

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ветеринарной медицины
Д.М. Максимович

«14» мая 2020 г.

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения
потребительских товаров

Рабочая программа дисциплины
**Б1.0.12 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Профиль: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования - **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения: **заочная**

Троицк
2020

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г. № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель - кандидат ветеринарных наук, доцент Минашина И.Н.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

«14» мая 2020 г. (протокол №8).

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров,
доктор ветеринарных наук, профессор

И.А. Лыкасова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

«14» мая 2020 г. (протокол № 9).

Председатель методической
комиссии факультета ветеринарной
медицины, кандидат ветеринарных
наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



Е.Л. Лебедева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
	1.1. Цель и задачи дисциплины	4
	1.2. Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	4
	3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
	3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	Структура и содержание дисциплины	6
	4.1. Содержание дисциплины	6
	4.2. Содержание лекций	8
	4.3. Содержание лабораторных занятий	8
	4.4. Содержание практических занятий	8
	4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	8
	4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся	8
	4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся	9
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	11
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	11
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	12
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	12
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	14
	Лист регистрации изменений	42

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области технического регулирования, стандартизации и сертификации, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия сырья животного и растительного происхождения в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи изучить нормативно-правовые документы в области стандартизации, метрологии и сертификации, обеспечивающие ветеринарно-санитарную безопасность и качество продукции; уметь использовать нормативно-правовую документацию для проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности продукции и овладеть практическими навыками проведения оценки и подтверждения соответствия, в том числе сертификации и декларирования продукции.

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	знания	Обучающийся должен знать как осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения (Б1.0.12, ОПК-3, 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения (Б1.0.12, ОПК-3, У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения (Б1.0.12, ОПК-3, Н.1)

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единицы (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 5 и 6 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	18
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	10
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	8
<i>Контроль – контрольные работы</i>	9
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	153
Контроль	Зачет с оценкой
Итого	180

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ПЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Основы стандартизации и технического регулирования							
1.1	Основы стандартизации.	6,3	2		x	4	0,3
1.2	Методы стандартизации.	4,2			x	4	0,2
1.3	Документы в области стандартизации (нормативные, технические и методические).	4,3			x	4	0,3
1.4	Порядок разработки и обновления стандартов	4,2			x	4	0,2
1.5	Органы и службы в области стандартизации	4,2			x	4	0,2
1.6	Международное сотрудничество России в области стандартизации.	4,3			x	4	0,3
1.7	Техническое регулирование в России и в рамках ЕАЭС.	6,2	2		x	4	0,2
1.8	Виды, разновидности и категории стандартов	6,3		2	x	4	0,3
1.9	Структура национальных стандартов разных видов.	4,3			x	4	0,3
1.10	Обозначение документов по стандартизации	6,2			x	4	0,2
1.11	Общероссийские классификаторы ТЭСИ: понятие, объекты, виды и категории, структура ОКПД.	4,2			x	4	0,2
1.12	Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевые продукты	4,2			x	4	0,2
1.13	Основные положения закона «О техническом регулировании»	6,2		2	x	4	0,2
1.14	История развития стандартизации.	3,2			x	3	0,2
1.15	Цели, задачи и принципы стандартизации	4,2			x	4	0,2
1.16	Межотраслевые системы стандартизации	4,2			x	4	0,2
1.17	Государственный контроль и надзор (ГКиН) за соблюдением требований технических регламентов.	4,2			x	4	0,2
1.18	Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.	4,2			x	4	0,2
1.19	Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	4,2			x	4	0,2
Раздел 2 Оценка и подтверждение соответствия							
2.1	Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.	6,2	2		x	4	0,2

2.2	Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия.	6,2	2		x	4	0,2
2.3	Порядок проведения подтверждения соответствия.	4,3			x	4	0,3
2.4	Подтверждение соответствия импортируемой продукции.	4,2			x	4	0,2
2.5	Виды сертификатов.	4,2			x	4	0,2
2.6	Оформление документов в области подтверждения соответствия	6,2		2	x	4	0,2
2.7	Единицы физических величин	4,3			x	4	0,3
2.8	Шкалы и разновидности измерений	4,2			x	2	0,2
2.9	Обработка результатов измерений	2,2			x	2	0,1
2.10	Становление сертификации в России.	2,1				2	0,1
2.11	Анализ опасных факторов и рисков	2,1				2	0,1
2.12	Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов	3,2			x	3	0,2
Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения							
3.1	Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции	4,2	2		x	2	0,1
3.2	Подтверждение соответствия молочного и масложирового сырья и продукции.	2,1				2	0,1
3.3	Подтверждение соответствия мясного и рыбного сырья и продукции.	2,1				2	0,1
3.4	Подтверждение соответствия зерномучного плодовоовощного сырья и продукции.	2,1			x	2	0,1
3.5	Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ	2,1			x	2	0,1
3.6	Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах	2,1			x	2	0,1
3.7	Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства.	4,1		2	x	2	0,1
3.8	Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов.	2,1			x	2	0,1
3.9	Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	4,3			x	4	0,3
3.10	Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции	4,3			x	4	0,3
3.11	Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения.	4,3			x	4	0,3
3.12	Государственная регистрация сырья и продукции	4,2			x	4	0,2
3.13	Особенности сертификации сырья животного и растительного происхождения	4,2			x	4	0,2
3.14	Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья	3,3			x	3	0,3
	Итого	180	10	8	x	153	9

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1 Основы стандартизации и технического регулирования

Понятие стандартизации, ее объекты (продукция, процессы, услуги), области, уровни (международный, межгосударственный, национальный, административно-территориальный, отраслевой, предприятий), и правовые основы (федеральные законы). Национальная система стандартизации (НСС): методическая структура

(основополагающие документы) и организационная структура (органы и службы на национальном, отраслевом уровне и уровне предприятий). Документы в области стандартизации: нормативные (стандарты, правила, рекомендации, нормативы, классификаторы, своды правил), технические (технические условия, технологические инструкции, рецептуры) методические (руководства, методические указания, методические указания по методам контроля).

Понятие о техническом регулировании, его объекты. Технические регламенты (понятие, цели принятия, виды). Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.

Методы стандартизации: упорядочение объектов, параметрическая стандартизация, унификация, агрегатирование. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.

Международное сотрудничество в области стандартизации: задачи международного сотрудничества. Международная организация по стандартизации ИСО (сфера деятельности, структура членство). Международная организация МЭК (сфера деятельности, структура).

Категории стандартов: национальные, предварительные стандарты и стандарты организаций. Виды стандартов: основополагающие, на продукцию (услуги), на процессы (работы), на термины и определения. Структурные элементы стандартов разных видов (общие и основной части). Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, виды, категории, структура. Классификатор ОКПД.

Технические условия: объекты технических условий, общие требования к оформлению.

Понятие о техническом регулировании, его объекты. Технические регламенты (понятие, цели принятия, виды). Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.

Раздел 2. Оценка и подтверждение соответствия

Основные термины и определения в области оценки и подтверждения соответствия: подтверждение соответствия, обязательное подтверждение соответствия, сертификация, декларирование соответствия, добровольное подтверждение соответствия знак соответствия, первая сторона, вторая сторона, ОС, ИЛ, аккредитация, заявитель, система сертификации, схемы сертификации, ИК за сертифицированной продукцией, ИК за соблюдением правил обязательной сертификации. Оценка и подтверждение и соответствия: понятие, формы (обязательное: сертификация и декларирование; добровольное: сертификация добровольная), участники, знаки соответствия, порядок проведения. Схемы подтверждения соответствия продукции. Общие требования к безопасности продукции. Особенности подтверждения соответствия мясной, молочной, масложировой, рыбной, кондитерской, плодовоовощной продукции, зерна и продуктов переработки, напитков. Подтверждение соответствия импортируемой продукции. Признание зарубежных сертификатов и испытаний. Декларирование соответствия продукции: порядок и сроки проведения. Разновидности сертификата соответствия (сертификат требованиям НД; сертификат требованиям ТР ЕАЭС). Виды сертификатов: сертификат соответствия, экспертное заключение, Свидетельство о государственной регистрации, ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат, ветеринарное удостоверение, фитосанитарный сертификат, карантинный сертификат, сертификат о происхождении товара, сертификат качества, экологический сертификат). Оформление документов в области оценки соответствия: сертификата соответствия и декларации о соответствии. Особенности подтверждения соответствия партии продукции и продукции отечественного и импортного производства. Особенности подтверждения соответствия отечественной продукции серийного производства. Сертификация систем менеджмента.

Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения

Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции. Подтверждение соответствия молочного и масложирового сырья и продукции. Подтверждение соответствия мясного и рыбного

сырья и продукции. Подтверждение соответствия плодовоовощных сырья и продукции. Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ. Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах. Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства. Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов. Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов. Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции. Государственная регистрация сырья и продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения.

4.2 Содержание лекций

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов
1.	Основы стандартизации.	2
2.	Техническое регулирование в России и в рамках ЕАЭС	2
3.	Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.	2
4.	Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия.	2
5.	Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции	2
Итого		10

4.3 Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены

4.4 Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1.	Виды, разновидности и категории стандартов	2
2.	Основные положения закона «О техническом регулировании»	2
3.	Оформление документов в области подтверждения соответствия	2
4.	Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства.	2
Итого		8

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к устному опросу на практическом занятии	20
Подготовка к тестированию	45
Подготовка к собеседованию	37

Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	45
Подготовка к промежуточной аттестации	6
Итого	153

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Основы стандартизации.	4
2.	Методы стандартизации.	4
3.	Документы в области стандартизации (нормативные, технические и методические).	4
4.	Порядок разработки и обновления стандартов	4
5.	Органы и службы в области стандартизации	4
6.	Международное сотрудничество России в области стандартизации.	4
7.	Техническое регулирование в России и в рамках ЕАЭС.	4
8.	Виды, разновидности и категории стандартов	4
9.	Структура национальных стандартов разных видов.	4
10.	Обозначение документов по стандартизации	4
11.	Общероссийские классификаторы ТЭСИ: понятие, объекты, виды и категории, структура ОКПД.	4
12.	Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевые продукты	4
13.	Основные положения закона «О техническом регулировании»	4
14.	История развития стандартизации.	3
15.	Цели, задачи и принципы стандартизации	4
16.	Межотраслевые системы стандартизации	4
17.	Государственный контроль и надзор (ГКиН) за соблюдением требований технических регламентов.	4
18.	Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.	4
19.	Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	4
20.	Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.	4
21.	Методы и средства измерения, используемые при оценке и подтверждении соответствия.	4
22.	Порядок проведения подтверждения соответствия.	4
23.	Подтверждение соответствия импортируемой продукции.	4
24.	Виды сертификатов.	4
25.	Оформление документов в области подтверждения соответствия	4
26.	Единицы физических величин	4
27.	Шкалы и разновидности измерений	2
28.	Обработка результатов измерений	2
29.	Становление сертификации в России.	2
30.	Анализ опасных факторов и рисков	2
31.	Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов	3

32.	Общие положения подтверждения соответствия однородных групп сельскохозяйственного сырья и продукции	2
33.	Подтверждение соответствия молочного и масложирового сырья и продукции.	2
34.	Подтверждение соответствия мясного и рыбного сырья и продукции.	2
35.	Подтверждение соответствия зерномучного плодовоовощного сырья и продукции.	2
36.	Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ	2
37.	Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах	2
38.	Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства.	2
39.	Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов.	2
40.	Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	4
41.	Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции	4
42.	Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения.	4
43.	Государственная регистрация сырья и продукции	4
44.	Особенности сертификации сырья животного и растительного происхождения	4
45.	Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья	3
	Итого	153

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1 Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 40 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01000.pdf>.

5.2 Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /Л.Н. Гюрджи - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00799.pdf>.

5.3. Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по изучению дисциплины, выполнению контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 19 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00798.pdf>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная литература:

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник [Электронный ресурс]: / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/45654>.
2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие [Электронный ресурс] : / В. В. Пронин, С. П. Фисенко.— Санкт-Петербург : Лань, 2018. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/102236>.
3. Александрова Е.Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: практикум [Электронный ресурс]: / Е.Г. Александрова, Н.Ю. Коржавина, А.Н. Макушин. – Самара: Самарский государственный аграрный университет, 2019 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/123519?category=43763>.

Дополнительная литература:

1. Алиев, А.А. Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы: Учебно-методическое пособие по направлению подготовки – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» с квалификацией выпускника – «магистр» [Электронный ресурс]: / А.А. Алиев, Д.А. Померанцев, Д.В. Заходнова, И.И. Шершнева, Д.А. Орехов - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины, 2017 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/121313?category=43763>
2. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясopодуков : учебное пособие [Электронный ресурс] : / В. Г. Урбан. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/139283>.
3. Тарасова, О.Г. Основы технического регулирования : учебное пособие [Электронный ресурс] : / О.Г. Тарасова, М.С. Чернова. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560490>.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 40 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01000.pdf>

9.2 Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00799.pdf>

9.3. Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по изучению дисциплины, выполнению контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 19 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00798.pdf>.

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- 1.«Техэксперт: Базовые нормативные документы»
- 2.«Техэксперт: Пищевая промышленность»
3. «Сельхозтехника»
4. «КонсультантПлюс»
- 5.Электронный каталог Института ветеринарной медицины -
http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.
2. Офисный пакет Microsoft Office.
3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебные аудитории № VII и № 254 , № 260 оснащенные оборудованием и техническими средствами для выполнения практических работ.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- Мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	16
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	16
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	17
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	17
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости.....	17
4.1.1. Устный опрос на практическом занятии.....	17
4.1.2. Тестирование.....	19
4.1.3. Собеседование.....	21
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	23
4.2.1. Зачет с оценкой.....	23

1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся должен знать как осуществлять профессиональную деятельность в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.12, ОПК-3, 3.1)	Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную деятельность в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.12, ОПК-3, У.1)	Обучающийся должен владеть профессиональной деятельностью в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.12, ОПК-3, Н.1)	Устный опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Зачет с оценкой

2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1, ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б1.0.12, ОПК-3, 3.1)	Обучающийся не знает профессиональную деятельность в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения в соответствии с нормативными правовыми актами в	Обучающийся слабо знает профессиональную деятельность в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения в соответствии с	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает профессиональную деятельность в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения в	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает профессиональную деятельность в области стандартизации, сертификация сырья животного и растительного происхождения в

	сфере агропромышленного комплекса	нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
--	-----------------------------------	---	--	--

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих продвинутой этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

3.1 Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 40 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01000.pdf>.

3.2 Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина - Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00799.pdf>

3.3. Минашина И.Н. Стандартизация сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по изучению дисциплины, выполнению контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 19 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00798.pdf>.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.1.1. Устный опрос на практическом занятии

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным

вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку:

Минашина И.Н. Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения заочная /И.Н. Минашина. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 40 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868> <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01000.pdf>

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Тема 1 «Виды, разновидности и категории стандартов»</p> <p>1. Дать определение стандарта как нормативного документа. 2. По какому признаку стандарты делятся на виды? 3. Перечислить виды стандартов. 4. Дать понятие основополагающего стандарта и его разновидностей. 5. Дать понятие стандарта на продукцию и его разновидностей. 6. Дать понятие стандарта на процесс и его разновидностей. 7. Дать понятие стандарта на методы контроля и его разновидностей. 8. Дать понятие стандарта на термины и определения? 9. Дать понятие смешанного стандарта. 10. По какому признаку стандарты делятся на категории? 11. Перечислить категории стандарта. 12. Дать определение межгосударственного стандарта. 13. Дать определение национального стандарта. 14. Дать определение предварительного национального стандарта. 15. Дать определение стандарта организаций.</p>	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
2.	<p>Тема 2 «Основные положения закона «О техническом регулировании в РФ»</p> <p>1. Дать определение понятию «Технический регламент». 2. Дать определение понятию «Техническое регулирование». 3. Перечислить объекты технического регулирования. 4. Перечислить структурные элементы ФЗ «О техническом регулировании в РФ».</p>	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
3.	<p>Тема: 3 «Оформление документов в области подтверждения соответствия»</p> <p>1. Каким образом указывается дата действия сертификата соответствия? 2. В каких случаях заполняется позиция № 7 сертификата соответствия требованиям НД? 3. Перечислить общие требования к оформлению сертификатов соответствия и деклараций о соответствии. 4. Что предусматривают правила заполнения бланка декларации о соответствии? 5. В каких случаях заполняется позиция № 4 декларации о соответствии требованиям НД? 6. Что предусматривают сведения о регистрации декларации о соответствии? 7. Дать определение государственному реестру. 8. Дать определение регистрационному номеру. 9. Перечислить объекты государственного реестра в области ПС. 10. Сколько структурных элементов содержит регистрационный номер сертификата соответствия? 11. Сколько структурных элементов содержит регистрационный номер ОС?</p>	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
4.	<p>Тема 4 «Особенности подтверждения соответствия сырья и продукции отечественного и импортного производства»</p> <p>1. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заявитель предоставляет в ОС для ПС отечественной продукции серийного производства. 2. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заявитель предоставляет в ОС для ПС импортной продукции серийного производства. 3. Перечислите</p>	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере</p>

документы и дать им характеристику, которые заполняются экспертами ОС. 4. Перечислить факторы, определяющие перечень документов, предоставляемых заявителем в ОС для ПС продукции. 5. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заявитель предоставляет в ОС для ПС партии продукции. 6. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заполняются экспертами ОС. 7. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заполняются экспертами ОС. 8. Перечислить факторы, определяющие перечень документов, предоставляемых заявителем в ОС для ПС продукции. 9. Перечислить документы и дать им характеристику, которые заявитель предоставляет в ОС для ПС продукции.	агропромышленного комплекса
---	-----------------------------

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
---	--------------------	---

1.	1. Стандартизация – это деятельность по... 1) подтверждению соответствия 2) установлению норм 3) обеспечению единства измерения 4) проведению контроля и надзора	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
2.	2. Нормативной базой стандартизации в России является ФЗ (несколько вариантов ответа)... 1) «О стандартизации» 2) «О техническом регулировании в РФ» 3) «Об обеспечении единства измерений» 4) «О сертификации продукции и услуг»	
3.	3. Стандартизация, участие в которой открыто для национальных органов по стандартизации стран только одного географического, политического или экономического региона мира – это _____ стандартизация. 1) международная 2) национальная 3) региональная 4) отраслевая	
4.	4. Результатом деятельности «Стандартизация» являются документы... 1) о качестве 2) нормативные 3) правовые 4) технические	
5.	5. Ветеринарное удостоверение – это санитарный документ, который удостоверяет, что _____ соответствует ветеринарно-санитарным нормам. 1) продукция 2) система менеджмента (производство) 3) предприятие (хозяйство) 4) персонал	
6.	6. Объектами технического регламента (ТР) являются (несколько вариантов ответа): 1) продукция 2) процессы 3) услуги 4) системы менеджмента 5) работы	
7	7. Основным объектом метрологии является... 1) измерение 2) физическая величина 3) погрешности 4) средства измерения	
8	8. При ПС товаров растительного происхождения отечественного производства к заявке вместе вместо фитосанитарного сертификата должен прилагаться _____ сертификат. 1) карантинный 2) ветеринарный 3) гигиенический 4) экологический	
9	9. Необходимым условием для ПС партии товаров животного происхождения является наличие документа... 1) ветеринарного свидетельства 2) ветеринарного удостоверения 3) удостоверения о качестве 4) сертификата соответствия СМК	
10	10. Подтверждение соответствия (ПС) – это... 1) определение соблюдения требований 2) документальное удостоверение соответствия 3) контрольная проверка объектов	

	4) инспекционный контроль	
11	11. Обязательная сертификация – это форма подтверждения соответствия _____ объектов обязательным требованиям нормативных документов и технических регламентов. 1) третьей стороной 2) изготовителем 3) потребителем 4) первой стороной	
12	12. Подтверждение соответствия объектов требованиям нормативных документов в РФ бывает... 1) добровольное 2) обязательное 3) плановое 4) рекомендуемое	
13	13. Состав и последовательность действий третьей стороны при оценке соответствия продукции, услуг, систем качества и персонала называется _____ сертификации. 1) системой 2) схемой 3) формой 4) видом	
14	14. Санитарным документом при ПС партии импортных продовольственных товаров растительного происхождения является сертификат _____. 1) фитосанитарный 2) карантинный 3) экологический 4) безопасности	
15	15. Обязательная оценка безопасности продовольственных товаров в России осуществляется на соответствие требованиям... 1) СанПиН 2.3.2.1078-2001 2) технических регламентов РФ 3) технических регламентов ЕАЭС 4) директив ЕС	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.1.3 Собеседование

Коллоквиум является формой оценки качества освоения обучающимся тем, вынесенных на самостоятельное изучение основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. Ответ обучающегося оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки устного опроса (табл.) доводятся до сведения обучающегося в начале занятия. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после его ответа.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 1 Основы стандартизации и технического регулирования	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. История развития стандартизации. 2. Межотраслевые системы стандартизации 3. Государственный контроль и надзор (ГКиН) за соблюдением требований технических регламентов. 4. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов. 5. Основные положения технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». 6. Методы стандартизации 7. Документы в области стандартизации (нормативные, технические и методические). 8. Порядок разработки и обновления стандартов. 9. Органы и службы в области стандартизации 10. Международное сотрудничество России в области стандартизации. 11. Структура национальных стандартов разных видов. 12. Обозначение документов по стандартизации. 13. Общероссийские классификаторы ТЭСИ: понятие, объекты, виды и категории, структура ОКПД. 14. Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевые продукты. 	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
	Раздел 2 Оценка и подтверждение соответствия	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Становление сертификации в России. 2. Анализ опасных факторов и рисков 3. Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов. 4. Порядок проведения подтверждения соответствия. 5. Подтверждение соответствия импортируемой продукции. 6. Виды сертификатов. 7. Единицы физических величин 8. Шкалы и разновидности измерений. 9. Обработка результатов измерений 	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
	Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия сырья и продукции животного и растительного происхождения	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарная оценка продукции животного и растительного происхождения. 2. Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп сырья 3. Подтверждение соответствия молочного и масложирового сырья и продукции. 4. Подтверждение соответствия мясного и рыбного сырья и продукции. 5. Подтверждение соответствия зерномучного плодовоовощного сырья и продукции. 6. Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ 7. Сертификация систем менеджмента на пищевых производствах. 8. Оценка соответствия и качества сырья и продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов. 9. Оценка соответствия и качества сырья и продукции животного происхождения требованиям нормативных документов. 10. Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции 11. Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения. 	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>

	12. Государственная регистрация сырья и продукции	
--	---	--

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Зачёт с оценкой

Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимися образовательной программы по дисциплине.

Зачет проводится в форме опроса по билетам. Билеты утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете содержится три вопроса. Перечень вопросов для зачета утверждается на заседании кафедры и подписывается заведующим кафедрой. Вопросы к зачету составляются на основании действующей рабочей программы дисциплины, и доводятся до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала сессии.

Зачет проводится в период зачетной сессии, предусмотренной учебным планом в соответствии с расписанием сессии, в котором указывается время его проведения, номер

аудитории, форма испытания, время и место проведения консультации, ФИО преподавателя. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения декана не допускается. В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

По результатам зачета обучающимся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Оценка за зачет выставляется преподавателем в зачетно-экзаменационную ведомость в сроки, установленные расписанием зачетов. Оценка в зачетную книжку выставляется в день аттестационного испытания. Для проведения аттестационного мероприятия ведущий преподаватель лично получает в деканате зачетно-экзаменационные ведомости. После окончания зачета преподаватель в тот же день сдает оформленную ведомость в деканат факультета.

При проведении устного аттестационного испытания в аудитории не должно находиться более восьми обучающихся на одного преподавателя.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой дисциплины, а также с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой и непрограммируемыми калькуляторами. Время подготовки ответа при сдаче зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут. При подготовке к устному зачету обучающийся, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на дополнительные вопросы с соответствующим продлением времени на подготовку.

Если обучающийся явился на зачет, и, отказавшись от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в аттестационной ведомости ему выставляется оценка «не зачтено».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования, преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «Не зачтено».

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на занятиях.

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются приказом ректора Университета.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения деканата и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, могут сдавать зачеты в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

Критерии оценки ответа обучающегося, а также форма его проведения доводятся до сведения обучающихся до начала зачета. Результат зачета объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Критерии оценки ответа обучающихся на зачете с оценкой приведены в таблице:

Шкала	Критерии оценивания
Зачтено, оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полностью усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов
Зачтено, оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Зачтено, оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.
Не зачтено, оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Результат зачёта с оценкой объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Перечень вопросов к зачету с оценкой

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35	<p>Понятие стандартизации, ее объекты, области, уровни, правовые основы,</p> <p>НСС (методическая структура).</p> <p>Органы и службы стандартизации.</p> <p>Методы стандартизации.</p> <p>Виды нормативных документов.</p> <p>Виды технических и методических документов.</p> <p>Международная организация по стандартизации. (ИСО).</p> <p>Международная электротехническая комиссия (МЭК).</p> <p>Понятие о техническом регулировании и технических регламентах.</p> <p>Виды технических регламентов</p> <p>Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.</p> <p>Средства измерения: понятие, классификация.</p> <p>Методы измерений: понятие, классификация.</p> <p>Оценка и подтверждение соответствия: понятие, объекты, формы, участники и знаки соответствия.</p> <p>Порядок проведения сертификации и декларирования соответствия продукции.</p> <p>Подтверждения соответствия импортируемой продукции.</p> <p>Общие требования к безопасности сырья и продукции.</p> <p>Оценка соответствия сельскохозяйственного сырья и продукции, полученных на основе ГМИ.</p> <p>Особенности сертификации безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.</p> <p>Дать характеристику видам и разновидностям стандартов с использованием примеров.</p> <p>Определить объект, вид и разновидность данных стандартов и сделать заключение.</p> <p>Дать характеристику категорий стандартов с использованием примеров.</p> <p>Определить категорию данных стандартов.</p> <p>Дать характеристику структурных элементов стандартов разных видов.</p> <p>Описать структурные элементы данного стандарта.</p> <p>Дать характеристику вариантам обозначения национальных стандартов с использованием примеров.</p> <p>Дать характеристику обозначений стандартов организации, правил, рекомендаций, норм и правил федеральных органов исполнительной власти, классификаторов и сводов правил с использованием примеров.</p> <p>Описать структуру общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности (ОКПД).</p> <p>Найти в ОКПД данный код продукции и расшифровать с учетом каждого разряда.</p> <p>Перечислить требования к наименованию продукта технических условий с использованием примеров.</p> <p>Перечислить требования к содержанию основной части технических условий на примере конкретного документа.</p> <p>Расшифровать обозначение данных технических условий.</p> <p>Дать понятие основных и производных единиц физических величин системы СИ и определить, какие единицы относят к основным и производным: метр, вольт, кандела, кельвин, Ом, ватт, моль, герц.</p> <p>Определить, правильность написания обозначений единиц величин и сделать исправления, если это необходимо: 2 ч.; 13см; 15 °; 80 км; 90%; 3,5 ч; 2 ч, 6; 56 км/час; 6 м/с; 2 км/ч; 5,6±0,1 см; 3 м ± 0,2 м; 50 Н·м; 2 км/ч.</p> <p>Определить размерности данных величин.</p> <p>Установить вид и дать характеристику шкалы измерения в</p>	<p>ИД – 1, ОПК 3</p> <p>Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленно-го комплекса</p>

	зависимости от отношения ее элементов множества: эквивалентности; «больше-меньше»; на сколько «больше-меньше»; во сколько раз «больше-меньше».	
36	Определить по какой шкале проводились измерения данных величин и дать пояснения.	
37	Разновидности измерений.	
38	Провести обработку результатов однократных измерений.	
39	Провести обработку результатов многократных измерений.	
40	Правила округления результатов измерения.	
41	Используя правила округления результатов измерения, провести округление результатов измерения.	
42	Дать характеристику сертификату соответствия, экспертному заключению, свидетельству о государственной регистрации.	
43	Дать характеристику сертификату качества, экологическому сертификату.	
44	Дать характеристику ветеринарному сертификату, ветеринарному свидетельству, ветеринарному удостоверению.	
45	Дать характеристику фитосанитарному сертификату, карантинному сертификату и сертификату о происхождении товара.	
46	Изучить предоставленную заполненную декларацию о соответствии продукции и установить правильность ее заполнения с учетом каждой позиции.	
47	Изучить предоставленный заполненный сертификат соответствия продукции требованиям НД и установите правильность его заполнения с учетом каждой позиции.	
48	Изучить предоставленный заполненный сертификат соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС и установите правильность его заполнения с учетом каждой позиции.	
49	Расшифровать регистрационный номер данного сертификата соответствия.	
50	Расшифровать регистрационный номер данной декларации о соответствии.	
51	Расшифровать регистрационный номер данного ОС.	
52	Дать характеристику документам, предоставляемым в ОС для регистрации декларации или получения сертификата партии продукции: содержание, что удостоверяют, какой орган выдает, кто подписал.	
53	Дать характеристику документам, заполняемым в ОС для регистрации декларации или получения сертификата партии продукции: содержание, кто подписал.	
54	Дать характеристику документам, предоставляемым в ОС для регистрации декларации или получения сертификата серийной продукции: содержание, что удостоверяют, какой орган выдает, кто подписал.	
55	Дать характеристику документам, заполняемым в ОС для регистрации декларации или получения сертификата серийной продукции: содержание, кто подписал.	
56	Оценка и подтверждение соответствия качества продукции растительного происхождения требованиям нормативных документов.	
57	Оценка и подтверждение соответствия качества продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	
58	Санитарно-эпидемиологическая оценка сырья и продукции.	
59	Экологическая сертификация сырья животного и растительного происхождения.	
60	Государственная регистрация сырья и продукции	

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	1. Стандартизация – это деятельность по... 1) подтверждению соответствия 2) установлению норм 3) обеспечению единства измерения 4) проведению контроля и надзора	ИД – 1, ОПК 3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
2.	Нормативной базой стандартизации в России являются ФЗ (несколько вариантов ответа)... 1) «О стандартизации» 2) «О техническом регулировании в РФ» 3) «Об обеспечении единства измерений» 4) «О сертификации продукции и услуг» 5) «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	
3.	Стандартизация, участие в которой открыто для национальных органов по стандартизации стран только одного географического, политического или экономического региона мира – это _____ стандартизация. 1) международная 2) национальная 3) региональная 4) отраслевая	
4.	Область стандартизации – это совокупность... 1) категорий стандарта. 2) взаимосвязанных объектов 3) нормативных документов 4) участников стандартизации	
5.	Органы стандартизации – это органы, признанные для _____ работ(ами) по стандартизации. 1) выполнения 2) руководства 3) консультации 4) обеспечения	
6.	Службы стандартизации, которые работают на государственном и международном уровнях, называются... 1) техническими комитетами 2) производственными лабораториями 3) сертификационными центрами 4) центрами стандартизации	
7.	Органом, координирующим работы в области стандартизации по вопросам установления и выполнения фитосанитарных и ветеринарных норм в РФ, является... 1) Роспотребнадзор 2) Россельхознадзор 3) Росприроднадзор 4) Росстандарт	
8.	Национальные службы стандартизации РФ занимаются... 1) утверждением НД 2) организацией разработки норм 3) руководством работами по стандартизации 4) разработкой и обновлением стандартов	
9.	Обозначение национального органа по стандартизации, метрологии и ПС в России - 1) ГОССТАНДАРТ 2) РОСТЕХРЕГУЛИРОВАНИЕ 3) РОССТАНДАРТ 4) РОСПОТРЕБНАДЗОР	

10.	Код Национальной системы стандартизации (НСС) - ... 1) 51 2) 8 3) 7 4) 1
11.	Методы стандартизации – это _____, с помощью которых достигаются цели стандартизации. 1) приемы 2) средства 3) документы 4) принципы
12.	При упорядочении _____ объекты исключаются из рассмотрения как морально устаревшие. 1) симплифицированные 2) селекционированные 3) агрегатированные 4) унифицированные
13.	Наиболее важными параметрами, определяющие назначение продукции и условия ее использования (несколько вариантов ответа): 1) размерные 2) энергетические 3) антропометрические 4) весовые 5) гигиенические 6) технические
14.	Методами агрегатирования являются (несколько вариантов ответа).... 1) селекция 2) секционирование 3) классификация 4) унификация 5) базовый агрегат 6) симплификация
15.	Агрегатирование – это... 1) управление многообразием 2) сокращение видов, типов и размеров изделий 3) установление взаимоувязанных требований 4) создание машин из унифицированных узлов
16.	Параметрические ряды машин, приборов, тары рекомендуется строить согласно системе _____ чисел. 1) предпочтительных 2) главных 3) функциональных 4) основных
17.	Отбор из предварительно классифицированных объектов стандартизации конкретных объектов, которые признаются целесообразными для дальнейшего производства и применения называется... 1) симплификацией 2) селекцией 3) типизацией 4) унификацией
18.	Параметрические ряды получают на основе чисел _____ прогрессии. Ответ:
19.	С помощью комплексной стандартизации достигается _____ взаимодействующих фактов. 1) увязка 2) объединение 3) упорядочение 4) классификация
20.	Установление повышенных требований к объектам стандартизации, которые согласно прогнозам будут оптимальными в последующее время – это _____ стандартизация. 1) комплексная

	2) опережающая 3) параметрическая 4) региональная	
21.	Правила (ПР) разрабатываются для _____ положений национальных основополагающих стандартов. 1) проверки 2) конкретизации 3) замены 4) распространения	
22.	Документ, в котором содержатся технические правила и описание процессов – это.. 1) стандарт 2) свод правил 3) рекомендации 4) классификатор	
23.	Документ, в котором в целях многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов, правила выполнения работ и оказания услуг – это ... 1) технические условия 2) рекомендации 3) стандарт 4) правила	
24.	Документ, устанавливающий количественные или качественные критерии, которые должны быть удовлетворены – это... 1) технические условия 2) нормативы 3) свод правил 4) стандарт	
25.	Стандарты делятся на виды в зависимости от... 1) объекта 2) уровня 3) требований 4) структуры	
26.	Стандарт основополагающий имеет следующие разновидности (несколько вариантов ответа)... 1) организационно-методический 2) общетехнический 3) методический 4) смешанный 5) терминологический	
27.	Общие организационно-методические положения для определенной области устанавливают стандарты... 1) на продукцию 2) основополагающие 3) на методы контроля 4) терминологические	
28.	В настоящее время национальными стандартами признаны, принятые до 1.07.03 г. и разрабатываемые новые (несколько вариантов ответа): 1) международные 2) межгосударственные стран СНГ 3) региональные ЕС 4) государственные РФ 5) отраслевые	
29.	Индекс СТО в обозначении имеет _____ стандарт. 1) отраслевой 2) организаций 3) общероссийский 4) общетехнический	

30.	Обозначение международного стандарта, принятого в качестве национального в России без каких-либо изменений и дополнений... 1) ГОСТ Р ИСО 9001-2008 2) ГОСТ Р 50231-92 3) ГОСТ Р 50231-92 (ИСО 7721-981) 4) МС ИСО 9004-2009	
31.	Гармонизированные национальные стандарты, которые представляют собой перевод на русский язык без изменения структуры и технического содержания международных или региональных стандартов на титульном листе имеют обозначение... 1) «IDT» 2) «MOD» 3) «NEQ» 4) «МЭК»	
32.	Если несколько стандартов имеют общий объект стандартизации, то этим стандартам присваивается общий _____ номер. 1) регистрационный 2) дополнительный 3) основной 4) второстепенный	
33.	Структурный элемент национального стандарта «Область применения» содержит информацию о... 1) документах 2) объектах 3) терминах 4) ссылках	
34.	Структурный элемент национального стандарта «Нормативные ссылки»... 1) обязательный 2) необязательный 3) не предусмотрен 4) выборочный	
35.	Построение, изложение и содержание национальных стандартов строго регламентируются основополагающим стандартом системы НСС... 1) ГОСТ Р 1.2 – 2009 2) ГОСТ Р 1.8 – 2010 3) ГОСТ Р 1.5-2012 4) ГОСТ Р 1.12 – 2012	
36.	Титульный лист национального стандарта НЕ содержит следующий структурный элемент... 1) статус стандарта 2) логотип РСТ 3) нормативные ссылки 4) выходные данные	
37.	Классификатор – это нормативный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований объектов классификации и их ... 1) кодов 2) описаний 3) норм 4) применений	
38.	Категория классификатора, являющегося национальным в России, называется... 1) Общероссийский 2) Государственный 3) Федеральный 4) Национальный	
39.	Первые две цифры цифрового кода ОКПД означают... 1) группу 2) класс 3) подкласс 4) вид	

40.	Вообще ОКПД содержит _____ классов продукции. 1) 50 2) 66 3) 89 4) 99	
41.	Код продукции по ОКПД содержит _____ цифр. 1) 6 2) 7 3) 8 4) 9	
42.	Классификатор ОКПД состоит из _____ раздел(ов)а 1) 10 2) 16 3) 19 4) 21	
43.	Технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству и безопасности конкретного пищевого продукта – это.... 1) руководство 2) технические условия 3) стандарт 4) правила и нормативы	
44.	Технические условия на пищевую продукцию НЕ содержат структурные элементы: (несколько вариантов ответа) 1) титульный лист 2) основную часть 3) предисловие 4) лист регистрации изменений 5) введение 6) приложения 7) содержание	
45.	Правильно написанное наименование продукта технических условий... 1) Вареные колбасы из мяса птицы 2) Колбасы вареные и полукопченые 3) Деликатесы из свинины 4) Полуфабрикаты в тесте. Манты	
46.	Основной международной организацией по стандартизации, которая является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации, признана.... 1) МЭК 2) ИСО 3) ЕОК 4) ВОЗ	
47.	Виды членства, установленные в ИСО (несколько вариантов ответа): 1) Комитеты-члены 2) Национальные комитеты 3) Члены-абоненты 4) Комитеты-абоненты 5) Члены-корреспонденты 6) Национальные органы	
48.	Утверждением проектов международных стандартов в ИСО занимается... 1) Совет 2) Ассамблея 3) технический комитет 4) рабочие группы	
49.	Рабочие органы международной организации ИСО занимаются _____ стандартов (несколько вариантов ответа). 1) разработкой 2) утверждением 3) обновлением 4) регистрацией 5) принятием	

50.	Объект (ы) стандартизации МЭК... 1) трансформаторы 2) медь 3) строительные материалы 4) пищевые продукты	
51.	Высшим руководящим органом МЭК является... 1) Комитет действий 2) Совет 3) Консультативная групп 4) Технический комитет	
52.	Технический регламент (ТР) устанавливает _____ требования. 1) перспективные 2) обязательные 3) добровольные 4) комплексные	
53.	Технический регламент (ТР) - это _____ документ 1) методический 2) нормативный 3) технический 4) правовой	
54.	Техническое регулирование в РФ – это правовое регулирование со стороны... 1) Государства 2) Росстандарта 3) Министерства 4) Президента	
55.	Основным объектом метрологии является... 1) измерение 2) физическая величина 3) погрешности 4) средства измерения	
56.	Современная метрология включает разделы (несколько вариантов ответа): 1) законодательная 2) методическая 3) инновационная 4) теоретическая 5) практическая 6) организационная	
57.	Правовой основой метрологии в РФ является закон... 1) «О защите прав потребителей» 2) «О техническом регулировании» 3) «Об обеспечении единства измерений» 4) «О стандартизации»	
58.	Свойство, общее в качественном отношении для многих физических объектов, но в количественном отношении индивидуальное для каждого из них, называется... 1) показателем качества 2) единством измерений 3) физической величиной 4) методом измерения	
59.	Качественной характеристикой физической величины является... 1) размер 2) погрешность 3) значение 4) размерность	
60.	Если давление определяется по уравнению $P = \frac{F}{S}$, где $F = m \cdot a$, m – масса, a – ускорение, S – площадь поверхности, воспринимающей усилие F, то размерность давления будет иметь вид... 1) LMT^{-2} 2) MT^2	

	<p>3) $L^{-1}MT^{-2}$ 4) L^3MT^{-2}</p>
61.	<p>Единицы физических величин делятся на (несколько вариантов ответа): 1) дополнительные 2) основные 3) производные 4) количественные 6) когерентные</p>
62.	<p>Основной единицей системы СИ НЕ является: 1) кандела 2) кельвин 3) вольт 4) секунда</p>
63.	<p>Приставками системы SI для обозначения увеличения значений физических величин являются... 1) мега 2) санти 3) кило 4) микро 5) милли</p>
64.	<p>Обозначение единиц _____ написано НЕ правильно (несколько вариантов ответа): 1) 10 м 2) 100кВт. 3) 20° 4) 3 м/сек 5) (100 ± 0,1) кг</p>
65.	<p>В соответствии с международным стандартом ИСО размерность величин следует обозначать знаком... 1) dim 2) max 3) idt 4) niq</p>
66.	<p>Отношения порядка определены для физической величины - ... 1) силы электрического тока 2) времени 3) силы землетрясения 4) длины</p>
67.	<p>Температура в Кельвинах определяется по шкале... 1) интервалов 2) порядка 3) отношений 4) равенства</p>
68.	<p>Равноточные измерения – это ряд измерений величины, выполненных (несколько вариантов ответа): 1) одинаковыми по точности средствами 2) в одних и тех же условиях 3) с одинаковой тщательностью 4) в разных условиях 5) разными по точности средствами 6) в разное время</p>
69.	<p>Измерение мощности с помощью амперметра и вольтметра называется... 1) прямым 2) совокупным 3) косвенным 4) совместным</p>
70.	<p>Совокупность приемов сравнения измеряемой величины с ее единицей в соответствии с выбранными принципами называется ... 1) измерение 2) метод</p>















	3) методика 4) поверка	
71.	Метод непосредственной оценки – это метод измерения, при котором измеряемая величина определяется... 1) мерой 2) прибором 3) эталоном 4) измерительной системой	
72	Измерения, при которых роль человека полностью не исключена называются... 1) автоматизированными 2) автоматическими 3) метрологическими 4) экспериментальными Мастерство артиста можно оценить при помощи... 1) предчувствий 2) впечатлений 3) интуиции 4) ощущений	
73	Определение «Средство измерений» характеризует следующие признаки (несколько вариантов ответа): 1) обладает метрологическими характеристиками 2) является техническим средством 3) имеет высокий уровень качества 4) устанавливает истинное значение 5) обладает точностью	
74.	По метрологическому назначению средства измерения делятся на (несколько вариантов ответа): 1) эталоны 2) основные 3) рабочие 4) дополнительные 5) копии	
75.	Экологический сертификат продукции удостоверяет _____ экологической чистоты. 1) степень 2) предел 3) уровень 4) значение	
76.	Срок действия фитосанитарного сертификата составляет _____ дней. 1) 10 2) 15 3) 20 4) 30	
77.	Санитарный документ, удостоверяющий, что отечественные растения, плоды, овощи не заражены вредителями и болезнями, и происходят из районов, благополучных в карантинном отношении – это _____ сертификат. 1) фитосанитарный 2) карантинный 3) ветеринарный 4) экологический	
78.	Ветеринарное удостоверение – это санитарный документ, который удостоверяет, что _____ соответствует ветеринарно-санитарным нормам. 1) продукция 2) система менеджмента (производство) 3) предприятие (хозяйство) 4) персонал	

79.	В бланках сертификатов соответствия, в качестве степени защиты НЕ используют... 1) гильошную рамку 2) микротекст 3) голографический защитный элемент 4) регистрационный номер 5) типографский номер	
80.	Пустое место на бланке сертификата соответствия или декларации о соответствии, куда будет занесена определенная информация, называется... 1) позиция 2) элемент 3) сведения 4) раздел	
81	В сертификате соответствия при его заполнении НЕ допускаются (несколько вариантов ответа): 1) дополнительные записи 2) обозначения НД 3) сокращение слов 4) исправление текста 5) ссылки на приложения 6) реквизиты производителя	
82	При ПС продукции растительного происхождения отечественного производства к заявке вместо фитосанитарного сертификата должен прилагаться _____ сертификат. 1) карантинный 2) ветеринарный 3) гигиенический 4) экологический	
83	Договор аренды помещения при ПС серийно выпускаемой продукции требуется ОС от заявителя с целью... 1) получения заявителем разрешение на применение знака соответствия 2) установления места нахождения заявителя 3) заключения договора на проведение инспекционного контроля с заявителем 4) установления соответствия срока действия декларации сроку договора аренды	
84.	При ПС документом, подтверждающим принадлежность сельскохозяйственной продукции серийного производства заявителю, является... 1) накладная 2) справка о собственности 3) паспорт 4) счет-фактура	
85.	При ПС партии сельскохозяйственной продукции отечественного производства в отличие от партии импортного производства исключаются следующие документы (несколько вариантов ответа)... 1) грузовая таможенная декларация 2) разрешение на вывоз 3) удостоверение о качестве 4) сертификат о происхождении товара 5) ветеринарное свидетельство 6) протокол испытаний	
86.	Необходимым условием для ПС партии продукции животного происхождения является наличие документа... 1) ветеринарного свидетельства 2) ветеринарного удостоверения 3) удостоверения о качестве 4) сертификата соответствия СМК	

87.	При ПС сельскохозяйственной продукции серийного производства, заявка-декларация необходима для... 1) исключения инспекционного контроля 2) получения права маркирования знаком соответствия 3) сокращения номенклатуры показателей при испытаниях 4) дополнительной гарантии заявителя
88.	При ПС партии сельскохозяйственной продукции экспертами ОС при заключении договора с заявителем оформляется.... 1) договор на проведение работ 2) протокол согласования свободной цены 3) акт приема 4) соглашение о цене
89.	Акт анализа состояния производства при ПС серийно выпускаемой продукции оформляется... 1) руководителем ИЛ 2) представителями Роспотребнадзора 3) экспертами ОС продукции 4) заявителем
90.	При составлении программы сертификационных испытаний продукции, виды испытаний устанавливает... 1) руководитель ОС 2) потребитель 3) заявитель 4) эксперт ИЛ
91.	Основным среди документов, прилагаемых к заявке на проведение ПС продукции, является... 1) удостоверение о качестве 2) карантинный сертификат 3) экспертное заключение 4) протокол испытаний
92.	Санитарным документом при ПС партии импортной продукции растительного происхождения является сертификат _____. 1) фитосанитарный 2) карантинный 3) экологический 4) безопасности
93.	Декларация о соответствии партии сельскохозяйственной продукции регистрируется на срок... 1) планируемого выпуска продукции 2) годности продукции 3) неограниченный 4) установленный ОС
94.	Оценка безопасности сельскохозяйственной продукции в России осуществляется на соответствие требованиям... 1) стандартов ИСО 2) правил РФ 3) технических регламентов ТС 4) директив ЕС
95.	Согласно требованиям технического регламента в молочной продукции НЕ нормируется антибиотик... 1) левомицетин 2) стрептомицин 3) бацитрацин 4) пенициллин
96.	При сертификационных испытаниях масла коровьего оценивается следующий микотоксин... 1) афлатоксин М ₁ 2) афлатоксин В ₁ 3) патулин 4) Т-2 токсин

97.	К нормируемым показателям окислительной порчи жира НЕ относят... 1) кислотное число 2) йодное число 3) перекисное число 4) кислотность жировой фазы	
98.	В копченых колбасных изделиях при ПС оцениваются (несколько вариантов ответа)... 1) нитрозамины 2) бензапирен 3) микотоксины 4) хинин 5) гистамин	
99.	При ПС продукции, гистамин оценивается в.... 1) муке 2) молоке 3) сахаре 4) рыбе	
100	В консервах в сборной жестяной таре дополнительно, кроме свинца, кадмия, мышьяка и ртути при ПС оценивается токсичный элемент... 1) кобальт 2) олово 3) железо 4) медь	
101	При паразитологических исследованиях мяса животных НЕ оценивают возбудителей болезней (несколько вариантов ответа)... 1) трихинеллез 2) эхинококкоз 3) дифиллоботриоз 4) финноз 5) описторхоз	
102	В плодовоовощной продукции нормируются следующие азотсодержащие вещества... 1) нитриты 2) нитраты 3) нитрозамины 4) бензапирен	
103	Вредные примеси при ПС оцениваются в... 1) зерне 2) хлебе 3) муке 4) крупе	
104	Микробиологические показатели НЕ оцениваются в следующих продуктах (несколько ответов)... 1) молоке 2) меде 3) муке 4) консервах 5) спирте 6) колбасах	
105	Система менеджмента – это система управления ... 1) органами 2) документами 3) ресурсами 4) аппаратом	
106	В настоящее время наибольшее распространение для предприятий, занимающихся переработкой сельскохозяйственного сырья, получили системы менеджмента (несколько вариантов ответа)... 1) качества 2) фитосанитарного контроля 3) безопасности пищевых продуктов 4) ветеринарной экспертизы 5) потребления	

107	<p>Предприятия, работающие по ГОСТ Р ИСО 22000, кроме требований к производителю сырья, предъявляют требования и к _____ продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) потребителям 2) надзорным органам 3) точкам реализации 4) разработчикам
108	<p>Сертификация СМК на соответствие стандартам ИСО осуществляется как в Российской системе «Регистр» так и в зарубежной...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ТИС 2) Дин Гостюф 3) СЖС 4) Метрконтроль
109	<p>Для того чтобы не ввести в заблуждение потребителя, нанесение знака соответствия системы «Регистр» НЕ допускается на...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рекламных материалах 2) визитных карточках 3) официальных бланках 4) упаковках продукции
110	<p>В переводе с английского система ХАССП означает...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) оценка безопасности и качества 2) анализ рисков и критические контрольные точки 3) комплексный подход к управлению качеством 4) менеджмент деятельности руководства
111	<p>Подтверждением применения ХАССП на предприятии является (несколько вариантов ответа)...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сертификат соответствия ГОСТ Р ИСО 22000 3) декларация о соответствии ГОСТ Р ИСО 9000 4) свидетельство о государственной регистрации 5) разработанное предприятием руководство
112	<p>Система ХАССП основана на...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) предупреждении ошибок технологического процесса 2) выявлении дефектов в готовой продукции 3) корректирующих мероприятиях после инспекционного контроля 4) контроле в процессе хранения продукции
113	<p>Среди производителей, которым были выданы сертификаты системы ХАССП, первое место занимают предприятия...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) с преобладанием иностранного капитала 2) заинтересованные в поставке продукции за рубеж 3) внедряющие передовые методы управления качеством 4) вырабатывающие продукцию для детей
114	<p>В целях обеспечения биологической безопасности в стандартные испытания на безопасность пищевой продукции с 1.07.2004 года включена идентификация продукции на наличие....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ГМИ 2) радиоактивных элементов 3) токсичных веществ 4) паразитов
115	<p>Обязательная маркировка пищевых продуктов из генетически модифицированных источников в России была введена в _____ году.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 2000 2) 2001 3) 2002 4) 2003
116	<p>Для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО обязательная информация НЕ должна содержать следующие сведения (несколько вариантов ответа)...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Генетически модифицированная продукция 2) Продукция, полученная из ГМО 3) Продукция содержит компоненты ГМО 4) Продукция содержит компоненты из ГМИ в количестве 0,9%

117	Обязательная маркировка в России и странах ЕС о наличии или отсутствии генетически модифицированных источников (ГМИ) введена для пищевой продукции, содержащей компонентов из ГМИ более _____%. Ответ:		
118	Обозначение «Продукт не содержит ГМИ» допускается строго при наличии подтверждающего документа – ... 1) добровольного сертификата 2) декларации о соответствии 3) экспертного заключения 4) свидетельства о госрегистрации		
119	Экологическая сертификация в России проводится в форме: (несколько вариантов ответа) 1) обязательной сертификации 2) добровольной сертификации 3) декларирования соответствия 4) государственной приемки 5) государственной регистрации		
120	Объектами экологической сертификации в России НЕ являе(ю)тся... 1) продукция 2) отходы 3) система менеджмента 4) производство 5) документация		
121	Повышение качества продукции путем создания условий для открытой свободной конкуренции предприятий на едином рынке товаров и услуг на основе информации об уровне экологической чистоты продукции является _____ экологической сертификации. 1) принципом 2) целью 3) задачей 4) объектом		
122	Установите соответствие между наименованием и логотипом экологических знаков <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;"> НАИМЕНОВАНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ЗНАКА 1) «Экологический выбор» (Канада) 2) Экознак (Европейский Союз) 3) «Эко-знак» (Япония) 4) «Белый лебедь» (Скандинавские страны) 5) «Голубой Ангел» (Германия) 6) Системы обязательной сертификации (Россия) </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> ЛОГОТИП ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ЗНАКА А)  Б)  В)  Г)  Д)  </td> </tr> </table>	НАИМЕНОВАНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ЗНАКА 1) «Экологический выбор» (Канада) 2) Экознак (Европейский Союз) 3) «Эко-знак» (Япония) 4) «Белый лебедь» (Скандинавские страны) 5) «Голубой Ангел» (Германия) 6) Системы обязательной сертификации (Россия)	ЛОГОТИП ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ЗНАКА А)  Б)  В)  Г)  Д) 
НАИМЕНОВАНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ЗНАКА 1) «Экологический выбор» (Канада) 2) Экознак (Европейский Союз) 3) «Эко-знак» (Япония) 4) «Белый лебедь» (Скандинавские страны) 5) «Голубой Ангел» (Германия) 6) Системы обязательной сертификации (Россия)	ЛОГОТИП ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ЗНАКА А)  Б)  В)  Г)  Д) 