия. Обозначение ТУ
19. Формы подтверждения соответствия.
20. Функции и цели сертификации.
21. Требования к органам по сертификации и их функции
22. Принципы сертификации.
23. Схемы декларирования
24. Государственная регистрация товаров нового вида
25. Термины и определения согласно ТР ЕАЭС 040/2016
26. Объекты и основные положения ТР ТС 021/2011
27. Объекты и основные положения ТР ТС 022/2011
28. Объекты и основные положения ТР ЕАЭС 040/2016
29. Основные положения ФЗ «О стандартизации».
30. Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
31. Основные положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
32. Основные положения ФЗ «О ветеринарии».
33. Иерархическая система документооборота стандартизации России.
34. Виды регламентов предусмотрены законодательством РФ
35. Обязательная информация, выносимая на маркировку товара
36. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку « отлично » заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку « хорошо » заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.

Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку « удовлетворительно » заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку « неудовлетворительно » заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> (дата обращения: 25.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.
3. Дунченко, Нина Ивановна. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.

7.2 Дополнительная литература

1. Дунченко Н.И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : методические указания / Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова, Н. С. Пряничникова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Технологический факультет, Кафедра Управление качеством и товароведение продукции. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 77 с. - Библиогр.: с. 29.
2. Дунченко, Нина Ивановна. Системы качества [Текст] : учебник / Н. И. Дунченко ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с. - Библиогр.: с. 140-142
3. Дунченко, Нина Ивановна. Безопасность и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для бакалавров по направлению "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / Н. И. Дунченко, С. В. Купцова, В. С. Янковская ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 74 с.

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

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

<http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)
<http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)
<https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
<http://www.eaeunion.org/#about> (открытый доступ)
<http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
<https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
<http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)

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

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 1, ауд. 303: для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	Проектор – 1 шт Ноутбук – 1 шт Доска аудиторная – 1 шт Аквадистиллятор электрический ДЭ-М – 1 шт. Весы настольные электронные – 1 шт. Мерные цилиндры на 1,0 л – 2 шт.
Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова для самостоятельной работы	Читальный зал
Корпус № 1, ауд. 305: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа,	1. рН-метр 2 шт. (Инв. №599272, Инв. №599273) 2. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт. (Инв. №210134000004152) 3. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154) 4. Анализатор молока Лактан 1 шт. (Инв. №210134000004147)

групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	5. Овоскоп для яиц ОН-10 1 шт. (Инв. №210134000004148) 6. Баня водяная ЖК ТБ-6А 1 шт. (Инв. №210134000004151) 7. Анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт. (Инв. №599267) 8. Штангенциркуль 3 шт. (Инв. №599279, Инв. №599280, Инв. №599281) 9. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283) 10. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269) 11. Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт. (Инв. №210134000004143, Инв. №210134000004144, Инв. №210134000004145) 12. Мешалка магнитная НС с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. (Инв. №210134000004153) 13. Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. (Инв. №637653) 14. Сито лабораторное 10 шт. (Инв. №599257, Инв. №599258, Инв. №599259, Инв. №599260, Инв. №599261, Инв. №599262, Инв. №599263, Инв. №599264, Инв. №599265, Инв. №599266) 15. Плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. (Инв. №599277) 16. Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт. (Инв. №599278) 17. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт. (Инв. №210134000004156) 18. Термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт. (Инв. №210134000004146) 19. Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт. (Инв. №210134000004142) 20. Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт. (Инв. №210134000004149) 21. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт. (Инв. 210134000004150) 22. Стол лабораторный 1 шт. 23. Столы для химреактивов 3 шт. 24. Стол-мойка пристенная 1 шт. 25. Стол-мойка с сушилкой 1 шт. 26. Стеллаж лабораторный 1 шт. 27. Парты 6 шт. 28. Стулья 20 шт 29. Доска меловая 1 шт. 30. Колба коническая 500 мл 10 шт (Инв. 552011) 31. Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт (Инв. 561082)
---	---

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических и практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Стандартизация и

подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» воспользуйтесь списком отечественной и зарубежной литературы, Интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов целесообразно проводить путем тестирования. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

Программу разработал: Дунченко Н.И.,
Михайлова К.В.