

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2024_944.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		экзамены 7	
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	63,4		
часов на контроль	34,75		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	9 3/6			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	32	32	32	32
Консультации (для студента)	0,6	0,6	0,6	0,6
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,25	0,25	0,25	0,25
Консультации перед экзаменом	1	1	1	1
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	45,85	45,85	45,85	45,85
Сам. работа	63,4	63,4	63,4	63,4
Часы на контроль	34,75	34,75	34,75	34,75
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

К.с.-х.н., доцент, Сумачакова Айана Николаевна

Рабочая программа дисциплины

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 11.04.2024 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> формирование знаний, навыков и умений в области стандартизации, сертификации, нормирования и управления качеством сельскохозяйственной продукции.
1.2	<i>Задачи:</i> - изучение основ стандартизации и сертификации; - изучение стандартизации продукции сельского хозяйства; - управление качеством продукции в сельском хозяйстве; - умение использовать систему стандартов на практике; - изучение особенностей отраслевой и республиканской стандартизации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Микробиология
2.1.2	Теоретические основы товароведения и экспертизы
2.1.3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	
ИД-1.ОПК-2: Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.	
- в профессиональной деятельности знает нормативно-правовую базу; - способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию.	
ИД-2.ОПК-2: Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
- умеет принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.	
ИД-3.ОПК-2: Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов.	
- Умеет оформлять специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов.	
ПК-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	
ИД-1.ПК-4: Знает современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.	
- имеет знания по современным методам оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.	
ИД-2.ПК-4: Способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	
- способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции						

1.1	Введение в курс /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.2	Порядок разработки и внедрения стандартов /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.3	Показатели качества продукции. Контроль качества сельскохозяйственной пррдукции. /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.4	Основные положения стандартизации /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование Входной контроль
1.5	Классификация и структура государственных стандартов /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
1.6	Международное сотрудничество в области стандартизации России с зарубежными странами /Ср/	7	7,3	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.7	Правовые основы стандартизации и сертификации в России и за рубежом /Ср/	7	12	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
Раздел 2. Стандартизация и сертификация с/х продукции							
2.1	Показатели качества, стандартизация и сертификация продуктов из зерна /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.2	Стандартизация и сертификация картофеля, овощей и плодов /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.3	Стандартизация технических культур и растительных кормов /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

2.4	Стандартизация и сертификация мяса /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.5	Стандартизация и сертификация молока /Лек/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.6	Стандартизация и сертификация яиц /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.7	Методы отбора проб и выделения навесок зерна /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.8	Определение примесей в товарном зерне /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.9	Определение природы зерна /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.10	Определение показателей свежести зерна /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.11	Стандарты на зерно мягкой и твердой пшеницы продовольственного и непродовольственного назначения /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.12	Расчет стоимости партии зерна при ее реализации /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование Текущий контроль 1

2.13	Определение качества продовольственного картофеля /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.14	Определение качества мяса. /Лаб/	7	4	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.15	Определение качества молока /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.16	Определение качества куриных яиц /Лаб/	7	4	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
2.17	Характеристика технологических свойств зерна и семян различных культур /Ср/	7	4	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.18	Стандартизация и сертификация мясной продукции /Ср/	7	12	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.19	Стандартизация и сертификация молочной продукции /Ср/	7	12	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.20	Стандартизация и сертификация яиц /Ср/	7	4	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.21	Стандартизация и сертификация шерсти /Ср/	7	3	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

2.22	Стандартизация и сертификация пуха /Ср/	7	3	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
Раздел 3. Управление качеством в системе стандартизации							
3.1	Управление качеством пищевых продуктов /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.2	Контроль функционирования системы /Лек/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.3	Методы определения качества продукции животноводства /Лаб/	7	4	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Собеседование Текущий контроль 2
3.4	Особенности управления качеством продукции в условиях рыночной экономики /Ср/	7	3	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.5	Перспективы развития сертификации в Российской Федерации /Ср/	7	3,1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
Раздел 4. Консультации							
4.1	Консультация по дисциплине /Конс/	7	0,6	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4		0	
Раздел 5. Промежуточная аттестация (экзамен)							
5.1	Подготовка к экзамену /Экзамен/	7	34,75	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4		0	

5.2	Контроль СР /КСРАтт/	7	0,25	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4		0	
5.3	Контактная работа /КонсЭж/	7	1	ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции».

2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестов, тем промежуточной аттестации в виде тестов и вопросов.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

1. Примерные тесты для входного контроля.

1. Под стандартизацией понимают:

- а) присвоение условного обозначения,
- б) подтверждение соответствия установленным требованиям, в) установление норм, правил, требований к объектам,
- г) разработку методов управления качеством.

2. Общая цель стандартизации – это:

- а) измерение и учет определенных параметров продукции, б) установление требований к продукции,
- в) улучшение экономических показателей производства,
- г) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области.

3. Упорядочение, как универсальный метод состоит из методов: а) систематизация,

- б) унификация,
- в) агрегатирование, г) селекция,
- д) симплификация, е) типизация,
- ж) оптимизация,
- з) параметрическая стандартизация.

4. Результатом стандартизации является: а) техническое описание,

- б) технологический процесс,
- в) прогнозы развития конъюнктуры рынка, г) эталоны продукции
- д) Нормативный документ

5. К средствам стандартизации относят: а) стандарт,

- б) технические условия, в) законы,
- г) статистические сборники.

2. Примерные тесты для текущего контроля 1.

1. Российские службы стандартизации - это:

- а) Госстандарт РФ,
- б) НИИ Госстандарта РФ,
- в) Технические комитеты,
- г) Территориальные органы Госстандарта РФ

2. Что относится к организационным принципам стандартизации:

- а) принцип обязательности;
- б) принцип экономичности;
- в) принцип совместности;
- г) принцип комплексности;

3. Выделите обязательные требования государственных стандартов:

- а) требования к потребительским свойствам;
- б) совместимость.
- в) требования к упаковке и хранению;

- г) требования безопасности для жизни, здоровья и имущества; д) взаимозаменяемость;
4. Какие категории стандартов требуют согласования с органами отраслевого контроля и надзора:
- ГОСТ Р;
 - ОСТ;
 - СТП;
 - СТО.
5. Кто разрабатывает стандарты предприятий (СТП):
- Госстандарт РФ,
 - Органы государственного управления,
 - Субъекты хозяйственной деятельности,
 - ТК.
6. При пересмотре стандарта:
- исключают отдельные требования;
 - заменяют стандарт;
 - вносят изменения в стандарт;
 - оставляют только название стандарта.
7. Научно-обоснованное последовательное классифицирование и ранжирование совокупности конкретных объектов стандартизации — это:
- симплификация,
 - селекция,
 - оптимизация,
 - систематизация.
8. В связи с прекращением выпуска продукции или проведения работ (оказания услуг), осуществляющихся по данному стандарту:
- отменяют стандарт,
 - пересматривают стандарт,
 - вносят изменения в стандарт,
 - расширяют стандарт.
9. Общая цель стандартизации – это:
- измерение и учет определенных параметров продукции;
 - установление требований к продукции;
 - улучшение экономических показателей производства;
 - достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области.
10. Стандарты, разрабатываемые на создаваемую и применяемую на предприятии продукцию это:
- СТО,
 - ГОСТ Р,
 - СТП,
 - ГОСТ.
3. Примерные тесты для текущего контроля 2.
1. Национальный орган по стандартизации:
- Госстандарт РФ,
 - Госстрой РФ,
 - Технический комитет,
 - Правительство РФ.
2. Что относится к организационным принципам стандартизации:
- принцип обязательности;
 - принцип экономичности;
 - принцип совместимости;
 - принцип комплексности;
3. При появлении новых, более прогрессивных требований к объекту стандартизации, не влекущих за собой нарушение взаимозаменяемости и совместимости:
- разрабатывают новый стандарт;
 - заменяют стандарт;
 - вносят изменения в стандарт;
 - подготавливают предложения для согласования в Госстандарт РФ.
4. Нахождение главных оптимальных параметров, а также значений всех других показателей качества и экономичности - это:
- оптимизация,
 - параметрическая стандартизация,
 - унификация,
 - симплификация.
5. Стандарты, разрабатываемые на создаваемую и применяемую на предприятии продукцию это:
- СТО,
 - ГОСТ Р,
 - СТП,
 - ГОСТ.

6. Под стандартизацией понимают:
- присвоение условного обозначения;
 - подтверждение соответствия установленным требованиям;
 - установление норм, правил, требований к объектам;
 - разработку методов управления качеством.
7. Что относится к объектам государственной стандартизации:
- машины, оборудование, агрегаты серийного и мелкосерийного производства;
 - продукция широкого, в том числе и межотраслевого применения;
 - объекты государственных, научно-технических и социально-экономических целевых программ и проектов;
 - составляющие элементы крупных народнохозяйственных комплексов;
8. Российские службы стандартизации - это:
- Госстандарт РФ,
 - НИИ Госстандарта РФ,
 - Технические комитеты,
 - Территориальные органы Госстандарта РФ,
9. Какие категории стандартов требуют согласования с органами государственного контроля и надзора:
- ГОСТ Р,
 - ОСТ,
 - СТП,
 - СТО.
10. Общая цель стандартизации – это:
- измерение и учет определенных параметров продукции;
 - установление требований к продукции;
 - улучшение экономических показателей производства;
 - достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области.
11. Что относится к объектам государственной (Г), а что к объектам отраслевой (О) стандартизации:
- машины, оборудование, агрегаты серийного и мелкосерийного производства;
 - продукция широкого, в том числе и межотраслевого применения;
 - объекты государственных, научно-технических и социально-экономических целевых программ и проектов;
 - составляющие элементы крупных народнохозяйственных комплексов;
12. При появлении новых, более прогрессивных требований к объекту стандартизации, не влекущих за собой нарушение взаимозаменяемости и совместимости:
- разрабатывают новый стандарт,
 - заменяют стандарт,
 - вносят изменения в стандарт,
 - подготавливают предложения для согласования в Госстандарт РФ.
13. Какие категории стандартов требуют согласования с органами государственного контроля и надзора:
- ГОСТ Р;
 - ОСТ;
 - СТП;
 - СТО.
14. Что относится к организационным принципам стандартизации:
- принцип обязательности;
 - принцип экономичности;
 - принцип совместимости;
 - принцип комплексности;
15. Кто разрабатывает стандарты предприятий (СТП):
- Госстандарт РФ,
 - Органы государственного управления,
 - Субъекты хозяйственной деятельности,
 - Муниципальные субъекты.

Критерии оценки:

- «отлично», 5 выставляется в случае, если студент выполнил 84-100% заданий;
- «хорошо», 4 - если студент выполнил 66-83% заданий;
- «удовлетворительно», 3 - если студент выполнил 50-65% заданий;
- «неудовлетворительно», 2 - менее 50% заданий.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы докладов-презентаций и рефератов:

- Основы стандартизации и сертификации
- Межгосударственная система стандартизации, ее предназначение
- Международное сотрудничество в области стандартизации России с зарубежными странами
- Основные загрязнители продуктов из внешней среды. (Тяжелые металлы и металлоиды, радионуклиды, пестициды, нитраты, концерогенные вещества)
- Региональные организации по стандартизации
- Маркетинг в системе управления качеством

7. Правовые основы стандартизации и сертификации в России и за рубежом
 8. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства
 9. Стандартизация сочной продукции
 10. Технические требования к качеству томатов, огурцов
 11. Стандартизация масличных и эфиромасличных культур
 12. Характеристика технологических свойств зерна
 13. Нормирование качества луковых овощей (лука и чеснока)
 14. Требования к качеству салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей
 15. Нормирование качества тыквенных овощей
 16. Нормирование качества томатных овощей
 18. Хлопок-сырец, требования к нему как к технической культуре
 19. Стандартизация хмеля
 20. Стандартизация табака и махорки
 21. Оценка качества чая. Требования, предъявляемые к нему
 22. Управление качеством в системе стандартизации
 23. Особенности управления качеством продукции в условиях рыночной экономики
 24. Схемы сертификации
 25. Показатели качества лубяных культур
- * Темы, выбранные студентами самостоятельно согласуются с преподавателем.

Критерии оценки:

«зачтено»,

повышенный уровень оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

«зачтено», пороговый уровень оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Однако допускается одна - две неточности в ответе

«удовлетворительно»,

пороговый уровень оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

«не зачтено», уровень не сформирован оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к экзамену:

1. Сущность стандартизации. Цели и задачи стандартизации.
2. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции и продуктов ее переработки.
3. Сельскохозяйственные продукты как пищевые средства и сырье для различных отраслей промышленности.
4. Исторический обзор развития стандартизации и сертификации продукции.
5. Органы и службы стандартизации страны.
6. Головные и базовые организации по стандартизации продукции АПК.
7. Технические комитеты по стандартизации. Их задачи, права и обязанности.
8. Порядок разработки стандартов.
9. Стадии разработки: техническое задание, проект стандарта, обработка отзывов, утверждение и государственная регистрация стандарта.
10. Порядок внедрения стандартов. Эффективность внедрения стандартов.
11. Государственный надзор и ведомственный контроль за внедрением и соблюдением стандартов, технических условий и состоянием измерительной техники. Виды, формы и методы Госнадзора. Цель, задачи, функции Госнадзора.
12. Термины и определения основных понятий о качестве сельскохозяйственной продукции, применяемые в ГОСТах: качество, свойство продукции, показатель качества.
13. Номенклатура показателей качества продукции, их классификация.
14. Единичные: показатель назначения, надежности и долговечности, технологичности, эргономичности, эстетичности и экономичности.

15. Комплексные: сортность продукции, уровень качества, интегральный показатель качества.
16. Контроль качества продукции.
17. Систематизация контроля по ГОСТу на виды по признакам: стадия создания, этап процесса производства, полнота охвата, применение средств контроля.
18. Разновидности контроля: производственный, эксплуатационный, входной, операционный, приемочный, инспекционный.
19. Методы определения качества сельскохозяйственной продукции: экспериментальный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный.
20. Признаки оценки пищевого растительного сырья. Пищевая ценность продукции.
21. Биологическая и энергетическая ценность. Пищевая безвредность продуктов.
22. Потребительские, технологические требования. Долговечность.
23. Структура стандартов на зерно (5 разделов): I - определение; II - товарная классификация; III - технические условия; IV - методы определения качества; V - хранение и транспортирование зерна.
24. Градации качества плодов и овощей. Продукция стандартная, нестандартная, отход. Партии и товарные сорта плодовоовощной продукции. Нормирование качества плодовоовощной продукции.
25. Сущность и содержание сертификации. Цели, задачи и принципы сертификации.
26. Формы сертификации. Субъекты (участники) сертификации.
27. Схемы сертификации. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
28. Система кондиции: кондиции на посевной материал, промышленные кондиции, заготовительные кондиции, экспортные кондиции.
29. Базисные и ограничительные кондиции.
30. Показатели качества зерна, учитываемые при продаже. Скидки и надбавки.
31. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами (клейковина Натура, стекловидность и т.д.).
32. Особенности картофеля, овощей и плодов как объектов стандартизации.
33. Определяющие показатели качества продукции: внешний вид, величина, допускаемые отклонения, вкус и запах.
34. Показатели внешнего вида: окраска, форма, состояние поверхности, свежесть. Показатели величины: размер и масса.
35. Повреждения механические: малозначительные, значительные, критические.
36. Повреждения сельскохозяйственными вредителями, физиологическими и микробиологическими заболеваниями.
37. Градации качества плодов и овощей. Продукция стандартная, нестандартная, отход.
38. Показатели качества лубяных культур: горстевая длина, диаметр стеблей, пригодность, цвет, отделяемость, содержание волокна и его прочность.
39. Брикеты и гранулы кормовые. Показатели качества, определяющие их питательные свойства, поедаемость и сохранность, нормирование этих показателей.
40. Сенаж и силос. Показатели качества, характеризующие питательные свойства сенажа и силоса, правильность приготовления корма. Требования к их качеству. Характеристика классов сенажа и силоса, установленных стандартами.
41. Пищевая ценность мяса. Товарная классификация мяса в тушах, полутушах, четвертинах.
42. Говядина в тушах, полутушах и четвертинах. Характеристика говядины от КРС групп МБ, МК, МТ по формам и полнотности туш. Требования к качеству туш по упитанности. Характеристика категорий туш от взрослого скота. Требования к качеству телятины.
43. Свинина в тушах и полутушах. Требования к качеству мяса туш свиней.
44. Баранина, козлятина и ягнятина. Требования к качеству мяса в тушах по упитанности. Первая и вторая категории от взрослых овец и коз.
45. Конина и жеребятина. Требования к качеству туш по упитанности.
46. Требования к качеству мяса. Санитарно-гигиенические требования.
47. Органолептические показатели качества мяса. Показатели свежести мяса. Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.
48. Пороки мяса: загар, ослизнение, кислотное брожение, плесневение, гниение.
49. Клеймение и маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия
50. Сущность управления качеством пищевой продукции. Необходимость управления качеством продукции.
51. Порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством труда и продукции.
52. Значение повышения качества продукции в современных условиях.
53. Основные факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции.
54. Стандарты предприятия как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции на сельскохозяйственном предприятии.

Критерии оценки студента на экзамене:

«отлично» - Студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов;

«хорошо» - Студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента;

«удовлетворительно» - Студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой;

«неудовлетворительно» - При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Шарафутдинов Г.С., Сибгатуллин Ф.С., Балакирев [и др.] Н.А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2016	https://e.lanbook.com/book/71771
Л1.2	Шарафутдинов Г.С., Сибгатуллин Ф.С., Балакирев [и др.] Н.А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130579

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Пешков А.Д.	Сертификация и химический контроль сельскохозяйственной продукции: учебно-методическое пособие	Черкесск: Северо-Кавказский научный центр высшей школы, 2013	http://www.iprbookshop.ru/27225.html
Л2.2	Мигачёв Б.С., Лемешева О.И., Павлов В.Е.	Подтверждение соответствия продукции и услуг: учебное пособие	Москва: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009	http://www.iprbookshop.ru/44283.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.2	MS Office
6.3.1.3	NVDA
6.3.1.4	MS WINDOWS
6.3.1.5	LibreOffice
6.3.1.6	Moodle
6.3.1.7	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	КонсультантПлюс

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

презентации	
-------------	--

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
-----------------	------------	--------------------

105 В1	Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства пшеничной муки, Технология производства хлебулочных изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства круп, Технология производства растительного масла. Сушильный шкаф СЭШ – 3М, кассета ЕКО для определения обесцвеченности пшеницы, прибор ИДК-3МИНИ для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки, тестомесилка ЕТК-1М со встроенным дозатором, устройство У1-МОК для отмывания и отжима, прибор КП-101 (типа Журавлева) для определения пористости хлеба, влагомер Фауна для оперативного измерения влажности зерновых культур, погрешность измерений 1,2, аппарат БИС-1 для смешивания образца зерна и выделения из него навесок 25, 50 или 100 г, комплекс хлебопекарного оборудования КОХП (ШХЛ – 0,65, ШРЛ – 0,65), пресс У1-ЕПМ для отжима масла, ПЭМ – 2- 02 плита промышленная электрическая, измеритель объема хлеба ОХЛ – 2, измеритель формоустойчивости хлеба У1 – ЕИХ (или ЛФХ – 250), набор сит для определения крупности помола
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет
204 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, кафедра, столы, стулья

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ

Практические работы по каждому разделу, приведенному в технологической карте учебного курса, выполняются согласно учебному плану. Для выполнения работ студент получает необходимое оборудование и выполняет работу согласно плану, с соблюдением необходимой техники безопасности, при необходимости получает консультацию у преподавателя.

Работа считается выполненной если:

- студент выполнил все задания
- осмыслил теоретический материал
- аккуратно оформил работу
- сформировал правильные выводы и дал письменные ответы на контрольные вопросы
- защитил работу

Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ СТУДЕНТОВ

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины:

Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п. Объем до 15 страниц.

Доклад представляет публичное, развёрнутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Самостоятельная работа в рамках курса предполагает следующие действия:

1. Внимательно просмотреть записи, сделанные на занятии.
2. Прочитать материал по теме, обсуждаемой на занятии, в учебнике.
3. Прочитать дополнительную литературу по данной теме.
4. Выполнить предложенные преподавателем практические упражнения.
5. Проверить правильность выполнения предложенных упражнений.
6. Проанализировать свои ошибки.
7. При необходимости подготовить вопрос преподавателю на занятии.