

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан Агроинженерного факультета

_____/доц.Мурзабеков А.А.
от «28 » апреля 2026г.

_____/профессор М.И. Ужахов
от «30 » апреля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1. В.13. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния,
профиль «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного и растительного происхождения»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Назрань, 2026

1. Цели освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, подготовка студентов к эффективному использованию знаний и практических навыков по стандартизации, подтверждению соответствия и оценке качества продукции животноводства и растениеводства для решения задач в будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- изучение основ стандартизации и подтверждения соответствия продукции животноводства и растениеводства требованиям технических регламентов и стандартов, методов оценки качества пищевого сырья и продуктов питания.
- изучение основ метрологии;
- овладение методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Формируемые дисциплиной знания и умения готовят выпускника данной образовательной программы к выполнению следующих обобщенных трудовых функций (трудовых функций):

Профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Перечень основных задач профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
13. Сельское хозяйство. «Работник в области ветеринарии».	Производственный	1.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Животные всех видов, направляемые предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе определения пригодности использованию
		2.Организация, планирование и контроль ветеринарно- санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	
		3.Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям	
		4. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической

		5. Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	безопасности сырья неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.
		6. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	
		7.Выполнение государственного ветеринарно- санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	
	Организа- ционно управленчес кий	1.Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	
		2.Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях.	
		3. Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	
		4.Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора	
		5.Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств , в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно- санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	
	Технологи- ческий	1. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	

	2. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки. 3. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	
--	--	--

Сопоставление обобщённых трудовых функций, трудовых функций и типов задач профессиональной деятельности

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень квалификации)
F	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	6

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Данная учебная дисциплина входит в раздел «Б1.В.13.» ФГОС по направлению подготовки 36.03.02.-Зоотехния». Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные, обучающимися в результате изучения : Ветеринарно-санитарная экспертиза, экономика и организация в ветеринарии, ветеринарная санитария правоведения и др.

3.Результаты освоения дисциплины (модуля) направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
-----------------	--------------------------	----------------------------------	--

УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ПК-1.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знать: базовые принципы функционирования экономики, цели и формы участия государства в экономике
			Уметь: Обосновывать принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей
			Навыки Применять методы экономического, финансового планирования и управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски.
ПК-3	Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Знания: Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
			Умения Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
			Навыки Проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в		Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа	Самостоятельная работа	

[illegible]

3.1	Значение повышения качества продукции в современных условиях. Основные факторы, влияющие на качество продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции.	7	10	6	4			4			2		2				
3.2.	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	7	12	8	4			6			2		2		2		
2. Раздел 4.																	
4.1.	Подтверждение соответствия (сертификация) Сертификат соответствия. Работа с текстом стандарта технических условий на продукцию. Перечень и номенклатура продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию соответствия. Оформление заявки на проведение сертификации, акта отбора проб, сертификата соответствия. Элементы практической подготовки*: отработка техники заполнения декларации о соответствии продукции..	7	12	8	4			4								2	
4.2.	Общероссийские классификаторы технико-экономической информации Работа с классификаторами технико-экономической информации: Общероссийский классификатор продукции, Общероссийский классификатор предприятий и организаций.	7	12	8	4			6	6		4		1			1	
4.3.	Указатель национальных стандартов РФ. Элементы практической подготовки*: отработка техники работы с классификаторами технико-экономической информации.	7	12	8	4			6	6		4		1			1	
	<i>Подготовка к экзамену</i>							6		6							
	Общая трудоемкость, в часах	7 се м	144	66	42			48			Промежуточная аттестация						
											Форма						
											Зачет						
											Зачет с оценкой						
											Экзамен						+

5. Образовательные технологии

Освоение курса осуществляется на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работой студентов с теоретической литературой и с практическими заданиями.

При подготовке бакалавров можно выбрать следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;
- лекции-пресс-конференции;
- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;
- групповые, научные дискуссии, дебаты

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ нед.	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов
1.	Информационные системы общего пользования в области стандартизации, подтверждения соответствия Возможности информационной Интернетсистемы. Объекты стандартизации, подтверждения соответствия. Идентификация объектов стандартизации, подтверждения соответствия в стандартах..	Реферат	Идентификация объектов стандартизации, подтверждения соответствия в стандартах..	№ 2,3	2
2.	Правовые, нормативные, технические документы на производстве Идентификация вида документа, его библиографическое описание. Идентификация вида стандарта.	Реферат	Изучить правовые, нормативные, технические документы на производстве	№ 4, 5	2
3.	Стандарт на продукцию. Работа с текстом стандарта на продукцию: Категория, вид стандарта. Объект, аспекты, область стандартизации. Области применения стандарта. Структурные элементы стандарта. Логические единицы текста стандарта. Обязательные требования. Достигнутые цели стандартизации	Реферат	Изучить стандарт на продукцию	№ 1,10	2
4.	Технический и технологический регламент. Изучение структуры документа «технический регламент» и «технологический регламент». Сравнительный анализ содержания документов. Элементы практической подготовки*: отработка техники разработки технического регламента	Доклад	Изучение структуры документа «технический регламент» и «технологический регламент».	№ 3,11	2

5.	Значение повышения качества продукции в современных условиях. Основные факторы, влияющие на качество продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции.	Доклад	Изучить основные факторы, влияющие на качество продукции.	№ 6,14	2
6.	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Реферат	Изучить качество пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	№ 8,10	2
7.	Подтверждение соответствия (сертификация) Сертификат соответствия. Работа с текстом стандарта технических условий на продукцию. Перечень и номенклатура продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию соответствия. Оформление заявки на проведение сертификации, акта отбора проб, сертификата соответствия. Элементы практической подготовки*: отработка техники заполнения декларации о соответствии продукции..	Реферат	Работа с текстом стандарта технических условий на продукцию Оформление заявки на проведение сертификации, акта отбора проб, сертификата соответствия.	№ 9,11	2
8.	Общероссийские классификаторы технико-экономической информации Работа с классификаторами технико-экономической информации: Общероссийский классификатор продукции, Общероссийский классификатор предприятий и организаций.	Реферат	Работа с классификаторами технико-экономической информации:	№ 7,13	2
	Подготовка к зачету				
	ВСЕГО				36

6.2.Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся. Задачами самостоятельной работы студента по данной дисциплине является:

- расширение теоретических знаний студента по разделам дисциплины, изучаемым на лекционных занятиях;
- самостоятельное знакомство с некоторыми вопросами дисциплины;
- овладение методиками выполнения практических заданий.

На самостоятельную работу студента в плане отводится 75 часа.

Формами заданий для самостоятельной работы обучающихся в аудитории под контролем преподавателя являются:

- контрольная работа;
- коллоквиум;
- тестирование;
- самостоятельное изучение разделов дисциплины с помощью специальной литературы и Интернет-ресурсов,
- подготовку к мероприятиям текущего контроля (коллоквиумы и

контрольные работы, опросы на лекциях тесты),

- подготовку к промежуточной аттестации на основе лекционного материала и материала, изученного самостоятельно.

Самостоятельная работа обучающихся в компьютерном классе (в дистанционном режиме) включает следующие организационные формы учебной деятельности: работа с электронным учебником, просмотр видеолекций, компьютерное тестирование, изучение дополнительных тем занятий, выполнение домашних заданий и т.д.

Самостоятельная работа студента заключается в изучении некоторых разделов курса, выполнении и оформлении заданий, начатых во время практических занятий, подготовке рефератов.

6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

В процессе освоения дисциплины студент должен посещать занятия лекционного типа, во время которых вести конспект; посещать занятия семинарского типа с обязательным выполнением всех заданий преподавателя в рабочей тетради для практических занятий. Изучать разделы и выполнять задания преподавателя, предусмотренные для самостоятельной работы. По окончании изучения каждого раздела студент должен выполнить контрольные задания, ответить на контрольные вопросы, к концу студент выполняет тестовые задания. Оценка знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся: на занятиях (опрос, решение задач, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ.

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям. Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о проведении текущего

контроля и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде сдачи зачета в 5 семестре.

Шкала и критерии оценки итоговой аттестации в форме зачета

Оценка	Критерии
Зачтено	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Не зачтено	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

Контроль освоения компетенций

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Реферат		УК-9, ПК-3
2.	Контрольная работы	Все темы	УК-9, ПК-3
4	Зачет	Все темы	УК-9, ПК-3

Материалы для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации прилагаются.

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»

7.1 Учебная литература:

1. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан; под ред. Е. С. Воронина.
2. Конспект лекций по дисциплине "Метрология, стандартизация и сертификация" для студентов заочной и очной формы обучения направления подготовки 260200 - Продукты питания животного происхождения : учебно-методическое пособие / составители С. С. Цикин, Т. А. Сенькина.
3. Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019.
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» – Лицензионный договор № ППД 31/17 от

- 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролангацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

в) Интернет-ресурсы:

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru> <http://xn-80abucjiihbv9a.xn-plai/>

<http://www.agroxxi.ru/>

(РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nl.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека

Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных:

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -

Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	http://www.informio.ru
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

7.3. Программное обеспечение

Информационно-библиотечное обеспечение учебного процесса включает в себя:

- доступ к электронно-библиотечным системам и электронным документам;
- хранение выпускных работ и ведения электронного портфолио обучающихся;
- WV-reader (IPRbooks) для мобильных устройств для незрячих и слабовидящих.

Имеющиеся в вузе адаптивные технологии для внедрения инклюзивного образования обеспечивают возможность внедрения методов инклюзивного образования для обучения людей с нарушениями зрения в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Университет обеспечен следующим комплектом лицензионного программного обеспечения.

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ

- 1.1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10
- 1.2. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016
- 1.3. Microsoft Office 2007, 2010, 2016
- 1.4. Программный комплекс ММИС “Деканат”
- 1.5. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
- 1.6. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"
- 1.7. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"
- 1.8. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"
- 1.9. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"
- 1.10. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"
- 1.11. 1С Зарплата и Кадры
- 1.12. 1С Камин: расчет заработной платы
- 1.13. Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
- 1.14. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.15. 1С Бухгалтерия

7.4. Материально-техническое обеспечение

Лекционные и лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 104. Аудитория оснащена: специализированная мебель, 20 посадочных мест, кафедра, аудиторная доска, мел, салфетки; учебно-наглядные

пособия (учебники и учебные пособия, справочники, словари, коллекция демонстрационных плакатов, муляжей, племенные книги животных.

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составили :

1. И.о.зав.кафедрой зоотехнии, доцент Мурзабеков А.А.
2. Доцент Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры
«Зоотехния» Протокол №8 от «28 » апреля 2026 года

Программа одобрена учебно-методической комиссией агроинженерного
факультета
Протокол №3 от «30 » апреля 2026 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Межгосударственная система стандартизации (МГСС)
2. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации
3. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза
4. Соглашение по техническим барьерам в торговле
5. Применение международных и региональных стандартов, а также национальных стандартов других стран в отечественной практике
6. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов
7. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи.
8. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура.
9. Региональная стандартизация.
10. Международный уровень стандартизации.
11. Международная организация по стандартизации (ИСО) и информационная система.
12. Организация надзора за соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 на основе принципов ХАССП.
13. Сущность и содержание стандартизации
14. Основные требования стандартов на животных, предназначенных для убоя.
15. Требования стандартов на мясо продуктивных животных
16. Основные требования стандартов на мясные консервы.
17. Основные требования стандартов на колбасные изделия.
18. Требования стандарта на живую рыбу и рыбу-сырец
19. Основные требования стандарта на мороженую рыбу
20. Основные требования стандартов на рыбную продукцию
21. Основные требования стандарта на сырое молоко
22. Перечислите стандарты, определяющие качество молочной продукции
23. Общие сведения о сертификации.
24. Правовые основы сертификации в Российской Федерации.
25. Как определяются продукты, подлежащие обязательной сертификации
26. Добровольная сертификация и перечень документов необходимых для ее осуществления
27. Участники сертификации и их функции

Задания для подготовки к зачету

Знать международные нормативно-правовые документы в области профессиональной деятельности

1. Межгосударственная система стандартизации (МГСС)
2. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации
3. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза
4. Соглашение по техническим барьерам в торговле
5. Применение международных и региональных стандартов, а также национальных стандартов других стран в отечественной практике
6. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов
7. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи.
8. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура.
9. Региональная стандартизация.
10. Международный уровень стандартизации.
11. Международная организация по стандартизации (ИСО) и информационная система.
12. Организация надзора за соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 на основе принципов ХАССП.

Уметь использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности

1. Охарактеризуйте общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии.
 2. Построение блок-схем (ХАССП) технологических процессов производства мясных продуктов
- Владеть навыками использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности

1. Применение стандартов ИСО серии 9000. по управлению качеством продукции.
- 2.. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Петля качества.

Знать национальные нормативно-правовые документы в области профессиональной деятельности

1. Система стандартизации в Российской Федерации
2. Общая характеристика системы и этапы ее реформирования
3. Органы и службы стандартизации Российской Федерации
4. Характеристика национальных стандартов
5. Виды национальных стандартов
6. Разработка национальных стандартов
7. Применение национальных стандартов

8. Характеристика стандартов организаций
9. Информация о документах по стандартизации
10. и технических регламентах Сущность и содержание стандартизации
11. Основные требования стандартов на животных, предназначенных для убоя.
12. Добровольная сертификация
13. Участники сертификации и их функции
14. Основные требования стандарта на продукцию животного происхождения
15. Основные требования стандартов на растениеводческую продукцию
16. Правовые основы сертификации в Российской Федерации.

Уметь использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности

1. Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки; перечень показателей подлежащих подтверждению.
2. Порядок сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности; перечень показателей, подлежащих подтверждению.
3. Порядок сертификации молока и молочных продуктов; перечень показателей подлежащих подтверждению.
4. Правила заполнения декларации о соответствии продукции.

Владеть навыками использования национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности

1. Сертификация испытательных лабораторий, типовая структура испытательной лаборатории.
2. Контроль за организацией и проведением ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Основные требования стандартов на животных, предназначенных для убоя.
4. Требования стандартов на мясо продуктивных животных
5. Основные требования стандартов на мясные консервы.
6. Основные требования стандартов на колбасные изделия.
7. Требования стандарта на живую рыбу и рыбу-сырец
8. Основные требования стандарта на мороженую рыбу
9. Основные требования стандартов на рыбную продукцию
10. Основные требования стандарта на сырое молоко
11. Перечислите стандарты, определяющие качество молочной продукции