

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – Агрономический
Кафедра – «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

«УТВЕРЖДАЮ»

и.о. декана  **Шибзухов З.-Г.С.**

« 30 » апреля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.08 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»

по специальности

**Специальность - 35.02.20 «Технология производства, первичной
переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация выпускника – **«технолог»**

Программа подготовки на базе – **среднее общее образование**

Курс обучения – **2**

Семестр – **3**

Форма обучения - **очная**

Нальчик 2026

Рабочая программа дисциплины ОП. 08 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.05 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минпросвещения России от 16.08. 2024г. №581

Составитель рабочей программы

к.с.-х.н., преподаватель



З.А. Тхазеплова Ф.Х.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол №8 от 24.04.2026 г.

Зав.кафедрой



М.Б. Хоконова

Одобрено методической комиссией агрономического факультета

Протокол №5 от 28.04.2026г.

Председатель



З.С. Шибзухов

Согласовано

Согласовано 22.04.2026г.

Руководитель центра - директор научной библиотеки



Б.Б. Уянаев

1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 08 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции».

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Цель дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть знаниями и практическими навыками в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям ТР ТС и НД, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества

Задачами дисциплины является изучение

- основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации систем качества в АПК;
- показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- требований ТР ТС и НД к качеству продукции растениеводства и животноводства;
- основ управления качеством сельскохозяйственной продукции

Освоение междисциплинарного курса ОП. 8 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» направлено на приобретение практического опыта:

- Владения специальной товароведной терминологией;
 - контроля качества и безопасности продукции растениеводства.
- Освоение умений и усвоение знаний:

уметь:

- пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД;
- применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;
- оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;

знать:

- правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- классификацию и сущность методов исследований

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать компетенциями:

ОК-7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков;

ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков;

ПК-2.5 Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часа

промежуточная аттестация: в форме зачета

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	
В том числе:	60
Лекционные занятия	30
Практические занятия	30
Внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающегося (всего)	18
- Подготовка сообщений - подготовка докладов - подготовка рефератов - конспектирование текста - создание презентаций	
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2. 2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лекций/уроки, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
2 семестр			
Раздел 1. Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия			
Тема 1.1. Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства и животноводства.	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства и животноводства. Основы стандартизации. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Основные понятия и определения в области метрологии. Значение метрологии		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие №1 Особенности стандартизации продукции растениеводства..		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов	1	
Тема 1.2. Основы метрологии	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации. Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак обращения на рынке, знак соответствия, идентификация продукции.		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие №2 Порядок и правила сертификации продукции растениеводства.		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов	1	
Тема 1.3 Потребительские свойства продукции и показатели безопасности.	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.		

	Качество пищевой продукции. Потребительские свойства. Признаки оценки качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Пищевая ценность продукции.		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 3 Стандартизация и сертификация пестицидов.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Тема 1.4. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности.	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Биологическая и энергетическая ценность. Биологическая эффективность. Физиологическая ценность. Усвояемость. Безопасность пищевой продукции. Технологические свойства продукции. Долговечность		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 4 Стандартизация и сертификация зерновых культур.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Тема 1.5. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. – ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	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.		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 5 Стандартизация и сертификация зернобобовых культур и продуктов их переработки.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Тема 1.6. Показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Оценка и	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	

подтверждение соответствия	Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации. Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак обращения на рынке, знак соответствия, идентификация продукции.		5
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 6 Стандартизация и сертификация кормов.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Тема 1.7. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна. Физико-химические показатели качества зерна. Показатели технологических свойств зерна. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.		
	Практические занятия:	2	5
	Практическое занятие № 7 Стандартизация и сертификация минеральных удобрений.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Тема 1.8. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:	2	
	Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна. Физико-химические показатели качества зерна. Показатели технологических свойств зерна. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.		
	Практические занятия:	2	5
	Практическое занятие № 8 Стандартизация и сертификация плодоовощных консервов		
	Самостоятельная работа	1	

	Подготовкорефератов	8	
Тема 1.9 Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства..	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Стандартизация молока. Стандартизация яиц. Стандартизация мяса убойных животных. Птица сельскохозяйственная для убоя. Стандартизация шерсти.		
	Практические занятия:	2	5
	Практическое занятие № 9 Требования к заготавливаемому молоку.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Раздел 2. Требование к качеству готовой продукции. ГОСТы. ТР ТСы		33	
Тема 2.1.Сертификация пищевой продукции	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Понятие сертификации. Виды сертификации. Сертификат соответствия ЕАС. Маркировка ЕАС. Декларация о соответствии ЕАС.		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 11 Сертификация молока и молочных продуктов.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Тема 2.2.Технический регламенты таможенного союза ТР ТС..	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 12 Стандартизация и сертификация ертификациясметаны.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Тема 2.3.Управление качеством продукции в сельском хозяйстве и перерабатывающей промышленности.	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.		
	Практические занятия:	2	

	Практическое занятие № 13 Сертификация молока и молочных продуктов.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	1	
Тема 2.4. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве и перерабатывающей промышленности.	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции. Комплексные системы обеспечения качества продукции.		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 13. Стандартизация мяса птицы		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	2	
Тема 2.5. Комплексные системы обеспечения качества продукции.	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Цели, задачи, основные принципы управления. Отечественный опыт управления качеством. Особенности управления качеством сельскохозяйственной продукции.		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие №14 .Стандартизация и сертификация кисломолочных продуктов.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	2	
Тема 2.6. .Комплексные системы обеспечения качества продукции.	Основное содержание		5
	Теоретическое обучение:	2	
	Стадии жизненного цикла продукции. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 15. Стандартизация и сертификация яиц.		
	Самостоятельная работа Подготовкорефератов	2	
Промежуточная аттестация	зачет		
Всего:		78	

Раздел 1:

1. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия.
2. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.
3. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.
4. Основные цели и принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация.
5. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ). Общая характеристика системы.
6. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Национальный орган РФ по стандартизации. Федеральное агентство по техническому регулированию (Ростехрегулирование) – руководящий центр по стандартизации, метрологии, оценке соответствия в стране.
7. Функции Ростехрегулирования. Территориальные органы и службы: Межрегиональные территориальные управления (МТУ), центры стандартизации и метрологии (ЦСМ), технические комитеты по стандартизации (ТК). их задачи и обязанности.
8. Научно-исследовательские институты по стандартизации, метрологии, сертификации. ФГУП Стандартиформ.
9. Нормативные документы по стандартизации: стандарты, общероссийские классификаторы, правила по стандартизации (ПР), свод правил, рекомендации по стандартизации (Р), технические условия (ТУ).
10. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.
11. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа.
12. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.
13. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.
14. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н.
15. Межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов: стандарты, обеспечивающие качество продукции; системы стандартов на управленческую документацию; системы стандартов социальной сферы.
16. Международная система стандартизации ИСО. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Раздел 2:

1. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации.
2. Термины и определения основных понятий о качестве сельскохозяйственной продукции. Свойства продукции. Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, базовые, определяющие. Значения показателей качества: оптимальные, действительные, регламентированные, предельные и относительные.
3. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции. Классификация методов по

способу и источникам получения информации. Контроль качества продукции. Разновидности контроля: производственный, эксплуатационный, входной, операционный, приемочный, инспекционный.

4.Классификация и строение зерна зерновых культур. Пищевая ценность зерна. Ботанико-физиологическая оценка зерна. Вид. Форма культуры, морфологические особенности. Всхожесть, способность к прорастанию. Жизнеспособность.

5.Органолептические показатели: цвет, запах и вкус. Причины изменения цвета и внешнего вида зерна. Степени обесцвеченности зерна пшеницы. Запах зерна как показатель качества. Запахи сорбционные и разложения. Влияние их на качество зерна. Причины изменения вкуса зерна.

6.Физические показатели качества зерна. Форма, линейные размеры, крупность, выполненность и выравненность зерна. Масса 1000 зерен. Плотность зерна. Консистенция зерна и стекловидность. Влияние различных факторов на консистенцию. Связь консистенции с химическим составом, твердостью и прочностью зерна. Показатели твердозерности зерна.

7.Натура и факторы, на нее влияющие. Технологическое значение. Расчетная натура. Пленчатость и содержание ядра. Механические свойства. Аэродинамические свойства.

8.Зараженность зерна вредителями хлебных запасов. Основные виды клещей и насекомых. Краткая характеристика вредителей хлебных запасов. Ущерб, причиняемый вредителями. Коэффициенты вредоносности основных видов насекомых и клещей. Средняя и суммарная плотность заражения, степени заражения. Показатель загрязненности зерна.

9.Физико-химические показатели качества зерна.

10.Показатели технологических свойств зерна.

11.Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.

12.Характеристика поврежденного, неполноценного зерна.

13.Правила приемки зерна.

14. Особенности стандартизации мятликовых, бобовых и масличных культур

15. Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и плодов.

16. Стандартизация технических культур.

17.Стандартизация кормов растительного происхождения.

3. Условия реализации программы профессиональной дисциплины

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета №401 для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда; лаборатории №403 для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда.

Оборудование учебного кабинета: доска аудиторная, специализированная мебель, технические средства обучения: доска, экран настенный, проектор, ноутбук.

Оборудование лаборатории технологии производства продукции растениеводства №10: Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования, Рефрактометр, рН-метр, Вискозиметрическая пробирка со штоком – мешалкой, Влагомер портативный, Диафаноскоп зерна (ДСЗ), Иономер И-160 в комплекте со

вспомогательным электродом с проверкой, Лабораторный белизнаметр - БЛИК-РЗ, Мельница лабораторная центробежная (ЛМЦ-1М) - 1шт, Прибор для определения натуры зерна, Прибор для определения числа падения (ПЧП-3, Рассев лабораторный (РЛ-56), Стол лабораторный, Стул лабораторный, Насос водоструйный, Прибор для определения пористости хлеба, Сита для ручного отмыва клейковины, Сита металлотканые, Сита шелковые для анализа муки, Сита для анализа зерна, Часы песочные.

Прочие наглядное пособие: Лупа зерновая, образцы зерна, плакаты, стенды, штангенциркуль, линейки весы электронные лабораторные до 5 кг, механические весы до 5 кг, чашки Петри, покровные стекла, щуп металлический для зерна, разделочные доски, ключ для закрутки.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала: Шкаф лабораторный ШДЛ-01, Шкаф лабораторный ШДЛ-02, Шкаф лабораторный ШДЛ-03, Шкаф для химреактивов ТЩЛ-01, Шкаф для химреактивов ТЩЛ-01

1.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

Основные источники

1. Гетманов В.Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / В. Г. Гетманов, В. Е. Жужалов. - М. : ДеЛи принт, 2023. - 104 с.
2. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Зоотехния" и "Продукты питания животного происхождения" / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2022. - 624 с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература.).

Дополнительные источники

1. Яблонский, О. П. Основы стандартизации, метрологии, сертификации [Текст] : учебник для студ. вузов / О. П. Яблонский, В. А. Иванова. - 2-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 475 с. : ил. - (Высшее образование).
2. Вышлов В.А., Техническое регулирование: безопасность и качество [Текст] : учебник В.А. Вышлов, В.Г. Артемьев – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2007. – 696 с.

3.2.3 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт» 13
 Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
 Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
 Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
 Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCEINDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
 Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**
ООО «Эй Ви Ди - Систем»
 Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.

- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
 Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

3.3.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

3.3. 1. Лицензионное программное обеспечение

- Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769
- AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н
- Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 13.05.19г.
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

3.3.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к	http://window.edu.ru/

образовательным ресурсам"	
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru ;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru .

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ

Контрольиоценкарезультатовосвоениядисциплиныосуществляетсяпреподавателемвпроцессепроведениятеоретическихипрактическихзанятий,атакжевыполненияобучающимисяиндивидуальныхзаданий.

Результаты обучения(освоенныеумения,усвоенныезнания)	Основныепоказателиоценкирезультата
1	2
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД факторы, влияющие на их эффективность; -пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД; - оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке. 	<p>Собеседование</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка знаний на практических занятиях, экспертная оценка знаний на зачете</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции; - правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; - классификацию и сущность методов исследований. 	<p>Собеседование</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка знаний на практических занятиях, экспертная оценка знаний на зачете</p>

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК-7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	-демонстрация соблюдения норм экологической безопасности; определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	Контрольно-оценочные Контрольно-оценочные

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессии (специальности) знание правил экологической безопасности 15 при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	материалы для промежуточной аттестации
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	-демонстрацияконтролирование качества проведения технологических операций по обработке почвы, посеву сельскохозяйственных культур, уходу за ними, уборке урожая в конкретных условиях; - организация устранения нарушений требований технологических карт, выявленных в ходе контроля качества проведения работ по возделыванию сельскохозяйственных культур.	Контрольно-оценочные Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	-оперативный контроль качества выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных; – принятие корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных. Разработка предложений по совершенствованию технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных с целью повышения эффективности животноводства.	Контрольно-оценочные Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
ПК-2.5 Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.	- оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям; - оценивать эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных; - принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых технологических процессов содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.	Контрольно-оценочные Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯПРОМЕЖУТОЧНОЙАТТЕСТАЦИИОБ УЧАЮЩИХСЯПО ДИСЦИПЛИНЕ

(Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателейи критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,
описаниешкалооценивания; типовыеконтрольныезаданияилииныематериалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих
этапыформированиякомпетенцийвпроцессеосвоенияобразовательной

программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций)

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или ее части) / и ее формулировка-по желанию	наименование оценочного средства
Раздел 1. Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия			
1	Тема 1.1. Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства и животноводства.	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5,	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
2	Тема 1.2. Основы метрологии	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
3	Тема 1.3. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности.	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
4	Тема 1.4. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности.	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
5	Тема 1.5. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. – ГОСТ Р ИСО 22000-2019	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
6	Тема 1.6. Показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Оценка и подтверждение соответствия	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
7	Тема 1.7. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
8	Тема 1.8. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
9	Тема 1.9 Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства..	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
Раздел 2. Требование к качеству готовой продукции. ГОСТы. ТР ТСы			
1	Тема 2.1.Сертификация пищевой продукции	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
2	Тема 2.2.Сертификация пищевой продукции	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
3	Тема 2.3.Управление качеством продукции в сельском хозяйстве и перерабатывающей промышленности.	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
4	Тема 2.4. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве и перерабатывающей промышленности.	ОК-7; ПК- 1.3, ПК - 2.4; ПК 2.5	
5	Тема 2.5. Комплексные системы	ОК-7; ПК- 1.3, ПК -	

	обеспечения качества продукции.	2.4; ПК 2.5	
6	Тема 2.6. Комплексные системы обеспечения качества продукции.	ОК-7; ПК- 1.3, ПК 7 2.4; ПК 2.5	

6.2 Типовые контрольные задания или иные материалы

Тестовые вопросы

Задания 1. Стандарт, принятый национальным органом по стандартизации и доступный широкому кругу потребителей -

- национальный стандарт
- регламент
- классификатор.

Задания 2. Регламент - официальный документ, представляющий систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и (или) объектов классификации.

- да
- нет.

Задания 3. *Классификатор* - документ, содержащий обязательные правовые нормы и принятый органом власти.

- да
- нет.

Задания 4. *Норма* - положение, устанавливающее количественные или качественные критерии, которые должны быть удовлетворены.

- да
- нет.

Задания 5. К объектам государственных стандартов РФ (далее - государственных стандартов) относят:

- организационно-методические и общетехнические объекты межотраслевого применения;
- продукцию, работы и услуги, имеющие межотраслевое значение.

Задания 6. Объектами СТО являются:

- принципиально новые (пионерные) виды продукции и услуг;
- новые методы испытаний, методология экспертизы;
- нетрадиционные технологии разработки, изготовления, хранения и новые принципы организации и управления производством;
- прочие виды деятельности.

Задания 7.

.....- вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции или исполнителем работы, услуги

Задания 8.

...- документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг

Задания 9.

... - национальный стандарт, устанавливающий общие положения, касающиеся выполнения работ по стандартизации, а также виды национальных стандартов

Задания 10.

Технические комитеты по стандартизации создаются для:

1. разработки национальных стандартов;
2. разработки технических регламентов;
3. экспертизы национальных стандартов;
4. экспертизы региональных стандартов

Задания 11.

При создании технических комитетов по стандартизации учитываются принципы:

1. добровольное участие;
2. равное представительство сторон;
3. самоопределение внутренней структуры;
4. принадлежность к органам по выработке государственной политики в сфере стандартизации

18

Задания 12.

Стандарты организаций разрабатываются (кем)

Задания 13.

Порядок разработки, утверждения, учета, изменения, отмены и применения стандартов организаций и технических условий устанавливается (кем)

Задания 14.

Стандарты организаций и технические условия регистрируются в Федеральном информационном фонде стандартов

1. в обязательном порядке;
2. по инициативе утвердившей их организации;
3. в соответствии с решением органов по выработке государственной политики в сфере стандартизации
4. в обязательном или добровольном порядке в зависимости от объекта стандартизации

Задания 15.

Технические условия разрабатываются (кем)

Задания 16.

Разработка документов национальной системы стандартизации и межгосударственных стандартов, включенных в программу национальной стандартизации, может финансироваться из средств.....

Задания 17.

Технические условия разрабатываются в следующих случаях

1. при отсутствии национального стандарта;
2. при изменении технических характеристик продукции тождественной по названию продукции, на которую имеется национальный стандарт;
3. при уточнении требований конкретного пищевого продукта
4. при установлении дополнительных требований сверх требований, отличных от требований Технических регламентов

Задания 18.

Требования, установленные в технических условиях не должны противоречить требованиям

Задания 19.

Укажите последовательность размещения указанных разделов в технических условиях:

1. требования к качеству и безопасности
2. область применения
3. методы контроля

Задания 20.

Укажите последовательность размещения указанных разделов в технических условиях:

1. требования к качеству и безопасности
2. правила приемки
3. методы контроля

Задания 21.

Укажите последовательность размещения указанных разделов в технических условиях:

1. маркировка
2. область применения
3. правила транспортирования и хранения

Задания 22.

19

Наименование конкретного пищевого продукта в технических условиях должно соответствовать требованиям

Задания 23.

При формировании обозначения технических условий на пищевую продукцию указывается:

1. год введения в действие ТУ
2. год утверждения ТУ
3. год окончания срока действия ТУ
4. год разработки ТУ

Задания 24.

В технических условиях приводят требования безопасности к пищевому продукту в соответствии с требованиями

Задания 25.

В технических условиях на пищевую продукцию должен быть установлен

1. срок хранения
2. срок годности
3. срок реализации
4. срок использования

Задания 26.

Порядок разработки, согласования, утверждения, изменения, отмены и применения технических условий устанавливается ...

Задания 26. *Стандарт на совместимость* - стандарт, устанавливающий требования, которые касаются совместимости различных объектов стандартизации.

-да

-нет.

Задания 27. *Субъектами технического регулирования являются:*

- органы власти (Правительство и министерства РФ);
- органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического законодательства (федеральные службы по надзору);
- органы по сертификации, аккредитованные испытательные лаборатории;
- субъекты хозяйственной (предпринимательской) деятельности;
- разработчики технических законов и стандартов.

Задания 28. *Показатели надежности* - это показатели, характеризующие способность продукции сохранять функциональное назначение в процессе хранения и (или) потребления (эксплуатации) в течение заранее оговоренных сроков.

-да

-нет.

Задания 29. *Сохраняемость* - это свойство продукции сохранять исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного промежутка времени.

-да

-нет.

Задания 5. Показателями эстетических свойств товаров могут служить

- внешний вид
- целостность композиции
- информационная выразительность
- стабильность товарного вида
- дизайн.

Задания 6.

Какой форме подтверждения соответствия требованиям безопасности на

территории ЕАЭС подлежит пищевая продукция:

20

Задания 30.

Заявителем при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции может быть

1. зарегистрированное на территории Таможенного союза юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, являющийся изготовителем
 2. зарегистрированное на территории Таможенного союза юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, являющийся продавцом
 3. иностранный производитель, поставляющий продукцию на территорию Таможенного союза
 4. иностранный продавец, реализующий продукцию на территории Таможенного союза
- Задания 8.

Заявителем при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции может быть

1. зарегистрированное на территории Таможенного союза юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, являющийся изготовителем
2. зарегистрированное на территории Таможенного союза юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, являющийся продавцом
3. иностранный производитель, поставляющий продукцию на территорию Таможенного союза
4. иностранный продавец, реализующий продукцию на территории Таможенного союза

Задания 31.

Декларированию соответствия подлежит пищевая продукция за исключением:

1. функциональной пищевой продукции
2. специализированной пищевой продукции
3. обогащенной пищевой продукции
4. непереработанной пищевой продукции животного происхождения

Задания 32.

Схема декларирования соответствия выбирается:

1. органом по сертификации
2. заявителем
3. органом государственного надзора (контроля)
4. представителей третьей стороны, участвующей в получении доказательств соответствия продукции

Задания 33.

При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах

Задания 34.

.... - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Задания 35.

В системе ХАССП - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции

Задания 14.

..... - действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Задания 36.

Уважите последовательность разработки документации для выполнения требований технических регламентов:

1. составление перечня опасных факторов

2. составление блок-схемы технологического процесса
3. анализ технологического процесса, определение критических контрольных точек
4. составление плана ХАССП

Задания 37.

Декларированию соответствия пищевой продукции может осуществляться:

1. на основании собственных доказательств
2. на основании доказательств, полученных при проведении процедур органов государственного надзора (контроля)
3. на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны
4. на основании доказательств, полученных от потребителей

Задания 38.

Уважите последовательность процедур в схеме декларирования 3д:

1. принятие и регистрация декларации о соответствии
2. осуществление производственного контроля
3. проведение испытаний образцов пищевой продукции
4. нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов

Таможенного союза.

Задания 39.

.....- состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения

Задания 40.

Уважите последовательность процедур в схеме декларирования 3д:

1. принятие и регистрация декларации о соответствии
2. формирование и анализ технической документации
3. проведение испытаний образцов пищевой продукции
4. нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов

Таможенного союза.

Задания 41.

При декларировании соответствия пищевой продукции по схеме 3д исследования продукции могут осуществляться:

1. в собственной испытательной лаборатории
2. в испытательной лаборатории по договору с заявителем
3. в аккредитованной испытательной лаборатории
4. в лаборатории, с которой у Органа по сертификации заключен договор

Задания 42.

Декларация о соответствии в обязательном порядке должна содержать информацию:

1. заявление о безопасности пищевой продукции при ее использовании
2. результаты исследования продукции по показателям безопасности
3. наименование и место нахождения заявителя
4. результаты исследования пищевой продукции по показателям качества

Задания 43.

Декларация о соответствии в обязательном порядке должна содержать информацию:

1. о месте нанесения знака соответствия
2. срок действия декларации о соответствии
3. сведения о третьей стороне, принимавшей участие в принятии декларации о соответствии
4. наименование и место нахождения изготовителя

Задания 44.

Микробиологические нормы безопасности пищевой продукции включают показатели:

1. патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы

2. бактерии группы кишечных палочек
3. токсичные элементы
4. нитрозамины

22

Задания 45.

Микробиологические нормы безопасности пищевой продукции включают показатели:

1. бенз(а)пирен
2. плесени
3. диоксины
4. дрожжи

Задания 46.

Микробиологические нормы безопасности отдельных видов пищевой продукции включают показатели:

1. сульфитредуцирующие клостридии
2. *S.aureus*
3. афлатоксин В₁
4. ДДТ и его метаболиты

Задания 47. *Хозяйственная долговечность* - это промежуток времени, в течение которого в партии сохраняются способными к проращению хотя бы единичные семена.

- да
- нет.

Задания 2. *Биологическая долговечность* - период времени, в течение которого их всхожесть остается кондиционной и отвечает требованиям государственного нормирования.

- да
- нет.

Задания 48. *Основные пути загрязнения продовольственного сырья:*

- загрязнение сельскохозяйственных культур пестицидами, используемыми для борьбы с вредителями и болезнями растений;
- нарушение гигиенических правил использования в растениеводстве удобрений, оросительных, коммунальных и других сточных вод, осадков очистных сооружений и т.д.;
- миграция в продукты питания токсических веществ из пищевого оборудования, инвентаря, тары, упаковок, вследствие использования неразрешенных полимерных, резиновых и металлических материалов;
- несоблюдение санитарных требований в технологии производства и хранения продукции, что приводит к образованию токсинов микробиологического происхождения;
- поступление в продукцию токсических веществ из окружающей среды - атмосферного воздуха, почвы, водоемов;
- использование ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма и профилактики заболеваний скота и птицы.

Задания 49. *Ограничительные нормы* - это основные нормы качества зерна, на основании которых проводят расчеты. Если зерно по всем показателям качества соответствует требованиям этих норм, то его оплачивают по цене, установленной для данного региона, за всю физическую массу партии, которую полностью засчитывают в выполнение плана продажи зерна государству, предусмотренного договорными обязательствами.

- да
- нет.

Задания 5. *Базисные нормы* - это предельно допустимая норма качества зерна. При несоответствии качества зерна требованиям ограничительных норм заготовительная организация не должна закупать зерно, если не может его довести до норм, обеспечивающих сохранность.

- да
- нет.

Задания 50. Предельно допустимая ограничительная влажность для зерна пшеницы и ржи не более

- 14%

-15%

-16%

23

Задания 51. Оценка соответствия поставляемого зерна проводится в форме....

Задания 52.

Третьей стороной при декларировании соответствия зерна может выступать:

1. орган по сертификации систем менеджмента
2. собственная испытательная лаборатория
3. органы государственного надзора (контроля)
4. аккредитованная испытательная лаборатория

Задания 53.

....(номер схемы, обозначение схемы) – схема декларирования зерна, в состав документации которой в обязательном порядке входит сертификат на систему менеджмента

Задания 54.

К числу вредных примесей в зерне, поставляемом на продовольственные цели, регламентируемых в ТР ТС О безопасности зерна относятся:

1. вязель разноцветный
2. гречавка
3. куколь
4. спорынья

Задания 55.

При декларировании соответствия партии соковой продукции из фруктов и (или) овощей срок действия декларации о соответствии должен соответствовать

Задания 56.

Микробиологические показатели консервированной соковой продукции из фруктов и овощей включают:

1. *V. parahaemolyticus*
2. *S. aureus*
3. *Cl. botulinum*
4. КМАФАнМ

Задания 57.

Требования к допустимым уровням пищевойпродукции установлены по показателям (среди прочих): содержание эруковой кислоты, кислотное число

Задания 58.

Требования к допустимым уровням пищевойпродукции установлены по показателям (среди прочих): содержание синильной кислоты, перекисное число

Задания 59.

Оценка соответствия масложировой продукции осуществляется в формах:

1. сертификации
2. декларирования соответствия
3. государственного контроля (надзора)
4. государственной регистрации продукции нового вида

Задания 60.

В группе мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий микробиологические показатели безопасности установлены для

1. хлебобулочных изделий
2. хлебобулочных изделий пониженной влажности

3. хлебобулочных изделий с начинками

4. хлебобулочных изделий сдобных

24

Задания 61. На вкус и запах натурального молока оказывают влияние

- белки
- липиды
- молочный сахар
- кислоты
- минеральные соли
- витамины

Задания 62. *СОМО*. - показатель определяют, вычитая из величины сухого остатка содержание жира.

- да
- нет.

Задания 63. Потребительские свойства куриных яиц, обуславливающие пищевые качества и пригодность их к переработке, характеризуют

- свежестью
- величиной
- состоянием скорлупы.

Задания 64. Содержание мышц в туше КРС составляет

- 57-62%
- 65-72%
- 75-68%

Задания 65. В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка и козлятину подразделяют на категории:

- две
- три
- пять.

Задания 66.

Оценка соответствия сырого молока и сырых сливок, поставляемых на предприятия для их переработки, проводится в форме

Задания 67.

Укажите последовательность процедур в схеме декларирования серийно выпускаемой молочной продукции 3д:

1. формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов
2. нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза
3. осуществление производственного контроля
4. проведение испытаний образцов пищевой продукции
5. принятие и регистрация декларации о соответствии

Задания 68.

Декларация о соответствии пищевой продукции принимается (кем)

Задания 69.

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более... (по схеме 6д)

Задания 70.

В показатели идентификации кисломолочных продуктов входит микробиологический

показатель -

Задания 71.

25

Срок действия декларации о соответствии мясной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более (по схеме 3д)

Задания 72.

Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя включают:

1. КМАФАнМ
2. бактерии рода *Enterococcus*
3. *B.cereus*
4. бактерии группы кишечной палочки

Задания 73.

Действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» распространяется на:

1. мясные и мясосодержащие консервы
2. мясную продукцию, производимую в домашних условиях
3. мясо птицы
4. колбасные изделия

Задания 74.

Действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» не распространяется на:

1. мясную продукцию общественного питания
2. мясные и мясосодержащие бульоны
3. мясо птицы
4. продукты из шпика

Задания 75.

Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение подлежит оценке соответствия в форме

Задания 76. Факторы, оказывающие влияние на качество любой продукции, в том числе и сельскохозяйственной, по стадиям воздействия можно классифицировать на

- конструктивные
- производственные
- обращения и реализации
- эксплуатационные.

Задания 2. Все природные факторы, влияющие на безопасность и качество продукции, можно разделить на

- два вида
- три вида:
- пять видов.

Задания 77. *Управление качеством продукции* - это действия, осуществляемые при создании и эксплуатации или потреблении продукции для установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества.

- да
- нет.

Задания 78. *Система управления качеством* - совокупность управляющих органов и объектов управления, взаимодействующих с помощью материально-технических и информационных средств при управлении качеством.

- да
- нет.

Задания 79. Развитием системного подхода в управлении качеством продукции явилось

Критерии оценки тестового задания:

Процент результативности (правильный ответ)	Количество правильных ответов	Качественная оценка	
		Оценка (балл)	Вербальный аналог
90-100	10-9	5	отлично
80-89	7-8	4	хорошо
70-79	5-6	3	удовлетворительно

Перечень вопросов к зачету

1. Основные цели и принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация.
2. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах.
3. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н..
4. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
5. Основные понятия и определения в области метрологии. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации.
6. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия.
7. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию.
9. Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, базовые, определяющие. Значения показателей качества: оптимальные, действительные, регламентированные, предельные и относительные.
10. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции. Классификация методов по способу и источникам получения информации.
11. Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции. Основные пути загрязнения контаминантами продовольственного сырья.
12. Технологические свойства зерна. Комплекс показателей, характеризующий мукомольные свойства.
13. Структура стандартов на зерно. Базисные и ограничительные нормы качества. Нормирование качества зерна.
14. Пищевая ценность молока. Химический состав и энергетическая ценность молока разных животных. Ассортимент молока.
15. Санитарно-гигиенические показатели качества молока: микроорганизмы сырого молока, соматические клетки.
16. Показатели качества яиц, степень свежести их. Величина и состояние воздушной камеры. Качество белка и желтка.
17. *Свиньи для убоя*. Показатели качества, положенные в основу деления на категории:

возраст животных, живая масса, толщина шпика над остистыми отростками между 6-7-м грудными позвонками без толщины шкуры. Категории свиней. 27

18.Пищевая ценность мяса. Товарная классификация мяса в тушах, полутушах, четвертинах.

19.Требования к качеству мяса. Санитарно-гигиенические требования. Органолептические показатели качества мяса.

20.Классификация шерсти. Характеристика типа шерстяных волокон: пухового, переходного, острого и волос: мертвого, кроющего и сухого. Шерсть однородная и неоднородная.

Критерии оценивания результатов зачета:

- «зачет» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «незачет» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно

6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующие этапы формирования

Средствами учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов является изучение наиболее важных научных работ по теме, анализ полученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы фактов, составление плана сообщения и написание самого текста.

В целях более эффективной организации самостоятельной работы студентам следует ознакомиться с нормативными актами и специальной литературой, рекомендуемыми преподавателем.

Контроль выполнения студентами самостоятельной работы осуществляется преподавателем в течение семестра в ходе заслушивания ответов студентов, выступлений с рефератами в ходе проведения семинаров, презентаций творческих работ групп по проблемным вопросам курса, проверки эссе, рефератов, выполняемых студентами в течение семестра.

Текущий контроль проводится преподавателем, ведущим практические занятия. Текущий контроль проводится в виде проверки рефератов, сообщений и докладов и путем индивидуального опроса студентов по результатам освоения тем, вынесенных на практические занятия, решения задач, тестирования.

Промежуточный контроль теоретических знаний осуществляется путем опроса по блокам тем; проведения дискуссий, презентаций результатов творческой работы групп, оценки практических умений путем выполнения аудиторной самостоятельной работы. При промежуточном и текущем контроле оценивается правильность ответов и решения заданий.

Итоговый контроль для студентов дневного отделения осуществляется на зачете, в ходе которого проверяются теоретические знания, практические навыки и умения студентов. Перечень вопросов для зачета содержится в данных методических материалах

и предоставляется студентам заранее. Требования, предъявляемые к ответам, направлены на проверку достигнутого студентами уровня овладения дисциплиной

1. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Основными видами учебных занятий по данной дисциплине являются лекции, на которых излагается теоретический материал по соответствующим вопросам, и лабораторные занятия, во время проведения которых у студентов происходит усвоение нормативного, теоретического материала, осуществляется решение практических задач, анализ и разрешение смоделированных ситуаций.

Построение лабораторных занятий дисциплины предполагает использование различных образовательных технологий, предпочтение среди которых отдается интерактивным и активным формам работы.

Для успешного формирования предусмотренных основной образовательной программой компетенций применяются информационные технологии (мультимедийные презентации, аудио- и визуальный ряд) и интерактивные технологии, направленные на развитие критического мышления через чтение и письмо, в т. ч. «мозговой штурм», дискуссия, работа в малых группах; письменные работы интерактивного типа (творческая работа по интерпретации текста).