

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической
комиссии технологического
факультета

 (Ошкина Л.Л.)

«13 мая» 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического
факультета



Г.В. Ильина

«13» мая 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы
Технология производства, хранения и переработки сельскохо-
зяйственной продукции

(программа бакалавриата)

Квалификация
«Бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – бакалавриат, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

Составитель рабочей программы:

д. с.-х. н., профессор



Семина С.А.

Рецензент:

к. с.-х. н., доцент



Жеряков Е.В.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» «13»05. 2019 года, протокол № 13.

Заведующий кафедрой:

д.б.н., профессор



Погосян Д.Г.

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета «13» мая 2019 года, протокол № 13.

Председатель методической комиссии
технологического факультета



Л.Л. Ошкина

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» разработана профессором кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Семиной С.А. для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г. № 669.

Программа содержит все структурные элементы, предусмотренные локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции».

В целом рецензируемая рабочая программа удовлетворяет требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и локальным нормативным актам ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ и может быть использована в учебном процессе.

Рецензент

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
кафедры «Растениеводство и лесное хозяйство»

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ



Е.В. Жеряков

Экспертное заключение

на фонд оценочных средств дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) программы «Технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»
(квалификация выпускника «бакалавр»)

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669 и современных требований рынка труда.

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.О.27 учебного плана. Предшествующими курсами дисциплины являются: «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Микробиология», «Химия», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, можно прийти к выводу:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения дисциплины «стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» в рамках опоп во, соответствуют фгос, современным требованиям рынка труда:

Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности. (ОПК-2).

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенции.

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенции.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание ФОС соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Качество ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

ОБЩИЙ ВЫВОД

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» по направлению подготовки по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) программы «Технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация выпускника «Бакалавр») (квалификация выпускника «Бакалавр»), разработанного Семиной С.А., профессором кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных компетенций.

Эксперт: Каташов Эдуард Николаевич – Первый заместитель Министра сельского хозяйства Пензенской области



» _____ 20__ г.

ВЫПИСКА

из протокола № 13

заседания кафедры переработки сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

от «13» 05. 2019 года

Присутствовали: 1. Погосян Д.Г. – зав. кафедрой, д.б.н., профессор;
2. Семина С.А. – д.с.-х.н., профессор;
3. Зимняков В.М. – д.э.н., профессор;
4. Галиуллин А.А. – к. с.-х. н., доцент;
5. Варламова Е.Н. – к. с.-х. н., доцент;
6. Зуева Е.А. – к. с.-х. н., доцент;
7. Палийчук А.С. – к. с.-х. н., доцент;
8. Рыбакова Л.Ю. – ст. лаборант

Слушали: зав. кафедрой Погосяна Д.Г., который представил на утверждение и согласование рабочую программу дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», разработанную в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669.

Выступили: Зимняков В.М., который отметил, что рабочая программа дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» составлена в соответствии с локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ и основной профессиональной образовательной программой высшего образования – программой бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Постановили: утвердить рабочую программу дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Голосовали: «за» – единогласно.

Зав. кафедрой



Д.Г. Погосян

Секретарь



Л.Ю. Рыбакова

Выписка из протокола № 13
заседания методической комиссии технологического факультета
от 13.05.2019 г.

Присутствовали члены методической комиссии: Ошкина Л.Л. – председатель, члены комиссии: Остапчук А.В., Погосян Д.Г., Ильина Г.В., Ляшенко В.В., Дарьин А.И., Галиуллин А.А.

Повестка дня

Вопрос 2. Рассмотрение и утверждение рабочей программы дисциплины Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата) для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. № 669.

Слушали: Ошкину Л.Л., которая представила рабочую программу дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) программы «Технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Постановили:

Утвердить рабочую программу дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции».

Председатель методической комиссии
технологического факультета,
кандидат с.-х. наук, доцент



Л.Л. Ошкина

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	раздел	изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	4. Объем и структура дисциплины	Изменение объема дисциплины и формы контроля. Перенос дисциплины на 5 семестр (очная форма обучения)	27.08.2020 № 17 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
2	9.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка основной литературы (таблица 9.1)	27.08.2020 № 17 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
3	9.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.1, 9.2.2 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	27.08.2020 № 17 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
4	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	27.08.2020 № 17 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
5	приложение ФОС	Включение раздела 6.3 процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	27.08.2020 № 17 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
	4. Объем и структура дисциплины	Уменьшение объема дисциплины за счет снижения объема самостоятельной работы, перенос дисциплины на 5 семестр (очная форма обучения), изменение формы контроля – экзамен на зачет с оценкой	30.08.2021, № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
	6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	Внесены изменения в таблицы 5.1.1, 5.1.2, 6.1.1, 6.1.2 в связи с изменением часов самостоятельной работы дисциплины и их содержание	30.08.2021, № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка литературы (таблица 9.1)	30.08.2021, № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.1, 9.2.2 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	30.08.2021, № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2021, № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
	лист 4	Экспертное заключение на фонд оценочных средств	30.08.2021, № 16	30.08.2021, № 16	01.09.2021

		рабочей программы дисциплины			
--	--	------------------------------	--	---	--

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№№ п/п	раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
3	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.1, 9.2.2)	29.08.2022, № 12 	30.08.2022, № 16 	01.09.2022

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.1, 9.2.2)	30.08.2023, № 18 	30.08.2023, № 16 	01.09.2023
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2023, № 18 	30.08.2023, № 16 	01.09.2023

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса (таблица 9.2.1, 9.2.2)	26.08.2024, № 17 	26.08.2024 №21 	01.09.2024
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	26.08.2024, № 17 	26.08.2024, № 21 	01.09.2024

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка литературы (таблица 9.1.1). Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса (таблица 9.2.1, 9.2.2)	29.08.2025, № 11 	29.08.2025 № 12 	01.09.2025
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	29.08.2025, № 11 	29.08.2025 № 12 	01.09.2025

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование профессиональных знаний по вопросам в области стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции, безопасности продукции; получение основных научно-практических знаний в области стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач контроля качества продукции.

Задачи дисциплины:

- изучить стандартизацию, метрологию, подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции;
- изучить нормативно-техническое обеспечение производства, переработки, эксплуатации, реализации и утилизации сельскохозяйственной продукции;
- изучить номенклатуру потребительских свойств и безопасность сельскохозяйственной продукции.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» направлена на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-2:

способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.

Индикаторы и дескрипторы части соответствующей компетенции, формируемой в процессе изучения дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 2.1.

Таблица 2.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», индикаторы достижения компетенций ОПК-4, перечень оценочных средств

№ пп	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочных средств
1	2	3	4	5	6
1	ИД-1 ОПК-2	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы по стандартизации и сертификации при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства и животноводстве	31 (ИД-1ОПК-2)	Знать: нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию.	Тесты, экзамен
2	ИД-2 ОПК-2	Применяет электронные информационно-аналитические ресурсы для поиска технической документации по стандартизации и сертификации, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для	У1 (ИД-2ОПК-2)	Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулирующую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует су-	

		<p>осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>		<p>существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>	
3	ИД-3 _{ОПК-2}	<p>Использует навыки работы для оформления нормативных правовых актов, оформляет специальную документацию по подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции требованиям нормативной документации.</p>	В1 (ИД-3 _{ОПК-2})	<p>Владеть: навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	

3 УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока **Б1.О.27** учебного плана. Предшествующими курсами дисциплины являются: «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Микробиология», «Химия», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 ч (таблица 4.1)

Таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			очная форма обучения (4 курс, 8 семестр)	заочная форма обучения (5 курс, зимняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	51/1,42	13,1/0,36
1.1	Лекции	Лек	16/0,44	4/0,111
1.2	Лабораторные работы	Лаб	34/0,94	8/0,222
1.3	Текущие консультации	КТ	0,8/0,022	0,9/0,025
1.4	Сдача зачета	КЗ	0,2/0,006	0,2/0,006
2	Общий объем самостоятельной работы	СР	57/1,58	94,9/2,64
2.1	Самостоятельная работа		23,35/0,65	79,9/2,22
3	Контроль (самостоятельная подготовка к сдаче зачета)	Контроль	33,65/0,93	15/0,42
	Всего	По плану	108/3	108/3

Форма промежуточной аттестации:

по очной форме обучения – зачет с оценкой, 4 курс, 8 семестр.

по заочной форме обучения – зачет с оценкой, 5 курс, зимняя сессия.

Таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» по формам и видам учебной работы (редакция от 01.09.2020 г.)

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			очная форма обучения (4 курс, 8 семестр)	заочная форма обучения (4 курс, зимняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	71 /1,97	17,1/0,475
1.1	Лекции	Лек	16/0,44	6/0,166
1.2	Лабораторные работы	Лаб	54/1,50	10/0,278
1.3	Текущие консультации	КТ	0,8/0,022	0,9/0,025
1.4	Консультации к экзамену	КЭ		0,35/0,01
1,4	Консультации к зачету по дисциплине	КЗ	0,2/0,006	0,2/0,006
2	Общий объем самостоятельной работы	СР	73/2,03	118,1/3,28
2.1	Самостоятельная работа		39/1,08	109,45/3,04
3	Контроль (самостоятельная подготовка к сдаче зачета)	Контроль	34/0,95	8,65/0,24
	Всего	По плану	144/4	144/4

Форма промежуточной аттестации:

по очной форме обучения – зачет с оценкой, 4 курс, 8 семестр.

по заочной форме обучения – экзамен, 4 курс, зимняя сессия.

Таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» по формам и видам учебной работы (редакция от 01.09.2021 г.)

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			очная форма обучения (4 курс, 8 семестр)	заочная форма обучения (4 курс, зимняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	71 /1,97	17,1/0,475
1.1	Лекции	Лек	16/0,44	6/0,166
1.2	Лабораторные работы	Лаб	54/1,50	10/0,278
1.3	Текущие консультации	КТ	0,8/0,022	0,9/0,025
1,4	Консультации к зачету по дисциплине	КЗ	0,2/0,006	0,2/0,006
2	Общий объем самостоятельной работы	СР	73/2,03	126,9/3,52
2.1	Самостоятельная работа		39/1,08	118,25/3,28
3	Контроль (самостоятельная подготовка к сдаче зачета)	Контроль	34/0,95	8,65/0,24
	Всего	По плану	144/4	144/4

Форма промежуточной аттестации:

по очной форме обучения – зачет с оценкой, 4 курс, 8 семестр.

по заочной форме обучения – зачет с оценкой, 4 курс, зимняя сессия.

5 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

5.1 Наименование разделов дисциплины и их содержание

Таблица 5.1 – Наименование разделов дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» и их содержание

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
1	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация сырья и продуктов питания. Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения. Информационное обеспечение системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение. Техническое регулирование. Техниче-	31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК-2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2})

	<p>ские регламенты. Документы Таможенного союза. Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Требования к построению, изложению, содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Отраслевые особенности сертификации. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии.</p>	
--	---	--

5.2 Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов и формы обучения

Таблица 5.2.1– Наименование тем лекций и их объём в часах с указанием рассматриваемых вопросов (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч
1	2	3	4	5
1	1	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и подтверждения соответствия продукции	Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе. Проблемы безопасности и контроля качества продукции и сырья. Условия обеспечения качества и безопасности продукции. Техническое законодательство как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия	2
2	1	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов	Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. Международная и межгосударственная стандартизация.	2
3	1	Основы метрологии	Основные понятия в области метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба в РФ. Классификация измерений и средств измерений. Государственный метрологический контроль и надзор	2
4	1	Оценка и подтверждение соответствия	Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Схемы подтверждения соответствия. Органы и организации участвующие в сертификации. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.	2

5	1	Качество продукции и контроль качества	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции. Дефекты продукции. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.	2
6	1	Стандартизация и оценка соответствия зерна.	Пищевая ценность зерна. Показатели качества зерна. Нормирование качества зерна. Оценка соответствия зерна.	2
7	1	Особенности стандартизации и оценки соответствия картофеля, плодов и овощей	Структура стандартов на плодово-овощную продукцию и картофель. Правила приемки и контроля качества картофеля, плодов и овощей. Оценка соответствия картофеля, плодов и овощей.	2
8	1	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	Стандартизация и оценка соответствия молока. Стандартизация и оценка соответствия пищевых яиц. Показатели качества убойных животных и мяса. Стандартизация шерсти.	2
Итого				16

Таблица 5.2.2 – Наименование тем лекций и их объём в часах с указанием рассматриваемых вопросов (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч
1	2	3	4	5
1	1	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов	Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. Международная и межгосударственная стандартизация.	2
2	1	Оценка и подтверждение соответствия	Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Схемы подтверждения соответствия. Органы и организации участвующие в сертификации. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.	2
Итого				4

Таблица 5.2.2 – Наименование тем лекций и их объём в часах с указанием рассматриваемых вопросов (заочная форма обучения)(редакция от 01.09.2020)

№ п/п	№ раз-дела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Вре-мя, ч
1	2	3	4	5
1	1	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и подтверждения соответствия продукции	Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе. Проблемы безопасности и контроля качества продукции и сырья. Условия обеспечения качества и безопасности продукции. Техническое законодательство как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия	2
2	1	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов	Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. Международная и межгосударственная стандартизация.	2
3	1	Оценка и подтверждение соответствия	Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Схемы подтверждения соответствия. Органы и организации участвующие в сертификации. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.	2
Итого				6

5.3 Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание

Таблица 5.3.1 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема занятия	Время, ч
1	2	3	4
1	1	Ознакомление с основными стандартами ГСС. Изучение стандартов серии ИСО 9000	2
2	1	Структура и порядок разработки технических условий на пищевые продукты	2
3	1	Изучение ФЗ-184 «О техническом регулировании»	2
4	1	Формы подтверждения соответствия	4
5	1	Правила приемки зерна и методы отбора проб	2
6	1	Стандартизация и подтверждение соответствия зерна	6
7	1	Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля и овощей	4
8	1	Стандартизация и подтверждение соответствия плодов	2
9	1	Стандартизация и подтверждение соответствия молока, молочных продуктов	4
10	1	Стандартизация и подтверждение соответствия мяса и продуктов переработки мяса.	4
11	1	Стандартизация и подтверждение соответствия яиц	2
		Итого	34

Таблица 5.3.1 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (очная форма обучения) (редакция от 01.09.2020)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема занятия	Время, ч
1	2	3	4
1	1	Ознакомление с основными стандартами ГСС. Изучение стандартов серии ИСО 9000	4
2	1	Структура и порядок разработки технических условий на пищевые продукты	4
3	1	Изучение ФЗ-184 «О техническом регулировании»	6
4	1	Формы подтверждения соответствия	4
5	1	Правила приемки зерна и методы отбора проб	4
6	1	Стандартизация и подтверждение соответствия зерна	8
7	1	Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля и овощей	4
8	1	Стандартизация и подтверждение соответствия плодов	4
9	1	Стандартизация и подтверждение соответствия молока, молочных продуктов	6
10	1	Стандартизация и подтверждение соответствия мяса и продуктов переработки мяса.	6
11	1	Стандартизация и подтверждение соответствия яиц	4
		Итого	54

Таблица 5.3.2 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема занятия	Время, ч
1	2	3	4
1	1	Формы подтверждения соответствия	2
2	1	Стандартизация и подтверждение соответствия зерна	2
3	1	Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля и овощей	2
4	1	Стандартизация и подтверждение соответствия мяса и продуктов переработки мяса.	2
		Итого	8

Таблица 5.3.2 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (заочная форма обучения) (редакция от 01.09.2020)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема занятия	Время, ч
1	2	3	4
1	1	Ознакомление с основными стандартами ГСС	2
2	1	Формы подтверждения соответствия	2
3	1	Стандартизация и подтверждение соответствия зерна	2
4	1	Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля и овощей	2
5	1	Стандартизация и подтверждение соответствия мяса и продуктов переработки мяса.	2
		Итого	10

5.4 Распределение трудоёмкости самостоятельной работы по видам работ с указанием формы обучения

Таблица 5.4.1 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (очная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч
1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	12,35
2	Самостоятельное изучение отдельных вопросов (табл. 6.1.1)	7
3	Самостоятельная подготовка к тестам	4
4	Самостоятельная подготовка к сдаче зачета	33,65
	Итого	57

Таблица 5.4.2 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (заочная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч
1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	21
2	Самостоятельное изучение отдельных вопросов (табл. 6.1.1)	46
3	Самостоятельная подготовка к тестам	12
4	Самостоятельная подготовка к сдаче зачета	15,9
	Итого	94,9

Таблица 5.4.1 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (очная форма обучения) (редакция от 01.09.2020 г.)

№ п/п	Вид работы	Время, ч
1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	28
2	Самостоятельное изучение отдельных вопросов (табл. 6.1.1)	7
3	Самостоятельная подготовка к тестам	4
4	Самостоятельная подготовка к сдаче зачета	34
	Итого	73

Таблица 5.4.2 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (заочная форма обучения) (редакция от 01.09.2020 г.)

№ п/п	Вид работы	Время, ч
1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	29,45
2	Самостоятельное изучение отдельных вопросов (табл. 6.1.1)	46
3	Самостоятельная подготовка к тестам	34
4	Самостоятельная подготовка к сдаче экзамена	8,65
	Итого	118,1

Таблица 5.4.2 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (заочная форма обучения) (редакция от 01.09.2021 г.)

№ п/п	Вид работы	Время, ч
1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	28,25
2	Самостоятельное изучение отдельных вопросов (табл. 6.1.1)	46
3	Самостоятельная подготовка к тестам	44
4	Самостоятельная подготовка к сдаче зачета	8,65
	Итого	126,9

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося приведен в таблицах 6.1.1 и 6.1.2.

Таблица 6.1.1 – Тема, задания и вопросы для самостоятельного изучения (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1	Понятие о международных стандартах системы качества и управления ИСО-9000, ИСО-14000, ИСО –18000, ИСО – 22000. З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-2,6]
2	1	Токсины микроорганизмов и их токсикологическая характеристика. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Контаминанты химического происхождения и их токсикологическая характеристика З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	2,8	[1,6]
4	1	Самостоятельная подготовка к тестам (ФОС, раздел 5, Тестовые задания для текущего контроля знаний студентов) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-7]
5	1	Самостоятельная подготовка к сдаче зачета (ФОС, раздел 5, Вопросы к зачету) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	33,65	[1-7]
6	1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ (таблица 5.3.1) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	12,55	[1-7]
Итого			57	

Таблица 6.1.2 – Тема, задания, вопросы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельного изучения (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1	Основы метрологии 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[6]
2	1	Качество продукции и контроль качества 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1-6]
3	1	Показатели качества, стандартизация и сертификация зерна 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[4-6]
4	1	Особенности стандартизации и оценки соответствия картофеля, плодов и овощей 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1, 4-6]
5	1	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1-6]
6	1	Структура и порядок разработки технических условий на пищевые продукты 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-4]
7	1	Понятие о международных стандартах системы качества и управления ИСО-9000, ИСО-14000, ИСО –18000, ИСО – 22000. 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[6]
8	1	Токсины микроорганизмов и их токсикологическая характеристика. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Контаминанты химического происхождения и их токсикологическая характеристика 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-2,6]
9	1	Самостоятельная подготовка к тестам (ФОС, раздел 5, Тестовые задания для текущего контроля знаний студентов) 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	12	[1-7]
10	1	Самостоятельная подготовка к сдаче зачета (ФОС, раздел 5, Вопросы к зачету) 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-	8,65	[1-7]

		З _{ОПК-4}),		
11	1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ (таблица 5.3.1) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	20,8	[1-7]
Итого			94,9	

Таблица 6.1.1 – Тема, задания и вопросы для самостоятельного изучения (очная форма обучения) (редакция от 01.09.2020 г.)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1	Понятие о международных стандартах системы качества и управления ИСО-9000, ИСО-14000, ИСО –18000, ИСО – 22000. З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-2,6]
2	1	Токсины микроорганизмов и их токсикологическая характеристика. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Контаминанты химического происхождения и их токсикологическая характеристика З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	3	[1,6]
4	1	Самостоятельная подготовка к тестам (ФОС, раздел 5, Тестовые задания для текущего контроля знаний студентов) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-7]
5	1	Самостоятельная подготовка к сдаче зачета (ФОС, раздел 5, Вопросы к зачету) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	34	[1-7]
6	1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ (таблица 5.3.1) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	28	[1-7]
Итого			73	

Таблица 6.1.2 – Тема, задания, вопросы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельного изучения (заочная форма обучения) (редакция от 01.09.2020)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1	Основы метрологии З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[6]
2	1	Качество продукции и контроль качества З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1-6]
3	1	Показатели качества, стандартизация и сертификация зерна З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[4-6]
4	1	Особенности стандартизации и оценки соответствия картофеля, плодов и овощей З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1, 4-6]
5	1	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1-6]
6	1	Структура и порядок разработки технических условий на пищевые продукты З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-4]
7	1	Понятие о международных стандартах системы качества и управления ИСО-9000, ИСО-14000, ИСО –18000, ИСО – 22000. З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[6]
8	1	Токсины микроорганизмов и их токсикологическая характеристика. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Контаминанты химического происхождения и их токсикологическая характеристика З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1-2,6]
9	1	Самостоятельная подготовка к тестам (ФОС, раздел 5, Тестовые задания для текущего контроля знаний студентов) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	34	[1-7]
10	1	Самостоятельная подготовка к сдаче экзамена (ФОС, раздел 5, Вопросы к экзамену)	8,65	[1-7]

		мену) 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4}),		
11	1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ (таблица 5.3.1) 31 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	29,45	[1-7]
Итого			118,1	

Таблица 6.1.2 – Тема, задания, вопросы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельного изучения (заочная форма обучения) (редакция от 01.09.2021 г.)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1	Основы метрологии З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[6]
2	1	Качество продукции и контроль качества З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1-6]
3	1	Показатели качества, стандартизация и сертификация зерна З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[4-6]
4	1	Особенности стандартизации и оценки соответствия картофеля, плодов и овощей З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1, 4-6]
5	1	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	6	[1-6]
6	1	Структура и порядок разработки технических условий на пищевые продукты З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-4]
7	1	Понятие о международных стандартах системы качества и управления ИСО-9000, ИСО-14000, ИСО –18000, ИСО – 22000. З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[6]
8	1	Токсины микроорганизмов и их токсикологическая характеристика. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Контаминанты химического происхождения и их токсикологическая характеристика З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	4	[1-2,6]
9	1	Самостоятельная подготовка к тестам (ФОС, раздел 5, Тестовые задания для текущего контроля знаний студентов) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	44	[1-7]
10	1	Самостоятельная подготовка к сдаче зачета (ФОС, раздел 5, Вопросы к зачету с	8,65	[1-7]

		оценкой) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4}),		
11	1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ (таблица 5.3.1) З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-4})	28,25	[1-7]
Итого			126,9	

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Таблица 7.1.1 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (очная форма обучения)

№ раз-дела	Вид занятия (Лек, Пр, Лаб)	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы, планируемые результаты обучения	Время, ч
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Правила приемки зерна и методы отбора проб З1 (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	2
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия зерна (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	6
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля и овощей (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	4
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия плодов (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	2
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия молока, молочных продуктов (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	4
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия мяса и продуктов переработки мяса. (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	4
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия яиц (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	2
Итого			24

Таблица 7.1.2 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (заочная форма обучения)

№ раз-дела	Вид занятия (Лек, Пр, Лаб)	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы, планируемые результаты обучения	Время, ч
1	Лаб	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия зерна (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	2
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля и овощей (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	2
1	Лаб.	Работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций. Стандартизация и подтверждение соответствия мяса и продуктов переработки мяса. (З1 (ИД-1 _{ОПК-2}), У1 (ИД-2 _{ОПК2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2}))	2
Итого			6

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУ- ТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Полный комплект материалов, входящих в данный раздел, представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

9.1.1 Основная литература по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции сельскохозяйственной продукции»

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в рас- чете на 100 обуча- ющих- ся
1	2	3	4
1	Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. - СПб. Лань, 2012. - 624 с. http://e.lanbook.com/view/book/3819/page21/	-	-
2	Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова .— СПб. : ГИОРД, 2013 .— 592 с. https://www.rucont.ru/efd/294653	-	-

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2021 г.)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в рас- чете на 100 обуча- ющих- ся
1	2	3	4
1	Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. - СПб. Лань, 2012. - 624 с. http://e.lanbook.com/view/book/3819/page21/	-	-
2	Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова .— СПб. : ГИОРД, 2013 .— 592 с. https://www.rucont.ru/efd/294653	-	-
3	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: практикум/ Е.Г. Александрова, Н.Ю. Коржавина, А.Н. Макушин. –Кинель: РИО Самарской ГСХА, 2019. –111с. https://rucont.ru/efd/684895	-	-

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2025 г.)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в рас- чете на 100 обуча- ющихся
1	2	3	4
1	Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. - СПб. Лань, 2012. - 624 с. http://e.lanbook.com/view/book/3819/page21/	-	-
2	Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова .— СПб. : ГИОРД, 2013 .— 592 с. https://www.rucont.ru/efd/294653	-	-
3	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: практикум/ Е.Г. Александрова, Н.Ю. Коржавина, А.Н. Макушин. –Кинель: РИО Самарской ГСХА, 2019. –111с. https://rucont.ru/efd/684895	-	-
4	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: практикум / С.А. Семина. – Пенза: ПГАУ, 2025 .— 137 с. — url: https://lib.rucont.ru/efd/919663	-	-

9.1.2 Дополнительная литература по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции сельскохозяйственной продукции»

Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	2	3	4
4	Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с.: http://znanium.com/bookread2.php?book=481634		-
5	Костылева О.Ф. Современное состояние сертификации пищевой продукции М.: АСМС, 2009. - 23 с http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69261	-	-
6	Личко, Н. М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции [Текст]: учебник для вузов / Н. М. Личко. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 512 с.	1	-
7	Михеева, Е.Н. Управление качеством [Электронный ресурс] : учеб. / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - Электрон. дан. -- Москва Дашков и К, 2017. - 532 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/9341	-	-
8	Алферова, Т.К. Стандартизация — важнейший экономический инструмент повышения качества ОП/ Т.ЕК. Алферова, И.П. Андрейков, А.В. Леонов // Компетентность/competency (russia) .— 2015 .— №1 (122) .— с. 22-30 .— url: https://rucont.ru/efd/467235		

Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2021 г.)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	2	3	4
4	Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с.: http://znanium.com/bookread2.php?book=481634		-
5	Костылева О.Ф. Современное состояние сертификации пищевой продукции М.: АСМС, 2009. - 23 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69261	-	-
6	Личко, Н. М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции [Текст]: учебник для вузов / Н. М. Личко. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 512 с.		-
7	Михеева, Е.Н. Управление качеством [Электронный ресурс] : учеб. / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - Электрон. дан. – - Москва Дашков и К, 2017. - 532 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/9341	-	-
8	Семина, С.А. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства / Н.И. Остробородова; С.А. Семина .— Пенза : РИО ПГАУ, 2017 .— 88 с. — url: https://lib.rucont.ru/efd/638438	-	-
9	Алферова, Т.К. Стандартизация — важнейший экономический инструмент повышения качества ОП/ Т.Е.К. Алферова, И.П. Андрейков, А.В. Леонов // Компетентность/competency (russia) .— 2015 .— №1 (122) .— с. 22-30 .— url: https://rucont.ru/efd/467235		

9.1.4 Собственные методические издания кафедры по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Таблица 9.1.4 – Собственные методические издания кафедры по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2025 г.)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Семина, С.А. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : рабочая тетрадь / С.А. Семина. – Пенза : ПГАУ, 2025 .— 54 с.	60	0,6

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Федеральный портал «Российское образование» // Электронный ресурс http://www.edu.ru/	Режим доступа: свободный
2	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов // Электронный ресурс http://fcior.edu.ru/	Режим доступа: свободный
3	Единое окно доступа к образовательным ресурсам // Электронный ресурс http://window.edu.ru/	Режим доступа: свободный
4	Информационно-коммуникационные технологии в образовании // Электронный ресурс http://ict.edu.ru/	Режим доступа: свободный
5	Российский портал открытого образования // Электронный ресурс http://openet.edu.ru/	Режим доступа: свободный
6	Каталог учебников, оборудования, электронных ресурсов // Электронный ресурс http://ndce.edu.ru/	Режим доступа: свободный
7	Электронно-библиотечная система «AgriLib» // Электронный ресурс http://ebs.rgazu.ru/	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
8	Электронно-библиотечная система «БиблиоРоссика» // Электронный ресурс http://www.bibliorossica.com/	Режим доступа: свободный
9	Электронно-библиотечная система «КнигаФонд» // Электронный ресурс http://www.knigafund.ru/	Режим доступа: свободный
10	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» // Электронный ресурс http://e.lanbook.com/	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (ло-

		гин/пароль)
11	Библиотека «Книгосайт» // Электронный ресурс http://knigosite.ru/	Режим доступа: свободный
12	Электронно-библиотечная система «Znanium.com» // Электронный ресурс http://znanium.com/	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Номер Абонента 25751
13	Электронно-библиотечная система «BiblioStor-M» // Электронный ресурс http://bibliostorm.ru/	Режим доступа: свободный
14	Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» // Электронный ресурс http://www.book.ru/	Режим доступа: свободный
15	Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» // Электронный ресурс http://ibooks.ru/	Режим доступа: свободный
16	Электронно-библиотечная система «IQlib» // Электронный ресурс http://www.iqlib.ru/	Режим доступа: свободный
17	Электронно-библиотечная система «IPRbooks» // Электронный ресурс http://www.iprbookshop.ru/	Режим доступа: свободный
18	Электронная библиотека книг «Bukoteka.ru» // Электронный ресурс http://bukoteka.ru/	Режим доступа: свободный

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 01.09.2021)

№ п/п	наименование	условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках сводного каталога библиотек апк (www.cnsb.ru) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
3	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4	Электронно-библиотечная система «национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
5	Электронно-библиотечная система Znanium.com (http://znanium.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
6	Электронно –библиотечная система «Юрайт» (https://www.biblio-online.ru/organization/d29908d2-89ed-437e-bd12-6af958cb0cd7) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)

7	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
8	Электронная библиотека издательского центра «Академия» (www.academia-moscow.ru)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
9	Электронные ресурсы федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) www.cnsbh.ru www.цнсхб.рф - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в интернет доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа пензенского гау согласно договору заказ документов через службу эдд (электронной доставки документов)
10	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых лицензионных материалов через интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
11	Национальная электронная библиотека (https://rusneb.ru) - сторонняя	В электронном читальном зале НБ (ауд. 5202)
12	Российское образование. Федеральный портал. единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/)-сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

13	Ресурсы Федерального центра информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/ -сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
14	Репозиторий Министерства сельского хозяйства РФ (http://elib.mcx.ru/)- сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
15	ФГБУ «Аналитический центр Минсельхоза России» (https://www.mcx.ac.ru/ - сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
16	Официальный интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips) - сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
17	Единый портал бюджетной системы Российской Федерации электронный бюджет (http://budget.gov.ru) - сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
18	Национальная платформа «Открытое образование» (https://openedu.ru/)- сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
19	Электронная библиотека: библиотека диссертаций (http://diss.rsl.ru/?menu=clients&lang=ru) - сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
20	Электронная библиотека: библиотека диссертаций (http://diss.rsl.ru/?menu=clients&lang=ru) - сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
21	ФГБНУ «Федеральный институт промышленной собственности». отделение «Всероссийская патентно-техническая библиотека» (https://www1.fips.ru/)-сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
22	Электронные ресурсы Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова (http://liblermont.ru) - сторонняя	Доступ свободный помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
23	ФГБНУ «Росинформагротех»	Доступ свободный

	(https://rosinformagrotech.ru/) - сторонняя	помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
--	---	---

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 01.09.2022)

№ п/п	наименование	условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках сводного каталога библиотек апк (www.cnsb.ru) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
3	Электронно-библиотечная система издательства Лань» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4	Электронно-библиотечная система «национальный цифровой ресурс «Рукопт» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
5	Электронно-библиотечная система Znaniium.com (http://znaniium.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
6	Электронно –библиотечная система «Юрайт» (https://www.biblio-online.ru/organization/d29908d2-89ed-437e-bd12-6af958cb0cd7) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
7	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета

		по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
8	Электронная библиотека издательского центра «Академия» (www.academia-moscow.ru)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
9	Электронные ресурсы федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) www.cnsnb.ru www.цнсхб.рф - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в интернет доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа пензенского гау согласно договору заказ документов через службу эдд (электронной доставки документов)
10	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя	<i>В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)</i>
11	Университетская информационная система Россия (УИС Россия) https://www.uisrussia.msu.ru/ - сторонняя	<i>С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)</i>
12	Российское образование. федеральный портал. единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/) - сторонняя	доступ свободный
13	Справочно-правовая система «Консультант+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	<i>в читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля</i>
14	Научная электронная библиотека «Киберленинка» (https://cyberleninka.ru/) - сторонняя	<i>доступ свободный</i>
15	российское образование. федеральный портал. единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/) - сторонняя	<i>доступ свободный</i>
16	Ресурсы федерального центра информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/ - сторонняя	доступ свободный

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 01.09.2023)

№ п/п	наименование	условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов пензенского гау (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по ip.
2	Сводный каталог библиотек анк http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&un=svkat&p1=&em=c2r	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, с личных пк для удаленной работы по ip
3	Электронный каталог всех видов документов из фондов цнсхб https://opacg.cnsnb.ru/wlib/	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК,
4	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по ip:
5	Электронно-библиотечная система ZNANIUM (https://znanium.com/) – сторонняя	с любого компьютера локальной сети университета по ip-адресам; с личных пк, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
6	Образовательная платформа ЮРАЙТ. для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через личный кабинет
7	Электронно-библиотечная система "Agrilib" научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (http://ebs.rgazu.ru/) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) регистрационный код: penzgsha1359 (вводит)

		<i>только один раз).</i>
8	<i>Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnshb.ru/ - сторонняя</i>	<i>Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору</i>
9	<i>eLIBRARY.ru - научная электронная библиотека (https://www.elibrary.ru/defaultx.asp) – сторонняя</i>	<i>Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых лицензионных материалов через интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.</i>
10	<i>НЭБ — национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя</i>	<i>В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)</i>
11	<i>Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
12	<i>Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) - сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
13	<i>Справочно-правовая система «Консультант+» (www.consultant.ru/) – сторонняя</i>	<i>В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля</i>
14	<i>Научная электронная библиотека «Киберленинка» (https://cyberleninka.ru/) - сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
15	<i>Национальная платформа открытого образования (https://npoed.ru/about)- сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
16	<i>Портал национального фонда подготовки кадров - нфпк (https://ntf.ru/) - сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 01.09.2024 г.)

№ п/п	наименование	условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau.html) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по ip.
2	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
3	Электронно-библиотечная система «национальный цифровой ресурс «Рукоنت» (www.rucont.ru) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по ip:
4	Научная электронная библиотека «Киберленинка» (www.cyberleninka.ru) - сторонняя	Доступ свободный
5	eLIBRARY.ru - научная электронная библиотека (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых лицензионных материалов через интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
6	Электронно-библиотечная система ZNANIUM (https://znanium.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
7	Образовательная платформа ЮРАЙТ. для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через личный кабинет

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 01.09.2025 г.)

№ п/п	наименование	условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web 1) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по ip.
2	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
3	Электронно-библиотечная система «национальный цифровой ресурс «Рукоنت» (www.rucont.ru) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по ip:
4	Научная электронная библиотека «Киберленинка» (www.cyberleninka.ru) - сторонняя	Доступ свободный
5	eLIBRARY.ru - научная электронная библиотека (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых лицензионных материалов через интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
6	Длектронно-библиотечная система ZNANIUM (https://znanium.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
7	Образовательная платформа ЮРАЙТ. для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через личный кабинет

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Система «КонсультантПлюс»(СПС Консультант-Плюс:Версия Проф - номер дистрибутива 491640	Консультант Плюс (Базовый договор № 410/2020 поставки и сопровождения экземпляров Систем Консультант Плюс от 21.02.2020 г.). <i>№410/2019 от 25 февраля 2019 года</i> Помещения для самостоятельной работы: Аудитория №5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал
2	Эксперт-приложение - номер дистрибутива 36805; Пензенский выпуск - номер дистрибутива 70258	Аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
3	Skype	<i>Freeware (бесплатное ПО), б/н</i> Помещения для самостоятельной работы: Аудитория №5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
4	Информационный ресурс "Официальная статистика" по Пензенской области - официальный сайт территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области	http://pnz.gks.ru http://pnz.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/pnz/ru/statistics/ <i>информация в свободном доступе</i> помещения для самостоятельной работы: аудитория № 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
5	Информационный ресурс "Официальная статистика" - официальный сайт Феде-	http://www.gks.ru http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/accounts/ <i>(информация в свободном доступе)</i>

	ральной службы государственной статистики	помещения для самостоятельной работы: аудитория № 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
--	---	--

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2020 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Система «Консультант Плюс» (СПС Консультант Плюс: Версия Проф - номер дистрибутива 491640	Консультант Плюс (Базовый договор № 410/2020 поставки и сопровождения экземпляров Систем Консультант Плюс от 21.02.2020 г.). Помещения для самостоятельной работы: Аудитория №5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
2	Эксперт-приложение - номер дистрибутива 36805; Пензенский выпуск - номер дистрибутива 70258	
3	Skype	Freeware (бесплатное ПО), б/н Помещения для самостоятельной работы: Аудитория №5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
4	Информационный ресурс "Официальная статистика" по Пензенской области - официальный сайт территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Пензен-	http://pnz.gks.ru http://pnz.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/pnz/ru/statistics/ информация в свободном доступе помещения для самостоятельной работы: аудитория № 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека

	ской области	
5	Информационный ресурс "Официальная статистика" - официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/accounts/ (информация в свободном доступе) помещения для самостоятельной работы: аудитория № 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2021 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	Помещения для самостоятельной работы: Аудитория №1237 Читальный зал без пароля
2	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
3	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
5	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводит только один раз).
6	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
	Электронно-библиотечная «Znanium.com» // Электронный ресурс	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Номер Абонента 25751

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2022 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
2	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); <i>возможность регистрации для удаленной работы по IP:</i>
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
4	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2023 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
2	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); <i>возможность регистрации для удаленной работы по IP:</i>
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
4	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2024 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (https://www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
2	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
3	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (www.rucont.ru) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
4	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2025 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (https://www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
2	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
3	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (www.rucont.ru) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
4	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

*Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины
«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной
продукции»*

№п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237	Специализированная мебель: 1. Стол двухместный – 45 шт.; 2. Лавки двухместные – 45 шт.; 3. Трибуна. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: Плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	Достаточный уровень освещенности
2	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226 <i>Лаборатория технологии переработки продукции растениеводства</i>	Специализированная мебель: 1. Стол 2-хместный – 12 шт.; 2. Стол преподавательский; 3. Лавка – 12 шт.; 4. Стол лабораторный – 4 шт.; 5. Трибуна; 6. Доска классная; 7. Стул; 1. Стол лабораторный – 3 шт.; 2. Мойка двойная лабораторная; 3. Сейф металлический. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности

			Комплект КОХП для хлебопекарного оборудования; Пурка ПХ – 1; Щуп амбарный ША 2.85; Электроплитка; Весы лабораторные. Плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	
3	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4227	Специализированная мебель: шкафы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический, шкаф деревянный. Технические средства обучения: мельница ЛЗМ; влагомер, Wiele-55; диафаноскоп ДСЗ-2М, термостанга ТШ-3,..	Отсутствует
4	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Кабинет русского языка и культуры речи</i>	Специализированная мебель: 1. Стол аудиторный 2-х местный – 48 шт.; 2. Скамья аудиторная 2-х местная – 3 шт.; 3. Стул деревянный – 1 шт.; 4. Трибуна малая – 1 шт.; 5. Корзина – 1 шт.; 6. Доска – 1 шт. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: Плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности
5	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека</i>	Специализированная мебель: 1. Стол читательский – 72 шт.; 2. Стол компьютерный – 6 шт.; 3. Стол однотумбовый – 1 шт.; 5. Стул – 84 шт.; 6. Шкаф-витрина для выставок – 6 шт. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого про-	Тактильные таблички, предупреждающие знаки, доступные расширенные входы и пути движения, достаточный уровень освещенности

			<p>граммного обеспечения: Персональный компьютер – 4 шт.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (60774449, 2012); • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365, срок действия до 05.06.2020 г.); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • 7-zip (GNU GPL); • Unreal Commander (GNU GPL); • КонсультантПлюс («Договор об информационной поддержке» с ООО «Агентство деловой информации» от 25 февраля 2019 г.). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>	
б	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал</i> <i>Помещение для научно-исследовательской работы</i></p>	<p>Специализированная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стол читательский – 29 шт. 2. Стол компьютерный – 10 шт. 3. Стул – 39 шт. 4. Шкаф-витрина для выставок – 3 шт. <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: Персональный компьютер – 9 шт.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (69766168, 2018) или Linux Mint (GNU GPL); • MS Office 2016 (69766168, 2018) или Libre Office (GNU GPL); • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365, срок действия до 05.06.2020 г.); • Mozilla Firefox (GNU Lesser General Public License) (на Linux Mint); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public 	Доступные расширенные входы и пути движения, достаточный уровень освещенности

			<p>License) (на ПК с MS Windows);</p> <ul style="list-style-type: none">• 7-zip (GNU GPL);• Unreal Commander (GNU GPL) (на ПК с MS Windows);• КонсультантПлюс («Договор об информационной поддержке» с ООО «Агентство деловой информации» от 25 февраля 2019 г.);• НЭБ РФ. <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>	
--	--	--	---	--

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2020 г.)

№п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237	Специализированная мебель: столы двухместные, лавки двухместные, трибуна. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный): Ноутбук Lenovo B590 Intel Pentium, 2.20 GHz, 4096 Mb	Комплект лицензионного программного обеспечения: MS Windows8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MSOffice 2010 (лицензия №61403663) 7-zip (GNU GPL) Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)
2	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226	Специализированная мебель: столы 2-х местные, стол преподавательский, лавки, столы лабораторные, трибуна, доска классная, стул, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного про-	MS Windows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MS Office 2010 (лицензия №61403663)

		<p><i>Лаборатория технологии переработки продукции растениеводства</i></p> <p>* Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>граммного обеспечения: комплект КОХП для хлебопекарного оборудования, пурка ПХ-1, щуп амбарный ША 2.85, электроплитка, весы лабораторные, плакаты.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования (мобильный): Ноутбук Lenovo B590 Intel Pentium, 2.20 GHz, 4096 Mb</p>	
3	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4227</p>	<p>Специализированная мебель: шкафы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический, шкаф деревянный.</p> <p>Технические средства обучения: мельница ЛЗМ; влагомер, Wiele-55; диафаноскоп ДСЗ-2М, термоштанга ТШ-3</p>	Отсутствует
4	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Компьютерный класс</i> <i>Кабинет математики</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: персональные компьютеры, плакаты.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования (мобильный): Ноутбук Lenovo B590 Intel Pentium, 2.20</p>	<p>Комплект лицензионного программного обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • 1С:Предприятие (регистрационные номера 8922696, 10380710); • Консультант Плюс (Базовый договор № 410/2020 поставки и сопровождения экзем-

		<i>ческого моделирования</i>	GHz, 4096 Mb	пляров Систем Консультант Плюс от 21.02.2020 г.). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
5	Стандартизация и подтверждение ответственности сельскохозяйственной продукции	Помещение для самостоятельной работы 440014 Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. Технические средства обучения: персональные компьютеры.	Комплект лицензионного программного обеспечения: • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Консультант Плюс (Базовый договор № 410/2020 поставки и сопровождения экземпляров Систем Консультант Плюс от 21.02.2020 г.). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
6	Стандартизация и подтверждение ответственности сельскохозяйственной продукции	Помещение для самостоятельной работы 440014 Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. Технические средства обучения: персональные компьютеры.	Комплект лицензионного программного обеспечения: • MS Windows 10 (69766168 и 69559101-69559104, 2018) или Linux Mint (GNU GPL); • MS Office 2016 (69766168 и

		<i>Помещение для научно-исследовательской работы</i>		69559104, 2018) или Libre Office (GNU GPL); • Консультант Плюс (Базовый договор № 410/2020 поставки и сопровождения экземпляров Систем Консультант Плюс от 21.02.2020 г.); • НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
--	--	--	--	---

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2021 г.)

Код	Наименование специальности, направления подготовки	наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
95	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237 образовательный центр группа «Черкизово»	Специализированная мебель: столы двухместные, лавки двухместные, трибуна. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный): Ноутбук Lenovo B590 Intel Pentium, 2.20 GHz, 4096 MB	Достаточный уровень освещенности
110	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226	Специализированная мебель: столы 2-х местные, стол преподавательский, лавки, столы лабораторные, трибуна, доска классная, стул, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический. оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: комплект кохп для хлебопекарного оборудования, пурка ПХ-1, шуп амбарный ША 2.85, электроплитка, весы лабораторные, пресс для отжима масла (ручной), ИДК-5м (измеритель деформации клейковины), прибор журавлева ПЖ-1м (определение пористости хлеба), весы лабораторные технология хранения продукции растениеводства mwr-3000, термостат лабораторный ТС30/120, шкаф сушильный (ШС-80-02-СПУ), плакаты. набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Lenovo B590	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности

				Intel Pentium, 2.20 GHz, 4096 MB	
3	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4227	Специализированная мебель: шкафы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический, шкаф деревянный. Технические средства обучения: мельница лзм; влагомер, Wiele-55; диафаноскоп ДСЗ-2м, термоштанга ТШ-3	Достаточный уровень освещенности
102	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435	Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты. • ms windows 10 (9879093834, 2020); • ms office 2019 (9879093834, 2020); • yandex browser (gnu lesser general public license); • 1с:предприятие (договор передачи прав № 052/тсс/08 от 15 апреля 2008 г. с ооо «технолинк софт сервис», г. пенза); • спс «консультантплюс» («договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • комплекс программ по животноводству на пк («селэкс») (договор с ооо «рц «плинор» о предоставлении неисключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30 апреля 2019 года). доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; выход в интернет. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Lenovo B590 Intel Pentium, 2.20 GHz, 4096 MB	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности
10	35.03.07 Техно-	Стандарти-	помещение для	специализированная мебель:	Тактильные таб-

	<p>логия производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>зация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</p>	<p>самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>читальный зал сельскохозяйственной естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека</i></p>	<p>столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры. • ms windows 7 (46298560, 2009); • ms office 2010 (61403663, 2013); • yandex browser (gnu lesser general public license); • спс «консультантплюс» («договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; выход в интернет.</p>	<p>лички, предупреждающие знаки, доступные расширенные входы и пути движения, достаточный уровень освещенности</p>
153	<p>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал помещение для научно-исследовательской работы</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, мфу. • ms windows 10 (v9414975, 2021); • ms office 2019 (v9414975, 2021). • yandex browser (gnu lesser general public license); • спс «консультантплюс» («договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • нэб рф. доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; выход в интернет.</p>	<p>Доступные расширенные входы и пути движения, достаточный уровень освещенности</p>

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2023 г.)

Код	Наименование специальности, направления подготовки	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
97	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237 «Образовательный центр Группы «Черкизово» <i>Современные технологии производства и переработки с-х продукции</i>	Специализированная мебель: столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения: доска маркерная, доска интерактивная, камера, проектор, телевизор, станочное оборудование, система кормления, система поения, система микроклимата и вентиляции, демонстрационные плакаты.	Достаточный уровень освещенности
112	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226	Специализированная мебель: столы 2-х местные, стол преподавательский, лавки, столы лабораторные, трибуна, доска классная, стул, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический. Оборудование и технические средства обучения: комплект КОХП для хлебопекарного оборудования (ШРЛ-0,65 СПУ, ШХП-0,65 СПУ), пурка ПХ-1, шуп амбарный ША2.85, электроплитка, весы лабораторные, пресс для отжима масла (ручной), ИДК-5М (измеритель деформации клейковины), прибор Журавлева ПЖ-1М (определение пористости хлеба), весы лабораторные MWP-3000, термостат лабораторный ТС 30/120, шкаф сушильный (ШС-80-02-СПУ), плакаты.	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности
104	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяй-	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза,	Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности

	направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ственной продукции	ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Компьютерный класс</i>	<p>распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public license); • 1С:Предприятие (Договор поставки № 3 ОТ 03.12.2021); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • VirtualBox (Windows SERVER 2008 R (Demoware), Linux openSUSE (GNU General Public License (GPL))) (GNU General Public License (GPL)); • MS SQL SERVER Express (Free edition); • Sci Lab (GNU General Public License); • MS visual studio 2020 Community (Free edition); • BPMN.Studio (Free edition); • Государственная информационная система в области ветеринарии. Учебная (демо) версия подсистемы «Меркурий.ХС» Demoware (бесплатная демонстрационная версия с урезанным функционалом); • Комплекс программ по животноводству на ПК («Селэкс») (Договор с ООО «РЦ «Плино» о предоставлении неисключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30 апреля 2019 года). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в интернет.</p>	
10	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	<p>помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга</i> <i>отдел учета и</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2010 (61403663, 	Тактильные таблички, предупреждающие знаки, доступные расширенные входы и пути движения, достаточный уровень освещенности

			<i>хранения фондов</i>	2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public license); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	
153	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга</i> <i>Помещение для научно-исследовательской работы</i>	Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт. • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). • НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	Доступные расширенные входы и пути движения, достаточный уровень освещенности
152	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5105	Специализированная мебель: парты, стол аудиторный, стул, доски классные, трибуна, шкаф. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: плакаты. • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Набор демонстрационного оборудования (стационар-	Доступные расширенные входы и пути движения, достаточный у

				ный): экран, проектор, акустическая система, микрофон, персональный компьютер.	
--	--	--	--	---	--

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2024 г.)

Код	Наименование специальности, направления подготовки	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
97	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237 «Образовательный центр Группы «Черкизово» Современные технологии производства и переработки с-х продукции	Специализированная мебель: столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения: доска маркерная, доска интерактивная, камера, проектор, телевизор, станочное оборудование, система кормления, система поения, система микроклимата и вентиляции, демонстрационные плакаты.	Достаточный уровень освещенности
112	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226	Специализированная мебель: столы 2-х местные, стол преподавательский, стулья. оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: электродуховка встраиваемая, кухонная вытяжка, стол электрический бытовой встраиваемый. • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2021 (V9414975, 2021); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License). Выход в Интернет. Набор демонстрационного оборудования (стационарный): персональный компьютер, телевизор, web-камера, колонки.	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности
104	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензен-	Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности

	<p>ственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ствия сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Компьютерный класс</i></p>	<p>средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public license); • 1С:Предприятие (Договор поставки № 3 ОТ 03.12.2021); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • VirtualBox (Windows SERVER 2008 R (Demoware), Linux openSUSE (GNU General Public License (GPL))) (GNU General Public License (GPL)); • MS SQL SERVER Express (Free edition); • Sci Lab (GNU General Public License); • MS visual studio 2020 Community (Free edition); • BPMN.Studio (Free edition); • Государственная информационная система в области ветеринарии. Учебная (демо) версия подсистемы «Меркурий.ХС» Demoware (бесплатная демонстрационная версия с урезанным функционалом); • Комплекс программ по животноводству на ПК («Селэкс») (Договор с ООО «РЦ «Плинор» о предоставлении неисключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30 апреля 2019 года). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в интернет.</p>	
10	<p>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, ко-</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 	<p>Тактильные таблички, предупреждающие знаки, доступные расширенные входы и пути движения, достаточный уровень освещенности</p>

			<i>воркинга отдел учета и хранения фондов</i>	2020); • MS Office 2010 (61403663, 2013);• Yandex Browser (GNU Lesser General Public license); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); Доступ в электронную инфор- мационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	
153	35.03.07 Техно- логия производ- ства и перера- ботки сельскохозяй- ственной про- дукции направленность (профиль) Тех- нология произ- водства и пере- работки сель- скохозяйствен- ной продукции	Стандарти- зация и подтвер- ждение соответ- ствия сель- скохозяй- ственной продукции	Помещение для самостоятель- ной работы 440014, Пензен- ская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ре- сурсами и серви- сами, коворкинга</i> <i>Помещение для научно- исследователь- ской работы</i>	Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудни- ка, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого про- граммного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, телевизор, экра- низированное устройство кни- говыдачи, считыватели элек- тронных читательских биле- тов/банковских карт. • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). • НЭБ РФ. Доступ в электронную инфор- мационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	Доступные расши- ренные входы и пути движения, достаточный уро- вень освещенности
152	35.03.07 Техно- логия производ- ства и перера- ботки сельскохозяй- ственной про- дукции направленность (профиль) Тех- нология произ- водства и пере- работки сель- скохозяйствен- ной продукции	Стандарти- зация и подтвер- ждение соответ- ствия сель- скохозяй- ственной продукции	Учебная ауди- тория для про- ведения учеб- ных занятий 440014, Пензен- ская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5105	Специализированная мебель: парты, стол аудиторный, стул, доски классные, трибуна, шкаф. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого про- граммного обеспечения, в том числе отечественного производства: плакаты. • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).	Доступные расши- ренные входы и пути движения, достаточный у

				Набор демонстрационного оборудования (стационарный): экран, проектор, акустическая система, микрофон, персональный компьютер.	
--	--	--	--	--	--

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» (редакция от 01.09.2025 г.)

Код	Наименование специальности, направления подготовки	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
98	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237 «Образовательный центр Группы «Черкизово» Современные технологии производства и переработки с-х продукции	Специализированная мебель: столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения: доска маркерная, доска интерактивная, камера, проектор, телевизор, станочное оборудование, система кормления, система поения, система микроклимата и вентиляции, демонстрационные плакаты.	Достаточный уровень освещенности
113	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226	Специализированная мебель: столы 2-х местные, стол преподавательский, стулья. оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: электродуховка встраиваемая, кухонная вытяжка, стол электрический бытовой встраиваемый. • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2021 (V9414975, 2021); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License). Выход в Интернет. Набор демонстрационного оборудования (стационарный): персональный компьютер, телевизор, web-камера, колонки.	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности
105	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Стандартизация и подтверждение соответствия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензен-	Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические	Доступные расширенные входы, достаточный уровень освещенности

	<p>ственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ствия сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Компьютерный класс</i></p>	<p>средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public license); • 1С:Предприятие (Договор поставки № 3 ОТ 03.12.2021); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • VirtualBox (Windows SERVER 2008 R (Demoware), Linux openSUSE (GNU General Public License (GPL))) (GNU General Public License (GPL)); • MS SQL SERVER Express (Free edition); • Sci Lab (GNU General Public License); • MS visual studio 2020 Community (Free edition); • BPMN.Studio (Free edition); • Государственная информационная система в области ветеринарии. Учебная (демо) версия подсистемы «Меркурий.ХС» Demoware (бесплатная демонстрационная версия с урезанным функционалом); • Комплекс программ по животноводству на ПК («Селэкс») (Договор с ООО «РЦ «Плинор» о предоставлении неисключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30 апреля 2019 года). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в интернет.</p>	
10	<p>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, ко-</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 	<p>Тактильные таблички, предупреждающие знаки, доступные расширенные входы и пути движения, достаточный уровень освещенности</p>

			<i>воркинга отдел учета и хранения фондов</i>	2020); • MS Office 2010 (61403663, 2013);• Yandex Browser (GNU Lesser General Public license); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); Доступ в электронную инфор- мационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	
156	35.03.07 Техно- логия производ- ства и перера- ботки сельскохозяй- ственной про- дукции направленность (профиль) Тех- нология произ- водства и пере- работки сель- скохозяйствен- ной продукции	Стандарти- зация и подтвер- ждение соответ- ствия сель- скохозяй- ственной продукции	Помещение для самостоятель- ной работы 440014, Пензен- ская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ре- сурсами и серви- сами, коворкинга</i> <i>Помещение для научно- исследователь- ской работы</i>	Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудни- ка, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого про- граммного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, телевизор, экра- низированное устройство кни- говыдачи, считыватели элек- тронных читательских биле- тов/банковских карт. • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). • НЭБ РФ. Доступ в электронную инфор- мационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	Доступные расши- ренные входы и пути движения, достаточный уро- вень освещенности
155	35.03.07 Техно- логия производ- ства и перера- ботки сельскохозяй- ственной про- дукции направленность (профиль) Тех- нология произ- водства и пере- работки сель- скохозяйствен- ной продукции	Стандарти- зация и подтвер- ждение соответ- ствия сель- скохозяй- ственной продукции	Учебная ауди- тория для про- ведения учеб- ных занятий 440014, Пензен- ская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5105	Специализированная мебель: парты, стол аудиторный, стул, доски классные, трибуна, шкаф. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого про- граммного обеспечения, в том числе отечественного производства: плакаты. • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).	Доступные расши- ренные входы и пути движения, достаточный у

				Набор демонстрационного оборудования (стационарный): экран, проектор, акустическая система, микрофон, персональный компьютер.	
--	--	--	--	--	--

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

11.1 Методические советы по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины

Планирование времени на самостоятельную работу, необходимого на изучение настоящей дисциплины, студентам лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала. Материал, изученный на лекциях, необходимо регулярно дополнять сведениями из литературных источников, представленных в рабочей программе. По каждой из тем для самостоятельного изучения, приведенных в рабочей программе дисциплины следует сначала изучить рекомендованную литературу. При необходимости следует составить краткий конспект основных положений, терминов, сведений, требующих запоминания и являющихся основополагающими в этой теме и для освоения последующих тем курса.

Регулярно отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Рабочей программой дисциплины предусмотрена самостоятельная работа. Самостоятельная работа проводится с целью углубления знаний по дисциплине и предусматривает:

- изучение рекомендованной литературы и усвоение теоретического материала дисциплины;
- выполнение самостоятельных работ;
- подготовку к сдаче экзамена.

Для расширения знаний по дисциплине проводить поиск в различных системах, таких как www.rambler.ru, www.yandex.ru, www.google.ru, www.yahoo.ru и использовать материалы сайтов, рекомендованных преподавателем на лекциях и лабораторных занятиях.

11.2 Методические рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Рабочая программа (РП) представляет собой целостную систему, направленную на эффективное усвоение дисциплины в виду современных требований высшего образования. Структура и содержание РП позволяет сформировать необходимые профессиональные компетенции самостоятельно определяемые Университетом, предъявляемые к бакалавру техники технологии для успешного решения инженерных задач в своей практической деятельности.

При использовании РП необходимо ознакомиться со структурой и содержанием РП. Материалы, входящие в РП позволяют студенту иметь полное представление об объеме и предъявляемых требованиях к изучению дисциплины.

11.3 Методические советы по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо проработать лекции, имеющиеся учебно-методические материалы и другую рекомендованную литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации.

Для самоконтроля необходимо ответить на имеющиеся тесты и вопросы к экзамену.

11.4 Методические советы по работе с тестовым материалом дисциплины

При работе над тестовыми заданиями необходимо ответить на тестовые вопросы и свериться с правильными ответами.

В случае недостаточности знаний, по какой либо теме, необходимо проработать лекционный материал по этой теме, а также рекомендованную литературу.

Если по некоторым вопросам возникли затруднения, следует их зафиксировать и обратиться к преподавателю на консультации за разъяснением.

11.5 Методические рекомендации по выполнению лабораторной работы

Изучение дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» требует наличия у обучающегося, наряду с учебной литературой, рабочей тетради и практикума. При подготовке к лабораторным занятиям, обучающимся необходимо изучить материалы лекции, соответствующий раздел основной литературы, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях. В ходе подготовки к лабораторным занятиям необходимо освоить основные понятия, изучить методику выполнения работы, ответить на контрольные вопросы. Для выполнения расчетов по теме занятия могут быть необходимы исходные данные, которые приводятся в справочной литературе. В течение лабораторного занятия студенту необходимо выполнить задания, указанные преподавателем.

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ

Аккредитация — процедура, посредством которой уполномоченный в соответствии с законодательными актами орган официально признает возможность выполнения испытательной лабораторией или органом по сертификации конкретных работ в заявленной области.

Аккредитующий орган — орган, который управляет системой аккредитации и проводит аккредитацию организаций, являющихся объектами аккредитации.

Аттестация организации — проверка организации с целью определения ее соответствия критериям аккредитации..

Безопасность — отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба.

Ведение классификатора — комплекс работ, направленных на своевременное внесение изменений во все документы, с ним связанные, доведение этих изменений до пользователей. Работы по ведению координирует Госстандарт России.

Взаимозаменяемость — пригодность одного изделия, процесса или услуги быть использованным для замены другого изделия, процесса, услуги с целью выполнения одних и тех же требований (норм, правил). Различают геометрическую взаимозаменяемость, связанную с размерами изделия, детали и т.п.; функциональную взаимозаменяемость, связанную с возможностью выполнения изделием той же функции.

Государственный стандарт Российской Федерации (ГОСТ Р) – национальный стандарт, принятый федеральным органом исполнительной власти по стандартизации или федеральным органом исполнительной власти по строительству.

Декларация о соответствии – декларация поставщика о том, что продукция, процесс или услуга соответствуют конкретному стандарту или другому нормативному документу.

Доаккредитация — расширение области аккредитации какой-либо аккредитованной организации.

Добровольная сертификация – сертификация, проводимая по инициативе заявителей (изготовителей, продавцов), для подтверждения соответствия продукции (процесса, услуги) требованиям стандартов или других документов, определяемых заявителем. Добровольная сертификация продукции, подлежащей обязательной сертификации, не может заменить обязательную сертификацию.

Защита продукта — сохранность продукции в условиях воздействия климатических или других неблагоприятных факторов при ее использовании, транспортировке или хранении.

Заявитель — предприятие, организация, лицо, обратившееся с заявкой на проведение аккредитации или сертификации.

Знак соответствия — зарегистрированный в законодательном порядке сертификационный знак, используемый согласно порядку сертификации тре-

твей стороной для продукции (услуги), находящейся в полном соответствии с требованиями нормативного документа, применяемого при сертификации.

Затраты на контроль – затраты, непосредственно связанные с проведением контроля. Учитываются как стоимость самих средств измерений (СИ), так и стоимость их обслуживания, расходных материалов, труда на проведение измерений, и т.д.

Идентификация – отождествление, проверка принадлежности продукции к определенной классификационной группировке, установление соответствия реального продукта, товара, представленной на него документации, его названию, установление происхождения, принадлежности к данной партии, установленным требованиям (во избежание подмены одного объекта другим).

Изменение к стандарту — модификация, дополнение или исключение определенных разделов (частей фрагментов) нормативного документа. Результаты изменения публикуются отдельно в виде перечня (листка) изменения.

Измерение – нахождение значения какого-либо контролируемого параметра опытным путем, с помощью специальных, предназначенных для этого технических средств.

Измерительная техника — совокупность технических средств и методик проведения измерений.

Инспекционный контроль аккредитованной организации — проверка, проводимая аккредитуемым органом с целью выяснить, что деятельность аккредитованной организации продолжает соответствовать установленным требованиям.

Инспекция качества – способ контроля качества, основанный на проверке и тестировании выходов производственного, операционного процесса.

ИСО – международная организация по стандартизации (International Standard Organization - ISO), является всемирной федерацией национальных органов по стандартизации.

ИСО 9000 – система международных стандартов серии 9000, разработанная и утвержденная Международной организацией по стандартизации (ISO или ИСО) и представляющая собой формализованные общие требования к системам качества. В их основе лежит идея управления предприятием любого типа через управление качеством.

Испытание – техническая операция определения одной или нескольких характеристик продукции по установленной процедуре.

Качество – совокупность свойств и характеристик изделий или услуг, обеспечивающих удовлетворение обусловленных или предполагаемых потребностей (определение ИСО 9000).

Квалиметрия – наука о способах измерения и количественной оценке качества продукции и услуг. Квалиметрия позволяет давать количественные оценки качественным характеристикам товара.

Консенсус — согласие, характеризующееся отсутствием возражений по существенным вопросам в процессе принятия нормативного документа

(стан-арта) у большинства заинтересованных сторон. Консенсус не предполагает полного единодушия.

Контроль инструментальный – контроль с использованием информации получаемой с помощью технических средств измерений.

Контроль – составная часть управления объектами и процессами, заключающаяся в наблюдении за ними с целью проверки соответствия наблюдаемого состояния желаемому и необходимому состоянию, предусмотренному нормативной документацией, планами, соглашениями.

Контроль документальный – контроль показателей, параметров, проводимый на основе уже имеющихся документальных данных, изучения, анализа документов, том числе и данных бухгалтерской отчетности.

Контроль качества – методы контроля, используемые в основном для инспекции качества. Но при этом данные такого контроля используются для выявления причин дефектов и принятия корректирующих мер, делается попытка управлять производством, ходом технологического процесса.

Контрольный листок – специальный документ, предназначенный для сбора, регистрации данных, их автоматического упорядочивания. Представляет собой бумажный бланк, на котором заранее напечатаны контролируемые параметры, с тем, чтобы можно было легко и точно записать данные измерений.

Международная организация по стандартизации — организация, членство в которой открыто для соответствующего национального органа любой страны.

Международный стандарт – стандарт, принятый международной организацией по стандартизации и доступный широкому кругу пользователей.

Меры — средства измерений, предназначенные для воспроизведения физической величины заданного размера.

Место контроля – технологические координаты, место контроля в цепочке производства и распределения продукции.

Место проведения измерения – организационная особенность проведения измерений, указание, где целесообразнее проводить измерение - на рабочем месте, в лаборатории, и т.п.

Метод измерений — сочетание принципов и средств измерений, соответствующих выбранному принципу.

Метод испытания — установленные технические правила проведения испытаний.

Методика испытаний — техническая процедура для определения одной или нескольких специфических характеристик материала или изделия.

Метрология — наука об измерениях физических величин, методах и средствах обеспечения их единства.

Новое издание стандарта — новое печатное издание нормативного документа, включающее изменения к предыдущему изданию, даже если в текст стандарта внесено только содержание листка поправок (листка изменений).

Нормативные документы на продукцию, представляемую к обязательной сертификации — Законы РФ, государственные стандарты, санитарные нормы и правила, строительные нормы и правила, другие документы, кото-

рые в соответствии с законодательством устанавливают требования по безопасности продукции и услуг.

Нотификация — официальное уведомление по какому-либо международному вопросу. Здесь — по вопросу, касающемуся международной стандартизации.

Нормативное значение — значение параметра, определенного нормативным документом. Измерение проводится для определения этого значения.

Нормативный документ (НД) — документ, устанавливающий правила, руководящие принципы или характеристики различных видов деятельности или их результатов.

Область аккредитации — один вид работы или несколько видов, на выполнение которых аккредитована конкретная организация.

Обеспечение качества — способы управления качеством, когда идут дальше: от измерений и исправления дефектов к активному отношению к качеству, к стремлению предотвратить само появление проблем качества.

Объект контроля — объект (процесс) технологии, предмет производственной или коммерческой деятельности, на который распространяется результат контроля, одного юридического измерения. Например, емкость молока, партия зерна, поступающая для сушки и т.д.

Объект стандартизации — продукция, процесс или услуга, подлежащие или подвергшиеся стандартизации. Под объектом стандартизации в широком смысле понимают продукцию, процесс или услугу, которые в равной степени относятся к любому материалу, компоненту, оборудованию, системе, их совместимости, правилу, процедуре, функции, методу или деятельности.

Обязательная сертификация — сертификация, осуществляемая в случаях, предусмотренных законодательными актами. Обязательная сертификация осуществляется в соответствии с нормативными документами, устанавливающими обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности жизни, здоровья людей и охрану окружающей среды.

Общероссийские классификаторы технико-экономической информации (ОКТЕИ) — систематизированные своды классификационных группировок определенных объектов стандартизации, содержащие их условные цифровые коды и наименования.

Однородная партия продукции — партия продукции с определенными свойствами, сформированная из общего количества, массы, отдельных единиц продукции и обладающая достаточно близкими значениями соответствующих характеристик, (например, влажности или засоренность зерна, жирности молока, и т. п.)

Операционный маркетинг — совокупность целей, инструментов маркетинга и конкретизированного комплекса маркетинга

Оперативный контроль — контроль, при котором измеряются показатели продукции в процессе технологии и параметры, регулирующие технологический процесс.

Орган государственного контроля и надзора за стандартами — национальный орган по стандартизации или специально уполномоченный феде-

ральный орган исполнительной власти, осуществляющий, в установленных законодательством Российской Федерации пределах, государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований государственных стандартов Российской Федерации и введенных в действие на территории Российской Федерации межгосударственных стандартов.

Орган по стандартизации – занимающийся стандартизацией орган, признанный на международном, региональном или национальном уровнях, основная функция которого, согласно его статусу, заключается в разработке и принятии стандартов, которые должны быть доступны широкому кругу пользователей.

Оценка соответствия — любая процедура, прямо или косвенно используемая для определения соответствия продукции требованиям технических регламентов или стандартов.

Программа НАССР – активно внедряемая в настоящее время на пищевых предприятиях развитых стран мира программа "Анализ рисков и критические точки управления" (Hazard Analysis and Critical Control Points – НАССР), разработанная в США, предназначенная для предотвращения опасностей для жизни и здоровья людей, окружающей среды, снижения возможных рисков.

Проект стандарта — предлагаемый вариант нормативного документа, предназначенный для широкого обсуждения, голосования или принятия в качестве стандартов.

Региональная организация по стандартизации — организация, членство в которой открыто для соответствующего национального органа каждой страны только одного географического, политического или экономического региона.

Сегментация — процесс выделения на рынке групп потребителей, предъявляющих однородные (сходные) требования к предлагаемым товарам.

Сертификационный центр — юридическое лицо, уполномоченное одновременно выполнять функции органа по сертификации и испытательной лаборатории.

Сертификация – это действие третьей стороны, доказывающее, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированная продукция, процесс или услуга соответствует конкретному стандарту или другому нормативному документу.

Сертификат соответствия (или просто сертификат) – это документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям.

Сигнальная информация — совокупность сведений об основных публикуемых периодических изданиях того или иного наименования. Часто ограничивается перечнем заголовков статей.

Система аккредитации — система, обладающая собственными правилами процедуры и управления для осуществления аккредитации объектов.

Система обеспечения качества — совокупность организационной структуры, процедур, процессов, ресурсов, ответственности работников. Со-

ставляющие (мероприятия, элементы) системы качества должны быть отслеживаемы на всех участках петли качества.

Система сертификации – представляет собой совокупность участников сертификации, осуществляющих сертификацию по правилам, установленным в этой системе в соответствии с Законом о сертификации. В систему сертификации могут входить организации независимо от форм собственности, а также общественные организации.

Система сертификации ГОСТ Р – является основой Российской национальной системы сертификации, самая крупная в России.

Система управления качеством – система качества (система управления качеством, менеджмент качества) - совокупность организационной структуры, распределения ответственности, процессов, методик, процедур и ресурсов, обеспечивающая осуществление общего руководства качеством (ИСО 8402).

Средства контроля (испытаний, измерений, анализа) — установки, приборы, приспособления, инструменты, которые характеризуются техническими показателями (диапазоны измерений, систематическая погрешность), необходимыми для обеспечения контроля с требуемой точностью. Если контроль проводится химическим методом, к средствам добавляются еще и реактивы с данными об их свойствах, составе, степени чистоты.

Срок действия стандарта — период времени от даты введения в действие нормативного документа до момента его отмены. Решение о введении и отмене принимает ответственный за стандартизацию орган, принявший этот документ.

Стандарт на методы контроля – стандарт, устанавливающий методы, способы, приемы, методики проведения испытаний, измерений и (или) анализа.

Стандарт на продукцию – стандарт, устанавливающий требования, которым должна удовлетворять продукция или группа однородной продукции с тем, чтобы обеспечить ее соответствие своему назначению. Стандарт на продукцию может включать, кроме требований соответствия назначению, непосредственно или с помощью ссылки, такие аспекты, как термины и определения, отбор проб, испытания, упаковывание и этикетирование, а иногда технологические требования

Стандарт на процесс – стандарт, устанавливающий требования, которым должен удовлетворять процесс с тем, чтобы обеспечить соответствие процесса его назначению.

Стандарт на услугу – стандарт, устанавливающий требования, которым должна удовлетворять услуга или группа однородных услуг с тем, чтобы обеспечить соответствие услуг их назначению. Стандарты могут быть разработаны на материальные и социальные услуги, например, в таких областях, как стирка белья, гостиничное хозяйство, транспорт, автосервис, электросвязь, страхование, банковское дело, торговля, ремонт (восстановление) товаров народного потребления, помещений.

Стандарт отрасли – стандарт, принятый федеральным органом исполнительной власти в пределах его компетентности.

Стандарт предприятия – стандарт, принятый субъектом хозяйствования.

Стандартизация – это деятельность, направленная на разработку и установление требований, норм, правил, характеристик как обязательных для выполнения, так и рекомендуемых, обеспечивающих право потребителя на приобретение товаров надлежащего качества за приемлемую цену, а также право на безопасность и комфортность труда.

Схема сертификации (форма, способ) — определенная совокупность действий, официально принимаемая в качестве доказательства соответствия продукции заданным требованиям.

Тезаурус — словарь, в котором максимально полно представлены термины с примерами их употребления.

Технические условия – документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция, процесс или услуга.

Технический регламент – документ, который устанавливает обязательное требование к продукции и процессам ее производства.

Технология – совокупность технологических процессов и технологических операций по всему циклу производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продукта, в том числе и обеспечивающие процессы, и процессы управления, контроля качества. Технология воплощает в себе методы, приемы, режим работы, последовательность операций и процедур. Она тесно связана с применяемыми средствами, оборудованием, используемыми материалами.

Точность измерений — характеристика качества измерений, отражающая близость к нулю погрешностей их результатов.

Точность средств измерений — качество средств измерений, характеризующее близость к нулю их погрешностей

Управление качеством – методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству. Термин введен ИСО 8402.

Федеральный фонд стандартов – совокупность нормативных документов в области стандартизации, метрологии, сертификации и аккредитации.

Функциональное качество – качество удовлетворения потребности, независимо от ее предметного, вещественного воплощения. Нередко бывает необходимо отвлечься от предметного представления качества, и рассмотреть возможности удовлетворения потребности другим способом.

Эксперт по аккредитации — лицо, осуществляющее все или отдельные функции по аккредитации и аттестации организаций, компетентность которого признана аккредитуящим органом.

Приложение №1 к рабочей программе дисциплины
«Стандартизация и подтверждение соответствия
сельскохозяйственной продукции»
одобренной методической комиссией
технологического факультета
(протокол № 13 от 13 мая 2019 г.)
и утвержденной деканом 13 мая 2019 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Стандартизация и подтверждение соответствия
сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

(код и наименование направления подготовки)

направленность (профиль) программы

Технология производства, хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

Конечным результатом освоения программы дисциплины является достижение показателей форсированности компетенций «знать», «уметь», «владеть», определенных по отдельным компетенциям.

Таблица 1.1 Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» направлена на формирование компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
<p>ОПК-2 – способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.</p>	<p>ИД-1опк-2 - Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы по стандартизации и сертификации при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства и животноводстве</p>	<p>З1 (ИД-1опк-42) знать нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию.</p>
	<p>ИД-2 опк-2 Применяет электронные информационно-аналитические ресурсы для поиска технической документации по стандартизации и сертификации, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>	<p>У1 (ИД-2опк-2) уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулирующую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>
	<p>ИД-3опк-2 - Использует навыки работы для оформления нормативных правовых актов, оформляет специальную документацию по подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции требованиям нормативной документации.</p>	<p>В1 (ИД-3опк-2) - владеть навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>

2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица 2.1 – Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование оценочного средства
1	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	ОПК-2 – способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1-опк-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы по стандартизации и сертификации при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства и животноводстве	З1 (ИД-1опк-42) знать нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию.	Тесты, экзамен
			ИД-2 опк-2 . Применяет электронные информационно-аналитические ресурсы для поиска технической документации по стандартизации и сертификации, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления	У1 (ИД-2опк-2) уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулиющую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные	Тесты, экзамен

			<p>производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>	<p>документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>	
			<p>ИД-3опк-2 - Использует навыки работы для оформления нормативных правовых актов, оформляет специальную документацию по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции требованиям нормативной документации.</p>	<p>В1 (ИД-3опк-2) - владеть навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>Тесты, экзамен</p>

Таблица 2.1 – Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»(редакция от 01.09.2021 г.)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование оценочного средства
1	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	ОПК-2 – способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1-опк-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы по стандартизации и сертификации при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства и животноводстве	З1 (ИД-1опк-42) знать нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию.	Тесты, зачет с оценкой
			ИД-2 опк-2 . Применяет электронные информационно-аналитические ресурсы для поиска технической документации по стандартизации и сертификации, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растени-	У1 (ИД-2опк-2) уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулиющую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и	Тесты, зачет с оценкой

			еводства и животноводства.	хранения продукции растениеводства и животноводства.	
			ИД-3 опк-2 - Использует навыки работы для оформления нормативных правовых актов, оформляет специальную документацию по подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции требованиям нормативной документации.	В1 (ИД-3 опк-2) - владеть навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Тесты, зачет с оценкой

3 КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ПРИМЕНЯЕМЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица 3.1– Контрольные мероприятия и применяемые оценочные средства по дисциплине
«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Код и содержание индикатора достижения компетенции	Наименование контрольных мероприятий							
	Дискуссия	Тестирование	Расчетно-графическая работа	Анализ конкретных ситуаций	Доклад	Разработка проекта	Зачёт с оценкой	Экзамен
	Наименование материалов оценочных средств							
	Вопросы дискуссии	Фонд тестовых заданий	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы	Кейсы	Комплект заданий для выполнения доклада	Задания для проектов	Вопросы к зачёту с оценкой	Вопросы к экзамену
ИД-1-опк-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы по стандартизации и сертификации при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства и животноводстве		+						+

<p>ИД-2 опк-2 - Применяет электронные информационно-аналитические ресурсы для поиска технической документации по стандартизации и сертификации, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>		+						+
<p>ИД-3опк-2 - Использует навыки работы для оформления нормативных правовых актов, оформляет специальную документацию по подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции требованиям нормативной документации.</p>		+						+

*Таблица 3.1– Контрольные мероприятия и применяемые оценочные средства по дисциплине
«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
(редакция от 01.09.2021 г.)*

Код и содержание индикатора достижения компетенции	Наименование контрольных мероприятий							
	Дискуссия	Тестирование	Расчетно-графическая работа	Анализ конкретных ситуаций	Доклад	Разработка проекта	Зачёт с оценкой	Экзамен
	Наименование материалов оценочных средств							
	Вопросы дискуссии	Фонд тестовых заданий	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы	Кейсы	Комплект заданий для выполнения доклада	Задания для проектов	Вопросы к зачёту с оценкой	Вопросы к экзамену
ИД-1-опк-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы по стандартизации и сертификации при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства и животноводстве		+					+	
ИД-2 опк-2 - Применяет электронные информационно-аналитические ресурсы для		+					+	

<p>поиска технической доку- мен+тации по стандартизации и сертификации, использует существующие нормативные документы по вопросам сель- ского хозяйства в области растениеводства и животно- водства, оформляет специаль- ные документы для осуществ- ления производства, перера- ботки и хранения продукции растениеводства и животно- водства.</p>								
<p>ИД-3опк-2 - Использует навыки работы для оформле- ния нормативных правовых актов, оформляет специаль- ную документацию по под- тверждения соответствия сельскохозяйственной про- дукции требованиям норма- тивной документации.</p>		+					+	

4. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Таблица 4.1 – Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенции

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-2 – способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.				
З1 (ИД-1оПК-2) знать нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию.				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки знания нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок знания нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок знания нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	Знает нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности и может оформлять специальную документацию по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции
У1 (ИД-2оПК-2) уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулирующую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.				

Наличие умений	Не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки при нахождении современной актуальной и достоверной информации о технической документации, регулирующей профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, в использовании существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформлении специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме при нахождении современной актуальной и достоверной информации о технической документации, регулирующей профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, в использовании существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформлении специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами при нахождении современной актуальной и достоверной информации о технической документации, регулирующей профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, в использовании существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформлении специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулирующую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
В1 (ИД-30пк-2) - владеть навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности				
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владеет навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документа-

	ошибки при оформлении нормативных правовых актов и оформлении специальной документации и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	при оформлении нормативных правовых актов и оформлении специальной документации и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	при оформлении нормативных правовых актов и оформлении специальной документации и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	цию и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач при использовании нормативных правовых актов и оформлении специальной документации и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач при использовании нормативных правовых актов и оформлении специальной документации и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач при использовании нормативных правовых актов и оформлении специальной документации и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач при использовании нормативных правовых актов и оформлении специальной документации и оформлении специальной документации по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции

5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

5.1 Тестовые задания для текущего контроля знаний студентов по оценке освоения индикатора достижение компетенций З1(ИД-1опк-2 У1 (ИД-2опк-2), В1 (ИД-3опк-2)

1. Стандартизация, которая проводится на уровне одной страны

- 1) национальная
- 2) региональная
- 3) международная
- 4) отраслевая.

2. Нормативный документ по стандартизации, в котором устанавливаются правила, характеристики, требования или методы, касающиеся объекта стандартизации

- 1) стандарт
- 2) технический регламент
- 3) правила по стандартизации
- 4) рекомендации по стандартизации.

3. Документ, который разрабатывается на конкретные производственные процессы

- 1) стандарт
- 2) технический регламент
- 3) правила по стандартизации
- 4) рекомендации по стандартизации.

4. Стандарты, принятые Ростехрегулированием на продукцию межотраслевого значения

- 1) государственные стандарты РФ (ГОСТ Р)
- 2) стандарты отраслей (ОСТ)

3) стандарты общественных объединений (СТО)

4) стандарты предприятий (СТП).

5. Стандарты, принятые на новые виды продукции и нетрадиционные технологии и методы испытаний

1) государственные стандарты РФ (ГОСТ Р)

2) стандарты отраслей (ОСТ)

3) стандарты общественных объединений (СТО)

4) стандарты предприятий (СТП).

6. Стандарты, принятые применительно к продукции отраслевого значения

1) государственные стандарты РФ (ГОСТ Р)

2) стандарты отраслей (ОСТ)

3) стандарты общественных объединений (СТО)

4) стандарты предприятий (СТП).

7. Стандарты, принятые и разработанные предприятием-изготовителем продукции

1) государственные стандарты РФ (ГОСТ Р)

2) стандарты отраслей (ОСТ)

3) стандарты общественных объединений (СТО)

4) стандарт технических условий (ТУ).

8. Документ, который устанавливает обязательные требования к продукции и процессам ее производства

1) общероссийский классификатор технико-экономической информации

2) технический регламент

3) правила по стандартизации

4) технические условия.

9. Стандарты, устанавливающие общие организационно - технические положения для определенной области деятельности, а также общетехнические требования, нормы и правила, обеспечивающие взаимопонимание, техническое единство и взаимосвязь различных областей науки, техники и производства в процессах создания и использования продукции

- 1) стандарты на продукцию
- 2) технический регламент
- 3) основополагающие
- 4) стандарты на методы контроля.

10. Органолептические показатели зерна

- 1) вкус и засоренность
- 2) натура и цвет
- 3) запах и зараженность вредителями хлебных запасов
- 4) запах и вкус.

11. Натура зерна характеризует его

- 1) крупность
- 2) выравненность
- 3) консистенцию
- 4) выполненность.

12. Солодовый запах у зерна появляется при

- 1) прорастании
- 2) развитию плесеней
- 3) развитию амбарных вредителей
- 4) поражении твердой головней.

13. Трудноустранимый сорбционный запах

- 1) полынный
- 2) чесночный

- 3) дымный
- 4) кориандровый.

14. Зерно приобретает сладкий вкус при

- 1) перегреве во время сушки
- 2) прорастании
- 3) попадании корзинок полыни
- 4) развитию плесеней.

15. По ограничительным условиям допускается зараженность зерна

- 1) зерновым точильщиком
- 2) клещем
- 3) амбарным долгоносиком
- 4) хлебной молью.

16. В состав вредной примеси в партиях пшеницы входят

- 1) галька
- 2) рожки спорыньи
- 3) стержни колоса
- 4) заплесневевшие зерна.

17. Зерно приобретает запах селедочного рассола при поражении

- 1) твердой головней
- 2) спорыньей
- 3) пыльной головней
- 4) фузариозом.

18. Основную массу белков клейковины пшеницы составляет

- 1) глиадин
- 2) лейкозин

- 3) зеин
- 4) авенин.

19. Зерно приобретает амбарный запах при

- 1) прорастании
- 2) самосогревании
- 3) длительном хранении без перемещения
- 4) после фумигации.

20. Повреждение зерна пшеницы клопом-черепашкой

- 1) улучшает качество клейковины
- 2) ухудшает качество клейковины
- 3) не влияет на качество клейковины
- 4) укрепляет клейковину.

21. При прорастании зерна пшеницы клейковина становится

- 1) более упругой
- 2) более газодерживающей
- 3) крошащейся
- 4) не изменяется.

22. Приемка зерна на хлебоприемные предприятия производится в соответствии с кондициями

- 1) на посевной материал
- 2) заготовительными
- 3) промышленными
- 4) экспортными.

23. Стекловидность зерна зависит

- 1) от типового состава зерна

- 2) от консистенции эндосперма
- 3) от содержания витаминов в зерне
- 4) от засоренности.

24. Сила муки из зерна пшеницы определяется

- 1) по содержанию белков
- 2) по седиментационному осадку
- 3) по содержанию жиров
- 4) по содержанию углеводов.

25. Содержание зеленой массы в партиях сахарной свеклы по стандарту не должно превышать

- 1) 1%
- 2) 3%
- 3) 5%
- 4) 8%.

26. Количество белка в пивоваренном зерне ячменя должно быть не более

- 1) 10%
- 2) 12%
- 3) 14%
- 4) 16%.

27. Зерно приобретает розовую окраску при

- 1) попадании спор твердой головни
- 2) повреждении клопом-черепашкой
- 3) развитию гельминтоспориума
- 4) образовании конидий фузариума.

28. Стандартный метод определения влажности зерна

- 1) по сухому остатку
- 2) отгонка воды из навески
- 3) образцовый
- 4) электрический.

29. Регламентированное стандартом число единиц упаковки, отобранное из партии

- 1) точечная проба
- 2) объединенная проба
- 3) выборка
- 4) средняя проба.

30. Съедобной частью является побег, состоящий из стебля (кочерыги или стеблеплода), листьев и почек

- 1) у корнеплодов
- 2) у капустных овощей
- 3) у клубнеплодов
- 4) у томатных овощей.

31. Продукция, отвечающая всем требованиям действующих стандартов и технических условий

- 1) стандартная
- 2) нестандартная
- 3) отход
- 4) зачетная масса.

32. Яблоки поздних сроков созревания, предназначенные для немедленной реализации или переработки относятся к

- 1) высшему товарному сорту
- 2) третьему товарному сорту
- 3) первому товарному сорту

4) второму товарному сорту.

33. Влажность хмеля - сырца по стандарту должна быть не более

- 1) 11%
- 2) 13%
- 3) 14%
- 4) 12%.

34. Предельно допустимая влажность конопляной соломы в осенне-зимний период должна быть не более

- 1) 31%
- 2) 32%
- 3) 33%
- 4) 34%.

35. За каждый процент сорной примеси, выше базисной нормы, применяется натуральная скидка с массы зерна в размере

- 1) 1%
- 2) 2%
- 3) 3%
- 4) 4%.

36. Самый быстрый метод определения влажности зерна

- 1) высушивание навески
- 2) электрический
- 3) высушиванием навески зерна с предварительным подсушиванием
- 4) отгонка воды из навески зерна.

37. При определении влажности зерна предварительное подсушивание навески проводят при влажности зерна

- 1) до 14%

- 2) 15...16%
- 3) более 20%
- 4) более 18%.

38. *В основу деления зерна пшеницы на подтипы положены*

- 1) содержание белка и стекловидность
- 2) стекловидность и содержание витаминов
- 3) оттенки цвета и содержание жира
- 4) оттенки цвета и стекловидность.

39. *Свойство клейковины возвращаться в исходное состояние после ее растягивания или надавливания называется*

- 1) эластичность
- 2) упругость
- 3) растяжимость
- 4) газодерживающая способность.

40. *Смесь помолологических сортов яблок поздних сроков созревания допускается по стандарту*

- 1) в высшем товарном сорте
- 2) в первом товарном сорте
- 3) во втором товарном сорте
- 4) в третьем товарном сорте.

41. *Окантовка этикетки высшего товарного сорта яблок по стандарту должна быть*

- 1) голубой
- 2) красной
- 3) зеленой
- 4) желтой.

42. Показатель качества жировых компонентов пищевых продуктов, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот это

- 1) биологическая эффективность
- 2) пищевая ценность
- 3) энергетическая ценность
- 4) биологическая ценность

43. Афлотоксина В₁ в семенах зерновых, масличных культур, в муке, крупе по стандарту допускается не более

- 1) 0,005 мг/кг
- 2) 0,001 мг/кг
- 3) 0,01 мг/кг
- 4) 0,015 мг/кг

44. Основная часть зерновки у зерновых культур представлена

- 1) алейроновым слоем
- 2) зародышем
- 3) эндоспермом
- 4) плодовой и семенной оболочкой

45. Не подлежат приему на хлебоприемные предприятия партии зерна с запахом

- 1) полынным
- 2) эфирномасличных
- 3) запахом нефтепродуктов
- 4) чесночным

46. К запахам разложения в зерновой массе относятся

- 1) амбарный
- 2) дымный

- 3) запах нефтепродуктов
- 4) чесночный

47. При длительном хранении зерна без перемещения, когда при недостатке кислорода в межзерновых пространствах оно переходит на анаэробное дыхание, сопровождающееся выделением этилового спирта и других промежуточных продуктов возникает запах

- 1) гнилостный
- 2) амбарный
- 3) солодовый
- 4) селедочного рассола

48. При прорастании зерна и на первых стадиях самосогревания появляется запах

- 1) гнилостный
- 2) амбарный
- 3) солодовый
- 4) селедочного рассола

49. В результате глубокого разложения зерна под действием гнилостных бактерий или интенсивного развития вредителей хлебных запасов, когда подвергаются разложению их экскременты и трупы, появляется запах

- 1) гнилостный
- 2) амбарный
- 3) солодовый
- 4) селедочного рассола

50. При попадании в зерновую массу частиц растений полыни, содержащих горькое вещество глюкозид абсинтин, вкус зерна становится

- 1) сладковатым
- 2) горьким
- 3) кислым

4) пряным

51. Натуру определяют при оценке качества

- 1) пшеницы, ржи, ячменя и овса
- 2) пшеницы, ржи, ячменя и гороха
- 3) овса, гороха, гречихи и кукурузы
- 4) пшеницы, овса, ячменя и проса

52. Наибольшую опасность по ареалу и причиняемому ущербу представляют

- 1) хлебный клещ, зерновка, рисовый долгоносик
- 2) мукоед, сеноед, рисовый долгоносик
- 3) зерновой точильщик, амбарный долгоносик, хлебная моль
- 4) зерновой точильщик, амбарный долгоносик, мукоед

53. По стандарту типы зерна пшеницы не имеющие подтип это

- 1) 5 и 6
- 2) 1 и 2
- 3) 3 и 4
- 4) 1 и 5

54. Массовая доля клейковины в пшенице высшего класса по ГОСТ должна быть не менее

- 1) 32%
- 2) 36%
- 3) 28%
- 4) 23%

55. По ГОСТ в пивоваренном ячмене первого класса зерновой примеси может быть не более

- 1) 1%
- 2) 2%

3) 3%

4) 4%

56. Для поставляемой гречихи первого класса по стандарту содержание ядра должно быть не менее

1) 73%

2) 74%

3) 75%

4) 72%

57. Базисная влажность семян подсолнечника не более

1) 7%

2) 8%

3) 6%

4) 5%

58. Для заготавливаемых семян подсолнечника высшего класса кислотное число масла должно быть не более

1) 0,8 мг

2) 0,9 мг

3) 1,0 мг

4) 1,1 мг

59. Зрелость, при которой плоды достигают оптимальных технологических свойств для переработки, называется

1) съемной

2) технической

3) потребительской

4) биологической

60. Формы принятия технических регламентов:

- 1). закон РФ;
- 2) нормативный акт РФ;
- 3) договор о намерениях;
- 4) иное.

61. Цели принятия технических регламентов:

- 1) обеспечение технической совместимости;
- 2) охрана окружающей среды;
- 3) соблюдение требований стандартов;
- 4) ничего из перечисленного.

62. Какие из перечисленных требований являются обязательными:

- 1) требования безопасности для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества;
- 2) требования патентной чистоты;
- 3) требования экономичности;
- 4) требования технологичности. по теме

63. Требования международных стандартов носят

- 1) рекомендательный характер;
- 2) обязательный характер
- 3) неприменимый характер;
- 4) иное.

65. В каком источнике содержится информация о действующих стандартах России?

- 1) классификатор стандартов;
- 2) указатель стандартов;
- 3) справочник стандартов;
- 4) иное.

66. Технические условия являются:

- 1) нормативным документом;
- 2) техническим документом;
- 3) рекомендательным указанием;
- 4) иное.

67. Определите основную цель метрологии

- 1) создание условий для проведения измерений;
- 2) обеспечение единства измерений;
- 3) повышение точности измерений;
- 4) иное.

68. Какие основные средства измерений применяются при поверке:

- 1) эталоны

- 2) образцовые меры;
- 3) измерительные устройства и системы;
- 4) иное.

69 *Какая из перечисленных видов погрешностей не может быть измерена:*

- 1) систематическая;
- 2) случайная;
- 3) статическая;
- 4) динамическая.

70. *Подтверждение соответствия осуществляется*

- 1) в добровольной форме
- 2) в обязательной форме
- 3) иное

71. *Кто выдает сертификат соответствия?*

- 1) Госстандарт РФ;
- 2) Торгово-промышленная палата РФ;
- 3) орган по сертификации;
- 4) испытательная лаборатория.

72. *Каким требованиям обязательная сертификация подтверждает соответствие:*

- 1) требованиям технических регламентов;
- 2) требованиям технических условий;
- 3) санитарным требованиям и нормам;
- 4) иное

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена) по оценке освоения индикатора достижение компетенций ИД-1_{опк-2}, ИД-2_{опк-2}, ИД-3_{опк-2}

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.
2. История возникновения и развития стандартизации в России.
3. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
4. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
5. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.

6. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.

7. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации:

8. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ.

9. Задачи и структура Международной организации по стандартизации (ИСО).

10. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.

11. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования

12. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия.

13. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.

14. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации

15. Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.

16. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции:

17. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией

18. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.

19. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТ и государственные стандарты Российской Федерации -ГОСТ Р) и стандарты организации

20. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции

21. Показатели пищевой ценности и качества картофеля, овощей и плодов

22. Виды стандартов. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.

23. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия.
24. Сертификация систем качества и производств.
25. Допускаемые отклонения картофеля от показателей, нормируемых ГОСТ.
26. Структура изложения стандартов
27. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления.
28. Национальный орган РФ по стандартизации.
29. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н
30. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
31. Градации качества плодоовощной продукции.
32. Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.
33. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Общие требования к системам менеджмента качества
34. Технологические свойства зерна.
35. Засоренность зерна. Классификация примесей.
36. Органолептические показатели зерна.
37. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции
38. Требования ГОСТ на яйца куриные пищевые.
39. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикат
40. Категории стандартов.
41. Оценка качества свинины согласно ГОСТ Р.
42. Оценка качества кожевенного сырья согласно ГОСТ.
43. Оценка качества говядины согласно ГОСТ Р.
44. Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации: прямое и косвенное применение.
45. Оценка качества баранины и козлятины согласно ГОСТ Р.
46. Оценка качества молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р.
47. Методы оценки качества продукции, используемые в стандартизации.
48. Требования ГОСТ Р к качеству сахарной свеклы. Характеристика вредной примеси и других дефектов.
49. Основные понятия и определения в области метрологии.
50. Виды и методы измерений.

51. Функции управления качеством. Планирование повышения качества.
52. Метрологическая служба РФ.
53. Термины и определения качества сельскохозяйственной продукции.
54. Показатели качества продукции.
55. Методы определения показателей качества продукции.
56. Виды контроля качества.
57. Факторы, влияющие на формирование пищевой ценности при выращивании зерна.
58. Порядок приемки, оценки качества картофеля и плодоовощной продукции.
59. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
60. Пищевая безвредность продукции.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.
2. Градации качества плодоовощной продукции.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. История возникновения и развития стандартизации в России.
2. Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
2. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Общие требования к системам менеджмента качества

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
2. Технологические свойства зерна.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.
2. Засоренность зерна. Классификация примесей.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Порядок разработки и принятия ТР.
2. Органолептические показатели зерна.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации:
2. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ.
2. Требования ГОСТ на яйца куриные пищевые.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Задачи и структура Международной организации по стандартизации (ИСО).
2. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикаты

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.
2. Категории стандартов:

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

1. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
2. Оценка качества свинины согласно ГОСТ Р.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

1. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия.
2. Оценка качества кожевенного сырья согласно ГОСТ

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
2. Оценка качества говядины согласно ГОСТ Р.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

1. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации.
2. Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации: прямое и косвенное применение

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

1. Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
2. Оценка качества баранины и козлятины согласно ГОСТ Р.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

1. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.
2. Оценка качества молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

1. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией.
2. Методы оценки качества продукции, используемые в стандартизации.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

1. Значение повышения качества продукции в современных условиях.
2. Требования ГОСТ Р к качеству сахарной свеклы. Характеристика вредной примеси и других дефектов.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

1. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
2. Основные понятия и определения в области метрологии.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

1. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТ и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.
2. Виды и методы измерений.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

1. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции.
2. Функции управления качеством. Планирование повышения качества.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

1. Показатели пищевой ценности и качества картофеля, овощей и плодов.
2. Метрологическая служба РФ.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

1. Виды стандартов. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.
2. Термины и определения качества сельскохозяйственной продукции.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

1. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия.
2. Показатели качества продукции.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

1. Сертификация систем качества и производств.
2. Методы определения показателей качества продукции.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)
Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический
Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26

1. Допускаемые отклонения картофеля от показателей, нормируемых ГОСТ.
2. Виды контроля качества.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27

1. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления.
2. Факторы, влияющие на формирование пищевой ценности при выращивании зерна.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №28

1. Национальный орган РФ по стандартизации.
2. Порядок приемки, оценки качества картофеля и плодоовощной продукции.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №29

1. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н.
2. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
20 /20 учебный год

Факультет Технологический

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №30

1. Структура изложения стандартов
2. Пищевая безвредность продукции.

Составитель _____ (подпись) (ФИО)

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ г.

Вопросы для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) по оценке освоения индикатора достижение компетенций

ИД-1_{опк-2}, ИД-2_{опк-2}, ИД-3_{опк-2} (редакция от 01.09.2021 г.)

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.
2. История возникновения и развития стандартизации в России.
3. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
4. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
5. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.
6. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.
7. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации:
8. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ.

9. Задачи и структура Международной организации по стандартизации (ИСО).
10. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.
11. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования
12. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия.
13. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
14. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации
15. Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
16. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции:
17. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией
18. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
19. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТ и государственные стандарты Российской Федерации -ГОСТ Р) и стандарты организации
20. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции
21. Показатели пищевой ценности и качества картофеля, овощей и плодо
22. Виды стандартов. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.
23. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия.
24. Сертификация систем качества и производств.
25. Допускаемые отклонения картофеля от показателей, нормируемых ГОСТ.
26. Структура изложения стандартов

27. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления.
28. Национальный орган РФ по стандартизации.
29. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н
30. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
31. Градации качества плодоовощной продукции.
32. Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.
33. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Общие требования к системам менеджмента качества
34. Технологические свойства зерна.
35. Засоренность зерна. Классификация примесей.
36. Органолептические показатели зерна.
37. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции
38. Требования ГОСТ на яйца куриные пищевые.
39. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикат
40. Категории стандартов.
41. Оценка качества свинины согласно ГОСТ Р.
42. Оценка качества кожевенного сырья согласно ГОСТ.
43. Оценка качества говядины согласно ГОСТ Р.
44. Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации: прямое и косвенное применение.
45. Оценка качества баранины и козлятины согласно ГОСТ Р.
46. Оценка качества молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р.
47. Методы оценки качества продукции, используемые в стандартизации.
48. Требования ГОСТ Р к качеству сахарной свеклы. Характеристика вредной примеси и других дефектов.

49. Основные понятия и определения в области метрологии.
50. Виды и методы измерений.
51. Функции управления качеством. Планирование повышения качества.
52. Метрологическая служба РФ.
53. Термины и определения качества сельскохозяйственной продукции.
54. Показатели качества продукции.
55. Методы определения показателей качества продукции.
56. Виды контроля качества.
57. Факторы, влияющие на формирование пищевой ценности при выращивании зерна.
58. Порядок приемки, оценки качества картофеля и плодовоовощной продукции.
59. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
60. Пищевая безвредность продукции.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценивание знаний, умений и навыков проводится с целью определения уровня сформированности компетенции ОПК-2 по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Задания для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации направлены на оценивание:

- 1) уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;
- 2) степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию;
- 3) сформированности когнитивных дескрипторов, значимых для профессиональной деятельности.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков, индивидуальных способностей студентов осуществляется с помощью контрольных мероприятий, различных образовательных технологий и оценочных средств, приведенных в паспорте фонда оценочных средств (табл. 2.1).

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде знаний (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты) используются следующие контрольные мероприятия:

- тестирование;
- индивидуальное собеседование при защите лабораторных работ;
- экзамен.

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде умений (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения) и навыков (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нестандартных ситуациях, формируется в процессе получения опыта деятельности) используются следующие контрольные мероприятия:

- выполнение творческих заданий;
- тестирование.

ОПК-2 / З1(ИД-1_{ОПК-2}), У1 (ИД-2_{ОПК-2}), В1 (ИД-3_{ОПК-2})

6.1 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме тестирования

Студенты получают тестовые задания с одним верным ответом из четырех предложенных.

Критерии оценки результатов тестирования.

Результаты тестирования оцениваются в процентах с последующим переводом в пятибалльную систему оценки: более 91 % правильно решенных

тестовых заданий – «отлично», 91...71 % – «хорошо», 71...51 % – «удовлетворительно» и менее 51 % – «неудовлетворительно».

6.2 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме индивидуального собеседования при защите лабораторных работ

Собеседование как средство текущего контроля успеваемости, организуется преподавателем, как специальная беседа с обучающимся (группой обучающихся) по контрольным вопросам. Собеседование рассчитано на выяснение объема знаний обучающегося по определенным темам (З1 (ИД-1_{ОПК-2}), У1 (ИД-2_{ОПК-2}), В1 (ИД-3_{ОПК-2}), ключевым понятиям. В ходе собеседования преподаватель определяет уровень усвоения обучающимся теоретического материала, его готовность к решению практических заданий, сформированность профессионально значимых личностных качеств обучающихся, коммуникативные умения. Собеседование позволяет обучающемуся углубить и закрепить знания, полученные на лекциях и в ходе самостоятельной работы, преподавателю - проверить эффективность и результативность самостоятельной работы студентов над учебным материалом.

Собеседование как форма устного опроса, как правило, проводится в начале практического занятия по определенной теме. Продолжительность собеседования – 10-15 мин. Темы для собеседования доводятся до сведения студентов заранее. Обсуждаемые вопросы должны соответствовать следующим требованиям:

- быть проблемными по форме, т.е. вскрывать какие-то важные для данной темы противоречия;
- охватывать суть проблемы – и в то же время быть не слишком широкими, но строго очерченными в своих границах;
- не повторять дословно формулировок соответствующих пунктов плана лекции и программы курса, учитывать научную и профессиональную направленность студентов;
- полностью охватывать содержание темы практического занятия или тот аспект, который выражен в формулировке обсуждаемой проблемы; в то же время формулировка вопроса должна побуждать студентов к работе с первоисточниками.

Чтобы настроить студентов на активное обсуждение вопросов темы, проведению собеседования на практическом занятии предшествует вступительное слово преподавателя. Вступительное слово (введение) должно отвечать следующим требованиям:

- по содержанию указывать на связь с предшествующей темой и курсом в целом; подчеркивать научную направленность рассматриваемой проблемы, связь с ее практикой;
- указывать на связь с профессиональной подготовкой обучающихся.

При проведении собеседования преподаватель задает аудитории вопросы, отвечают желающие или определяемые преподавателем, а преподаватель комментирует.

Критерии оценки за собеседование: оценивается объем знаний, полученных при изучении отдельных тем дисциплины, степень понимания студентом материала, владение терминологией, умение применять полученные знания, сформированность профессионально значимых личностных качеств, умение активизировать беседу.

Аналогично оцениваются результаты разбора конкретных ситуаций.

Критерии оценки разбора конкретных ситуаций:

- способность анализировать и обобщать информацию;
- способность синтезировать на основе данных новую информацию;
- умение делать выводы на основе интерпретации информации, давать разъяснения;
- умение выявлять причинно-следственные связи, выявлять закономерности.

Таблица 1 - Пример интегрированной шкалы оценивания собеседования

Оценка	Описание	Индекс контролируемой компетенции (или ее части), этапы формирования компетенции*	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенции
5	обучающийся полностью усвоил учебный материал; владеет терминологией; быстро отвечает на все поставленные вопросы, давая при этом полные и развернутые ответы; отмечается высокая степень понимания студентом изученного материала, умение активизировать беседу.	ОПК-2 / З1(ИД-1 _{ОПК-2}) , У1(ИД-2 _{ОПК-2}), В1(ИД-3 _{ОПК-2})	продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенции (или ее части)
4	обучающийся полностью усвоил учебный материал; владеет терминологией; отвечает на все поставленные вопросы, но при этом раздумывая над ответом и давая не совсем полные и развернутые ответы; отме-	ОПК-2 / З1(ИД-1 _{ОПК-2}) , У1(ИД-2 _{ОПК-2}), В1(ИД-3 _{ОПК-2})	в целом подтверждается освоение компетенции (или ее части)

	<p>чается хорошая степень понимания студентом изученного материала, в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета.</p>		
3	<p>обучающийся ответил на более половины поставленных вопросов, при этом 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 нескольких наводящих вопросов.</p>	<p>ОПК-2 / 31(ИД-1_{ОПК-2}) , У1 (ИД-2_{ОПК-2}), В1 (ИД-3_{ОПК-2})</p>	<p>выявлена недостаточная сформированность компетенции (или ее части)</p>
2	<p>обучающийся не ответил на 50% поставленных вопросов, при этом 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, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.</p>	<p>ОПК-2 / 31(ИД-1_{ОПК-2}) , У1 (ИД-2_{ОПК-2}), В1 (ИД-3_{ОПК-2})</p>	<p>не сформирована компетенция</p>

* раздел 2, 3 фонда оценочных средств

Таблица 3 – Шкала оценивания с учетом контролируемых компетенций

Оценка	Индекс контролируемой компетенции (или ее части), этапы формирования компетенции*	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенции
5	ОПК-2 / 31(ИД-1 _{ОПК-2}) , У1 (ИД-2 _{ОПК-2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2})	Продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенции (или ее части)
4	ОПК-2 / 31(ИД-1 _{ОПК-2}) , У1 (ИД-2 _{ОПК-2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2})	В целом подтверждается освоение компетенции (или ее части)
3	ОПК-2 / 31(ИД-1 _{ОПК-2}) , У1 (ИД-2 _{ОПК-2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2})	Выявлена недостаточная сформированность компетенции (или ее части)
2	ОПК-2 / 31(ИД-1 _{ОПК-2}) , У1 (ИД-2 _{ОПК-2}), В1 (ИД-3 _{ОПК-2})	Не сформирована компетенция

* раздел 2, 3 фонда оценочных средств

6.3 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации в форме экзамена

Промежуточная аттестация предназначена для определения уровня освоения всего объема учебной дисциплины. Промежуточная аттестация по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» проводится в форме экзамена.

Экзамен преследуют цель оценить полученные теоретические знания, умение интегрировать полученные знания и применять их к решению практических задач по видам деятельности, определенными основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в части компетенций, формируемых в рамках изучаемой дисциплины.

Расписание экзаменов составляется заместителем декана по учебной работе, утверждается проректором по учебной работе и доводится до сведения преподавателей и обучающихся не позднее, чем за месяц до начала экзаменов. Перед каждым экзаменом за 1-2 дня предусматриваются консульта-

ции для каждой группы обучающихся, которые включаются в расписание экзаменов.

Расписание экзаменов по очной форме обучения составляется с таким расчетом, чтобы на подготовку к экзаменам по каждой дисциплине было отведено, как правило, не менее трех дней. Расписание экзаменов по заочной форме обучения может не предусматривать освобожденных от занятий дней в пределах сроков учебно-экзаменационной сессии. Перенос экзамена во время экзаменационной сессии не допускается. В исключительных случаях перенос экзамена должен быть согласован преподавателем с деканом факультета и проректором по учебной работе.

Декан технологического факультета в исключительных случаях на основании заявлений студентов имеет право разрешать обучающимся, успешно осваивающим программу курса, досрочную сдачу экзаменов при условии успешной защиты курсовой работы.

Форма проведения экзамена по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» – устная. Вопросы для экзамена определяются настоящим фондом оценочных средств.

Не позднее, чем за 20 дней до начала промежуточной аттестации преподаватель выдает студентам очной формы обучения вопросы для экзамена по теоретическому курсу. Обучающимся заочной формы обучения вопросы для экзамена выдаются уполномоченным лицом (преподавателем соответствующей дисциплины, методистом) до окончания предшествующей промежуточной аттестации. Контроль за исполнением данных мероприятий и их исполнением возлагается на заведующего кафедрой.

Экзаменационные билеты по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» подписывает заведующий кафедрой переработки сельскохозяйственной продукции, за которой данная дисциплина закреплена учебным планом. Экзаменационные билеты хранятся на кафедре.

При явке на экзамен обучающийся обязан иметь при себе зачетную книжку, которую он предъявляет преподавателю в начале проведения экзамена.

В зачетной книжке обучающегося очной формы обучения должна быть отметка о его допуске к экзаменационной сессии. Допуск студентов к экзаменационной сессии подтверждается соответствующим штампом в зачетной книжке, который проставляет уполномоченное лицо деканата факультета.

Экзамен принимается лектором, читающим дисциплину у студентов данного потока. В случае невозможности приема экзамена лектором данного потока экзаменатор назначается заведующим кафедрой из числа преподавателей кафедры, являющихся специалистами в соответствующей области знаний.

В процессе сдачи экзамена, экзаменатору предоставляется право задавать экзаменуемому вопросы сверх указанных в билете, а также, помимо теоретических вопросов, давать для решения задачи и примеры по программе дисциплины.

При подготовке к устному экзамену экзаменуемый ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Обучающийся, испытывавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа обучающегося оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета обучающемуся не разрешается. Если обучающийся явился на экзамен, взял билет и отказался от ответа, то в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно» без учета причины отказа.

Нарушениями учебной дисциплины во время промежуточной аттестации являются:

- списывание (в том числе с использованием мобильной связи, ресурсов Интернет, а также литературы и материалов, не разрешенных к использованию на экзамене);

- обращение к другим обучающимся за помощью или консультацией при подготовке ответа по билету или выполнении зачетного задания;

- прохождение промежуточной аттестации лицами, выдающими себя за обучающегося, обязанного сдавать экзамен;

- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимся дисциплины на экзаменах пресекаются. В этом случае в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Присутствие на экзаменах посторонних лиц не допускается.

- по результатам экзамена в экзаменационную ведомость выставляются оценки: «отлично»; «хорошо»; «удовлетворительно»; «неудовлетворительно».

Экзаменационная ведомость является основным первичным документом по учету успеваемости студентов. Экзаменационные ведомости заполняются шариковой ручкой. Запрещается заполнение ведомостей карандашом, внесение в них любых исправлений и дополнений. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. Каждая оценка заверяется подписью преподавателя – экзаменатора.

Неявка на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости словами «не явился». Обучающийся, не явившийся по уважительной причине на экзамен или зачет в установленный срок, представляет в деканат факультета оправдательные документы: справку о болезни; объяснительную; вызов на соревнование, олимпиаду и т.п.

По окончании экзамена преподаватель-экзаменатор подводит суммарный оценочный итог выставленных оценок и в день проведения экзамена представляет экзаменационную (зачетную) ведомость в деканат факультета.

Преподаватель-экзаменатор несет персональную ответственность за правильность оформления экзаменационной ведомости, экзаменационных листов, зачетных книжек.

При выставлении оценки преподаватель учитывает показатели и критерии оценивания компетенции, которые содержатся в настоящем фонде оценочных средств.

Экзаменатор имеет право выставять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре экзаменационную оценку по результатам текущей (в течение семестра) аттестации без сдачи экзамена. Оценка за экзамен выставляется преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в период экзаменационной сессии.

При несогласии с результатами экзамена по дисциплине обучающийся имеет право подать апелляцию на имя ректора.

Обучающимся, которые не могли пройти промежуточную аттестацию в общеустановленные сроки по уважительным причинам (болезнь, уход за больным родственником, участие в региональных межвузовских олимпиадах, в соревнованиях и др.), подтвержденным соответствующими документами, деканом факультета устанавливаются дополнительные сроки прохождения промежуточной аттестации. Приказ о продлении промежуточной аттестации обучающегося, имеющему уважительную причину, подписывается ректором на основе заявления студента и представления декана, в котором должны быть оговорены конкретные сроки окончания промежуточной аттестации.

При получении неудовлетворительной оценки, пересдача экзамена в период экзаменационной сессии не допускается. Такому обучающемуся должна быть предоставлена возможность пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам. Сроки прохождения обучающимся промежуточной аттестации определяются деканом факультета.

Возможность пройти промежуточную аттестацию не более двух раз предоставляется обучающемуся, который уже имеет академическую задолженность. Таким образом, указанные два раза представляют собой повторное проведение промежуточной аттестации или, иными словами, проведение промежуточной аттестации в целях ликвидации академической задолженности.

Если повторная промежуточная аттестация в целях ликвидации академической задолженности проводится во второй раз, то для ее проведения создается комиссия не менее чем из трех преподавателей, включая заведующего кафедрой, за которой закреплена дисциплина. Заведующий кафедрой является председателем комиссии по должности. Оценка, выставленная комиссией по итогам пересдачи экзамена, является окончательной; результаты экзамена оформляются протоколом, который сдается уполномоченному лицу учебного отдела и подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Разрешение на пересдачу экзамена оформляется выдачей студенту экзаменационного листа с указанием срока сдачи экзамена. Конкретную дату и

время передачи назначает декан факультета по согласованию с преподавателем-экзаменатором. Экзаменационные листы в обязательном порядке регистрируются и подписываются деканом факультета. Допуск студентов преподавателем к передаче экзамена без экзаменационного листа не разрешается. По окончании испытания экзаменационный лист сдается преподавателем уполномоченному лицу. Экзаменационный лист подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Передача экзамена с целью повышения положительной оценки допускается в исключительных случаях по обоснованному решению декана факультета. Передача экзамена с целью повышения оценки «хорошо» для получения диплома с отличием допускается в случае, если наличие этой оценки препятствует получению студентом диплома с отличием. Такая передача может быть произведена только на последнем курсе обучения студента.

Перед промежуточной аттестацией по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» студенты должны прослушать курс лекций, выполнить задания лабораторных занятий.

У каждого студента должен быть в наличии конспект лекций.

Основная цель проведения экзамена – проверка уровня усвоения компетенций приобретенных в процессе изучения дисциплины.

Для проведения экзамена формируются экзаменационные билеты, включающие три теоретических вопроса. Примеры экзаменационных билетов приведены в настоящем фонде оценочных средств. Экзаменационные билеты обновляются преподавателем каждый учебный год.

Регламент проведения экзамена.

До начала проведения экзамена экзаменатор обязан получить на кафедре экзаменационную ведомость. Прием экзамена у обучающихся, которые не допущены к нему деканатом факультета или чьи фамилии не указаны в экзаменационной ведомости, не допускается. В исключительных случаях экзамен может приниматься при наличии у обучающегося индивидуального экзаменационного листа (направления), оформленного в установленном порядке.

Порядок проведения устного экзамена.

Преподаватель, проводящий экзамен проверяет готовность аудитории к проведению экзамена, раскладывает экзаменационные билеты на столе текстом вниз, оглашает порядок проведения экзамена, уточняет со студентами организационные вопросы, связанные с проведением экзамена.

Очередность прибытия обучающихся на экзамены определяют преподаватель и староста учебной группы.

Обучающийся, войдя в аудиторию, называет свою фамилию, предъявляет экзаменатору зачетную книжку и с его разрешения выбирает случайным образом один из имеющихся на столе экзаменационных билетов, называет его номер и (берет при необходимости лист бумаги формата А4 для черновика) и готовится к ответу за отдельным столом, а преподаватель фиксирует номер экзаменационного билета. На подготовку к ответу дается не более одного академического часа.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы. Ответ обучающегося на вопрос билета, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам билета в течение 15 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;
- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы сверх билета, а также давать задачи и примеры по программе данной дисциплины. Время, отводимое на ответ по билету, не должно превышать 20 минут, включая ответы и на дополнительные вопросы.

. Выставление оценок на экзамене осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний обучающегося.

При выставлении оценки экзаменатор учитывает:

- знание фактического материала по программе дисциплины, в том числе знание обязательной литературы, современных публикаций по программе курса, а также истории науки;
- степень активности студента на семинарских занятиях;
- логику, структуру, стиль ответа; культуру речи, манеру общения; готовность к дискуссии, аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления; умение приложить теорию к практике, решить задачи;
- наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций и индикаторов достижений приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «отлично», если:

- свободно владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, использует дополнительный материал по вопросам билета и в целом по дисциплине;
- свободно владеет методами и приемами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя имеющиеся теоретические знания и практический опыт в изучаемой сфере;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 85 % содержания компетенций, рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «хорошо» ставится студенту в том случае, если он:

- хорошо владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, приводит примеры, использует дополнительный материал по вопросу билета;

- хорошо владеет методами и приёмами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя знания, полученные на лекциях и практических занятиях;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций, рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту в том случае, если он

- отвечает на вопросы билета, используя прослушанный курс лекций;
- владеет методами и приёмами решения типовых аналитических задач;
- выполнил программу практических занятий;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций и индикаторов достижений приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «неудовлетворительно», если

- студент слабо владеет теоретическим материалом по курсу;
- не может самостоятельно решать аналитические задачи;
- сформировал четкое и последовательное представление о менее чем 50 % содержания компетенций, рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

6.4 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации в форме зачета, дифференцированного зачета

Зачет (дифференцированный зачет) преследует цель оценить полученные теоретические знания, умение интегрировать полученные знания и применять их к решению практических задач по видам деятельности, определенными основной профессиональной образовательной программой в части компетенций, формируемых в рамках изучаемой дисциплины.

Зачет (дифференцированный зачет) сдаются всеми обучающимися в обязательном порядке в строгом соответствии с учебными планами основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) и утвержденными учебными рабочими программами по дисциплинам.

Зачет (дифференцированный зачет) – это форма контроля знаний, полученных обучающимся в ходе изучения дисциплины в целом или промежу-

точная (по окончании семестра) оценка знаний студента по отдельным разделам дисциплины, курсовым работам, различного вида практикам.

Деканы факультетов Академии в исключительных случаях на основании заявлений студентов имеют право разрешать обучающимся, успешно осваивающим программу курса, досрочную сдачу зачетов при условии выполнения ими установленных практических работ без освобождения от текущих занятий по другим дисциплинам.

Форма проведения зачета (дифференцированного зачета)(устная, письменная, тестирование и др.) устанавливается рабочей программой дисциплины. Вопросы, задачи, задания для зачета определяются фондом оценочных средств рабочей программы дисциплины.

Не позднее, чем за 20 дней до начала промежуточной аттестации преподаватель выдает студентам очной формы обучения вопросы и задания для зачета по теоретическому курсу. Обучающимся заочной формы обучения вопросы и задания для зачета выдаются уполномоченным лицом (преподавателем соответствующей дисциплины, методистом) до окончания предшествующей промежуточной аттестации. Контроль за исполнением данными мероприятиями и их исполнением возлагается на заведующего кафедрой.

При явке на зачет обучающийся обязан иметь при себе зачетную книжку, которую он предъявляет преподавателю в начале проведения зачета.

Зачеты по дисциплине принимаются преподавателями, ведущими практические (семинарские) занятия в группах или читающими лекции по данной дисциплине.

Во время зачета экзаменуемый имеет право с разрешения преподавателя пользоваться учебными программами по курсу, картами, справочниками, таблицами и другой справочной литературой. При подготовке к устному зачету экзаменуемый ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается экзаменатору. Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа обучающегося оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета обучающемуся не разрешается. Если обучающийся явился на зачет, взял билет или вопрос и отказался от ответа, то в экзаменационной (зачетной) ведомости ему выставляется оценка «не зачтено» без учета причины отказа.

Нарушениями учебной дисциплины во время промежуточной аттестации являются:

- списывание (в том числе с использованием мобильной связи, ресурсов Интернет, а также литературы и материалов, не разрешенных к использованию на экзамене или зачете);

- обращение к другим обучающимся за помощью или консультацией при подготовке ответа по билету или выполнении зачетного задания;

- прохождение промежуточной аттестации лицами, выдающими себя за обучающегося, обязанного сдавать экзамен (зачет);

- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимся дисциплины на зачетах пресекаются. В этом случае в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «не зачтено».

Присутствие на зачетах посторонних лиц не допускается.

По результатам зачета в экзаменационную (зачетную) ведомость выставляются оценки «зачтено» или «не зачтено», по результатам дифференцированного зачета «отлично»; «хорошо»; «удовлетворительно»; «неудовлетворительно».

Экзаменационная ведомость является основным первичным документом по учету успеваемости студентов. В Академии используются формы экзаменационной ведомости, установленные автоматизированной системой управления «Спрут» (подсистема «Студент»).

Экзаменационная ведомость независимо от формы контроля содержит следующую общую информацию: наименование Академии; наименование документа; номер семестра; учебный год; форму контроля (экзамен, зачет, курсовая работа (проект)); название дисциплины; дату проведения экзамена, зачета; номер группы, номер курса, фамилию, имя, отчество преподавателя; далее в форме таблицы – фамилию, имя, отчество обучающегося, № зачетной книжки или билета.

Экзаменационная ведомость для оформления результатов сдачи дифференцированного зачета содержит дополнительную информацию в форме таблицы о результатах сдачи зачета (цифрой и прописью) и подпись экзаменатора по каждому обучающемуся. Ниже в табличной форме дается сводная информация по группе (численность явившихся студентов, численность сдавших на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», численность не допущенных к сдаче зачета, численность не явившихся студентов, средний балл по группе).

Экзаменационные ведомости заполняются шариковой ручкой. Запрещается заполнение ведомостей карандашом, внесение в них любых исправлений и дополнений. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. Каждая оценка заверяется подписью преподавателя, принимающего зачет.

Неявка на зачет отмечается в экзаменационной ведомости словами «не явился». Обучающийся, не явившийся по уважительной причине на зачет в установленный срок, представляет в деканат факультета оправдательные документы: справку о болезни; объяснительную; вызов на соревнование, олимпиаду и т.п.

По окончании зачета преподаватель-экзаменатор подводит суммарный оценочный итог выставленных оценок и представляет экзаменационную (зачетную) ведомость в деканат факультета в последний рабочий день недели, предшествующей экзаменационной сессии.

Преподаватель-экзаменатор несет персональную ответственность за правильность оформления экзаменационной ведомости, экзаменационных листов, зачетных книжек.

При выставлении оценки при дифференцированном зачете преподаватель учитывает показатели и критерии оценивания компетенции, которые содержатся в фонде оценочных средств по дисциплине.

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре зачет по результатам текущей (в течение семестра) аттестации без сдачи зачета.

При несогласии с результатами зачета по дисциплине обучающийся имеет право подать апелляцию на имя ректора Академии.

Обучающимся, которые не могли пройти промежуточную аттестацию в общеустановленные сроки по уважительным причинам (болезнь, уход за больным родственником, участие в региональных межвузовских олимпиадах, в соревнованиях и др.), подтвержденным соответствующими документами, деканом факультета устанавливаются дополнительные сроки прохождения промежуточной аттестации. Приказ о продлении промежуточной аттестации обучающемуся, имеющему уважительную причину, подписывается ректором Академии на основе заявления студента и представления декана, в котором должны быть оговорены конкретные сроки окончания промежуточной аттестации.

Такому обучающемуся должна быть предоставлена возможность пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам. Сроки прохождения обучающимся промежуточной аттестации определяются деканом факультета.

Возможность пройти промежуточную аттестацию не более двух раз предоставляется обучающемуся, который уже имеет академическую задолженность. Таким образом, указанные два раза представляют собой повторное проведение промежуточной аттестации или, иными словами, проведение промежуточной аттестации в целях ликвидации академической задолженности.

Если повторная промежуточная аттестация в целях ликвидации академической задолженности проводится во второй раз, то для ее проведения создается комиссия не менее чем из трех преподавателей, включая заведующего кафедрой, за которой закреплена дисциплина. Заведующий кафедрой является председателем комиссии. Оценка, выставленная комиссией по итогам пересдачи зачета, является окончательной; результаты пересдачи зачета оформляются протоколом, который сдается уполномоченному лицу учебного отдела Академии и подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Разрешение на пересдачу зачета оформляется выдачей студенту экзаменационного листа с указанием срока сдачи зачета. Конкретную дату и вре-

мя пересдачи назначает декан факультета по согласованию с преподавателем-экзаменатором. Экзаменационные листы в обязательном порядке регистрируются и подписываются деканом факультета. Допуск студентов преподавателем к пересдаче зачета без экзаменационного листа не разрешается. По окончании испытания экзаменационный лист сдается преподавателем уполномоченному лицу. Экзаменационный лист подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Пересдача дифференцированного зачета с целью повышения положительной оценки допускается в исключительных случаях по обоснованному решению декана факультета. Пересдача дифференцированного зачета с целью повышения оценки «хорошо» для получения диплома с отличием допускается в случае, если наличие этой оценки препятствует получению студентом диплома с отличием. Такая пересдача может быть произведена только на последнем курсе обучения студента в Академии.

У каждого студента должен быть в наличии конспект лекций. Качество конспектов и их полнота проверяются ведущим преподавателем. К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие программу изучаемой дисциплины.

Порядок проведения устного зачета.

Преподаватель, проводящий экзамен проверяет готовность аудитории к проведению зачета, раскладывает экзаменационные билеты на столе текстом вниз, оглашает порядок проведения экзамена, уточняет со студентами организационные вопросы, связанные с проведением зачета.

Очередность прибытия обучающихся на зачет определяют преподаватель и староста учебной группы.

Обучающийся, войдя в аудиторию, называет свою фамилию, предъявляет экзаменатору зачетную книжку и с его разрешения выбирает случайным образом один из имеющихся на столе экзаменационных билетов, называет его номер и (берет при необходимости лист бумаги формата А4 для черновика) и готовится к ответу за отдельным столом, а преподаватель фиксирует номер экзаменационного билета. Во время экзамена студент не имеет право покидать аудиторию. На подготовку к ответу дается не более одного академического часа.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы. Ответ обучающегося на вопрос билета, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам билета в течение 15 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;

- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы сверх билета, а также давать задачи и примеры по программе данной дисциплины. Время, отводимое на ответ по билету, не должно превышать 20 минут, включая ответы и на дополнительные вопросы.

Выставление оценок на дифференцированном зачете осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний студентов.

При выставлении оценки преподаватель учитывает:

- знание фактического материала по программе дисциплины, в том числе знание обязательной литературы, современных публикаций по программе курса, а также истории науки;
- степень активности студента на семинарских занятиях;
- логику, структуру, стиль ответа; культуру речи, манеру общения; готовность к дискуссии, аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления; умение приложить теорию к практике, решить задачи;
- наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций (ОПК-2) при промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет) оцениваются «отлично», если:

Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции – обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне.

Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи.

Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции – способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке.

Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкий уровень освоения компетенции – если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне.

Оценка «неудовлетворительно» (не зачтено) или отсутствие сформированности компетенций ОПК-2 (код 31 ОПК-2, У1 ОПК-2, В1 ОПК-2) неспо-

способность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения учебной дисциплины.

Студент получает оценку «не зачтено», если ответ неправильный, показывает незнание основного материала, грубые ошибки в определении понятий, а также при отказе студента отвечать по заданию.

6.5 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Оценка результатов обучения в рамках текущего контроля проводится посредством синхронного и (или) асинхронного взаимодействия педагогических работников с обучающимися посредством сети "Интернет".

Проведении текущего контроля успеваемости осуществляется по усмотрению педагогического работника с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Университете, относятся:

- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ;
- онлайн видеотрансляции на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube;
- видеозаписи лекций педагогических работников ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей и/или на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс.Диск, Google.Диск, Облако Mail.ru и т.д.);
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (WhatsApp, Viber);
- онлайн трансляция в Instagram.

Университет обеспечивает следующее техническое сопровождение дистанционного обучения:

1) Электронная информационно-образовательная среда: компьютер с выходом в интернет (при доступе вне стен университета) или компьютер, подключенный к локальной вычислительной сети университета;

2) онлайн-видеотрансляции: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;

3) просмотр видеозаписей лекций: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;

4) групповая голосовая конференция в мессенджерах: мобильный телефон (смартфон) или компьютер с установленной программой (WhatsApp, Viber и т.п.), аудиоколонками и выходом в интернет;

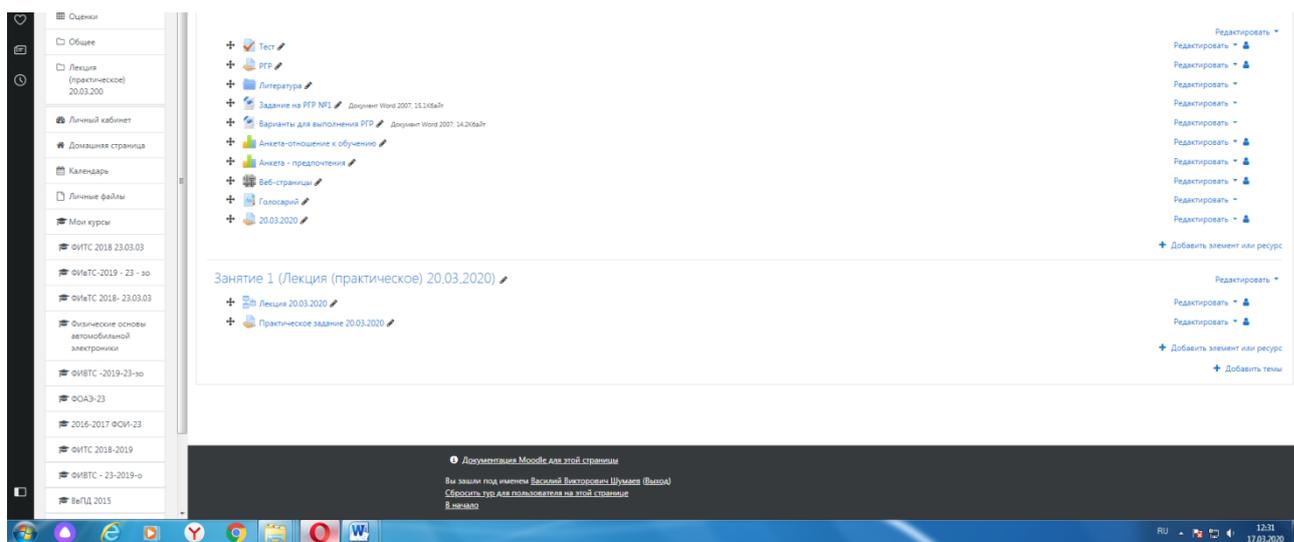
5) онлайн трансляция в Instagram: регистрация в Instagram, компьютер с аудиоколонками и выходом в интернет.

Педагогический работник может рекомендовать обучающимся изучение онлайн курса на образовательной платформе «Открытое образование» <https://openedu.ru/specialize/>. Платформа создана Ассоциацией "Национальная платформа открытого образования", учрежденной ведущими университетами - МГУ им. М.В. Ломоносова, СПбПУ, СПбГУ, НИТУ «МИСиС», НИУ ВШЭ, МФТИ, УрФУ и Университет ИТМО. Все курсы, размещенные на Платформе, доступны для обучающихся бесплатно. Освоение обучающимся образовательных программ или их частей в виде онлайн-курсов подтверждается документом об образовании и (или) о квалификации либо документом об обучении, выданным организацией, реализующей образовательные программы или их части в виде онлайн-курсов. Зачет результатов обучения осуществляется в порядке и формах, установленных Университетом самостоятельно, посредством сопоставления планируемых результатов обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам, определенным образовательной программой, с результатами обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам образовательной программы, по которой обучающийся проходил обучение, при представлении обучающимся документов, подтверждающих пройденное им обучение.

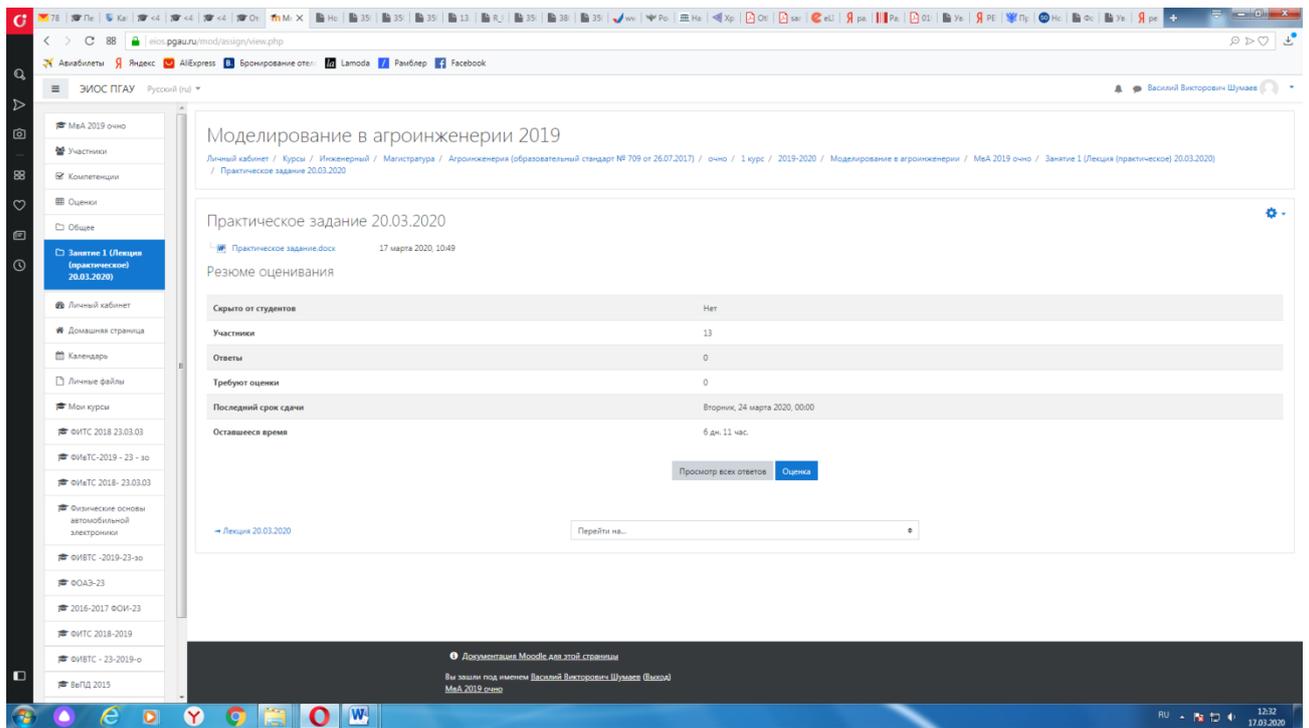
Педагогический работник организует текущий контроль успеваемости и посещения обучающимися дистанционных занятий, своевременно заполняет журнал посещения занятий.

Для того, чтобы приступить к изучению дистанционного курса дисциплины, необходимо следующее:

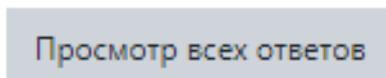
1. Заходим в электронной среде в дисциплину (практику), где необходимо оценить дистанционный курс.
2. Выбираем необходимое задание.



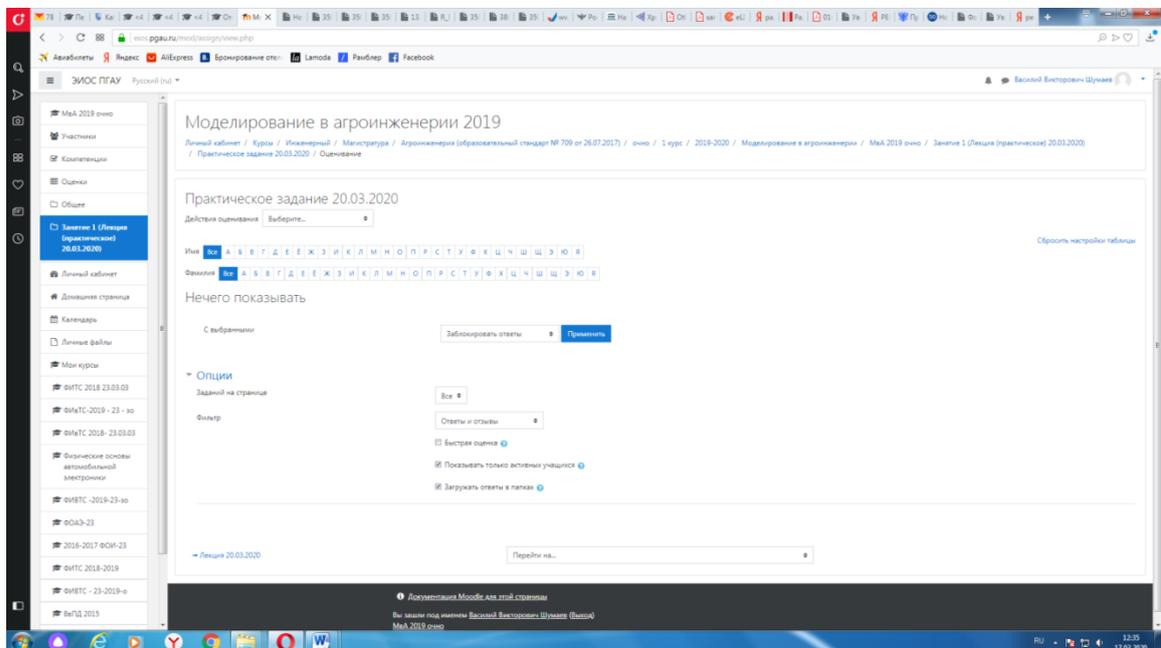
3. Появится следующее окно (практическое занятие или лабораторная работа).



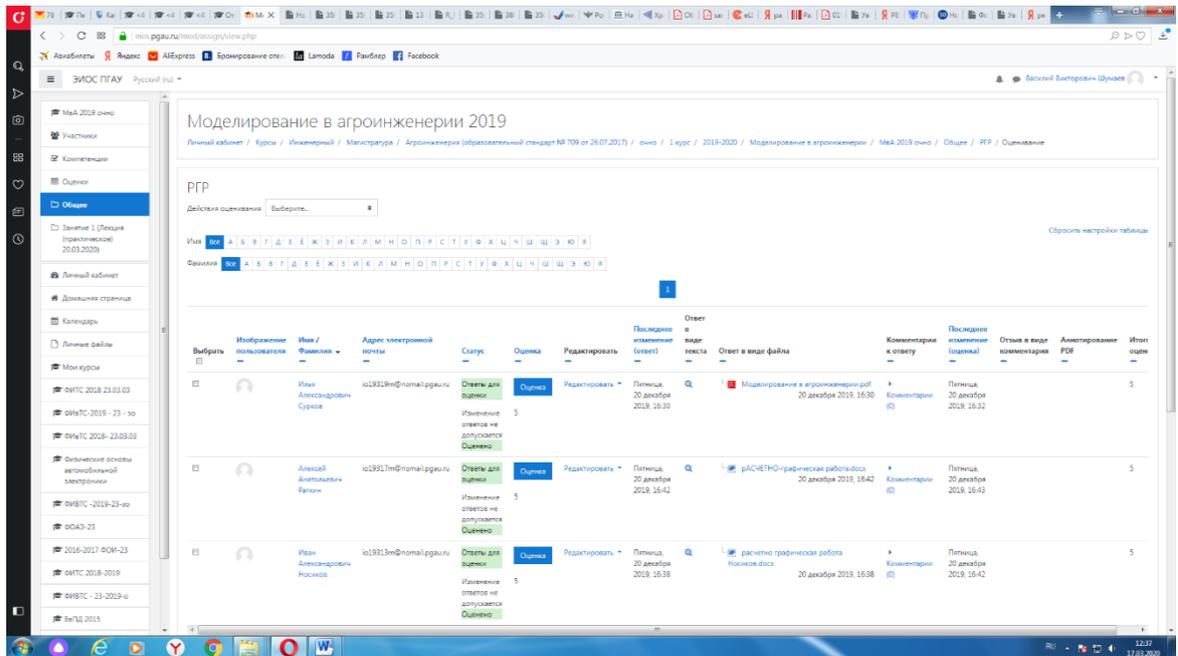
4. Далее нажимаем кнопку



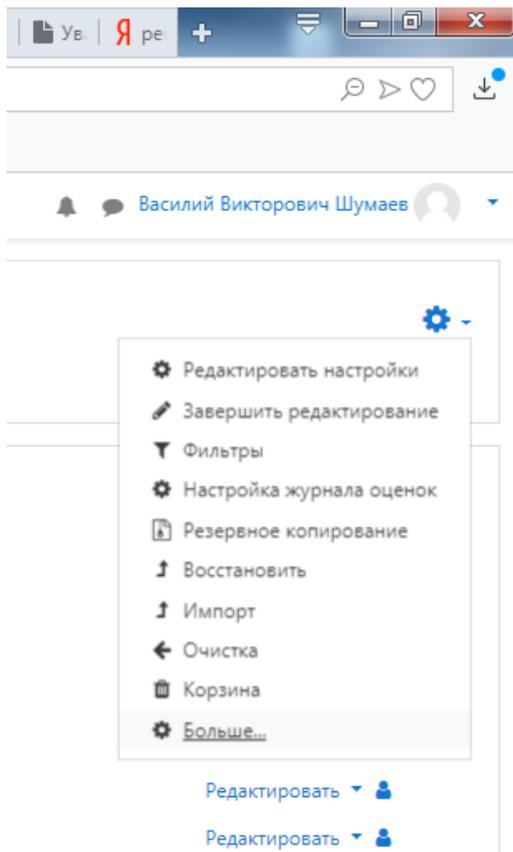
5. Далее появится окно (в данный момент ответы отсутствуют).



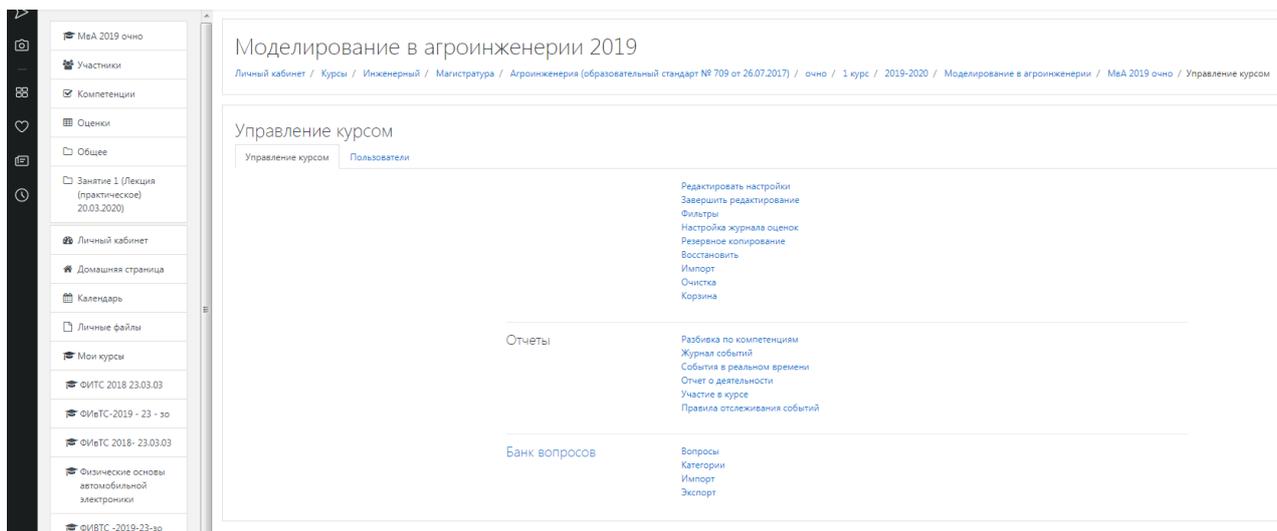
При наличии ответов появится окно, в котором осуществляется оценка ответа, и фиксируется время и дата сдачи работы.



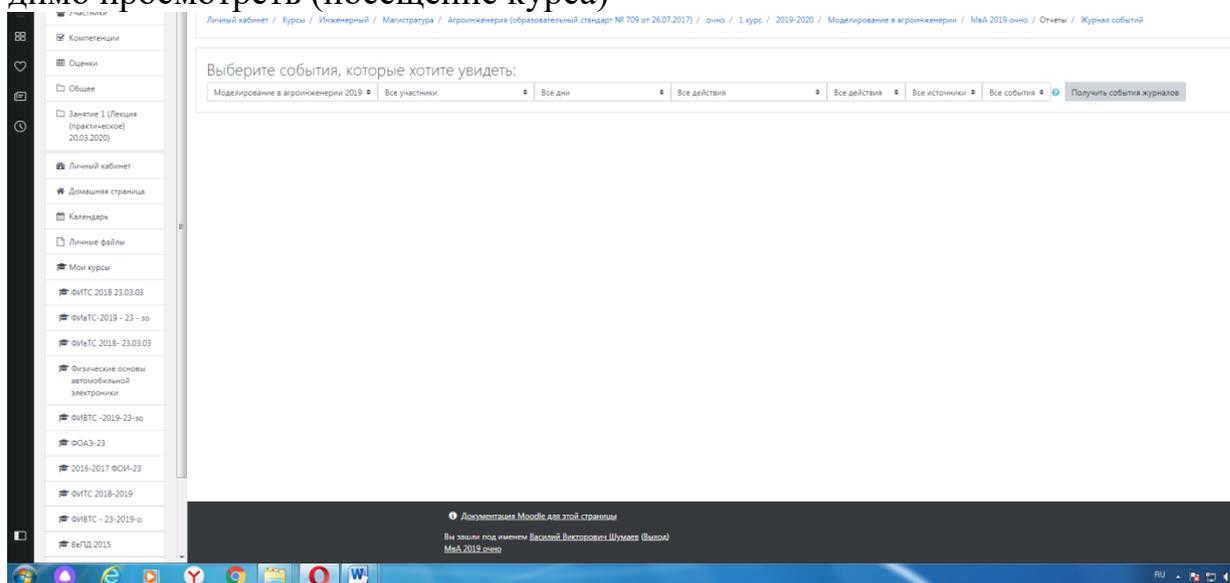
6. Для просмотра всех действий записанными на курс пользователями необходимо нажать кнопку «больше».



7. Затем появится окно, во вкладке отчёты нажимаем кнопку «Журнал событий».



8. Затем в открывшейся вкладке, выбираете действия, которые необходимо просмотреть (посещение курса)



9. В открывшейся вкладке «все дни» выбираем необходимое нам число, к примеру 20 декабря 2019 года. Тогда появится окно где возможно посмотреть действия участников курса.

Время	Полное имя пользователя	Загруженный пользователь	Контекст события	Компонент	Название события	Описание	Источник	IP-адрес
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Задание РРР	Задание	Таблица оценивания просмотрена	The user with id '445' viewed the grading table for the assignment with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Задание РРР	Задание	Модуль курса просмотрен	The user with id '445' viewed the 'assign' activity with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Задание РРР	Задание	Страница состояния представленного ответа просмотрена	The user with id '445' has viewed the submission status page for the assignment with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Задание РРР	Задание	Модуль курса просмотрен	The user with id '445' viewed the 'assign' activity with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумеев	-	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Курс просмотрен	The user with id '445' viewed the course with id '18770'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:49	Василий Викторович Шумеев	-	Тест Тест	Тест	Отчет по тесту просмотрен	The user with id '445' viewed the report 'overview' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест Тест	Тест	Завершенная попытка теста просмотрена	The user with id '7278' has had their attempt with id '1455' reviewed by the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест Тест	Тест	Попытка теста завершена и отправлена на оценку	The user with id '7278' has submitted the attempt with id '1455' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	-	Александр Леонидович Петряев	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Пользователю поставлена оценка	The user with id '-' updated the grade with id '25729' for the user with id '7278' for the grade item with id '14888'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Пользователю поставлена оценка	The user with id '7278' updated the grade with id '25728' for the user with id '7278' for the grade item with id '14888'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест Тест	Тест	Сводка попыток теста просмотрена	The user with id '7278' has viewed the summary for the attempt with id '1455' belonging to the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6

10. При этом факт выполнения заданий фиксируется в ЭИОС и оценивается ведущим преподавателем. Не выполнение задания является пропуском занятия. Данный факт фиксируется в журнале посещения занятий в соответствии с расписанием.

6.5 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена

Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме зачета проводится с использованием одной из форм:

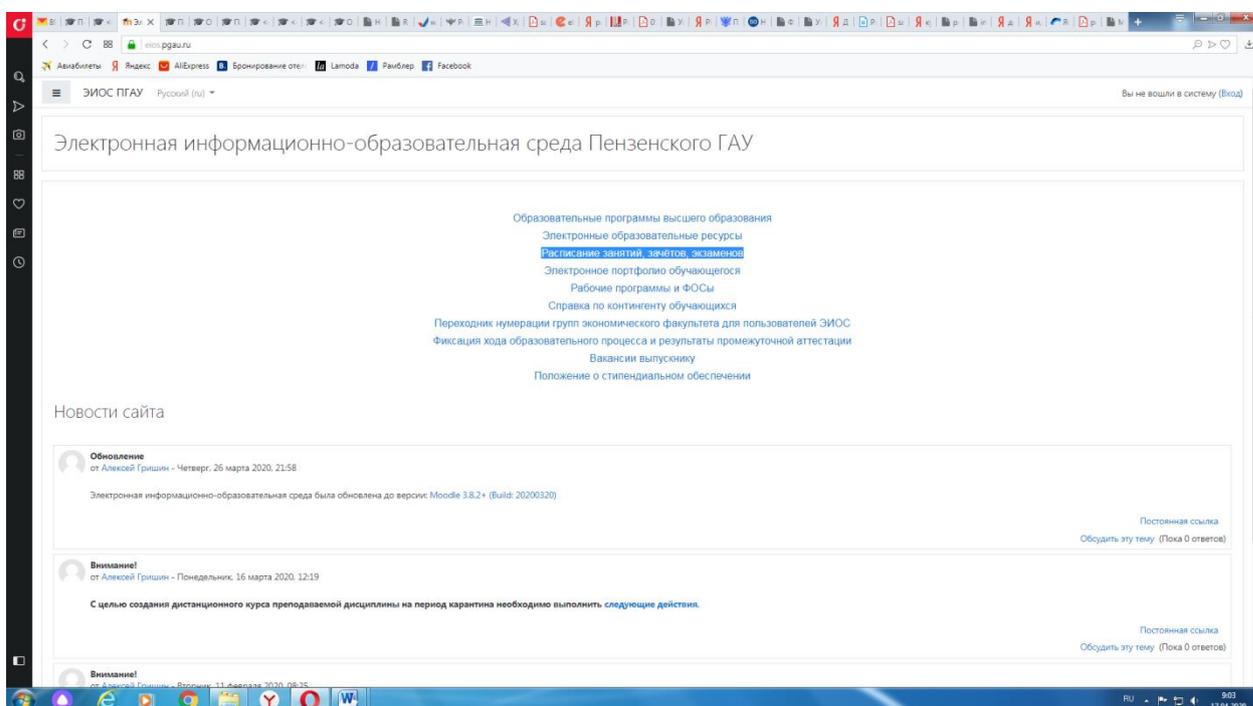
- компьютерное тестирование;
- устное собеседование, направленное на выявление общего уровня подготовленности (опрос без подготовки или с несущественным вкладом ответа по выданному на подготовку вопросу в общей оценке за ответ обучающегося), или иная форма аттестации, включающая устное собеседование данного типа;
- комбинация перечисленных форм.

Педагогический работник выбирает форму проведения промежуточной аттестации или комбинацию указанных форм в зависимости от технических условий обучающихся и наличия оценочных средств по дисциплине (модулю) в тестовой форме. Применяется единый порядок проведения в дистанционном формате промежуточной аттестации, повторной промежуточной аттестации при ликвидации академической задолженности, а также аттестаций при переводе и восстановлении обучающихся. В соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Мино-

бнауки России от 23.08.2017 № 816, при проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – промежуточная аттестация) обеспечивается идентификация личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Промежуточная аттестация может назначаться с понедельника по субботу с 8-00 до 17-00 по московскому времени (очная форма обучения). В случае возникновения в ходе промежуточной аттестации сбоя технических средств обучающегося, устранить который не удастся в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

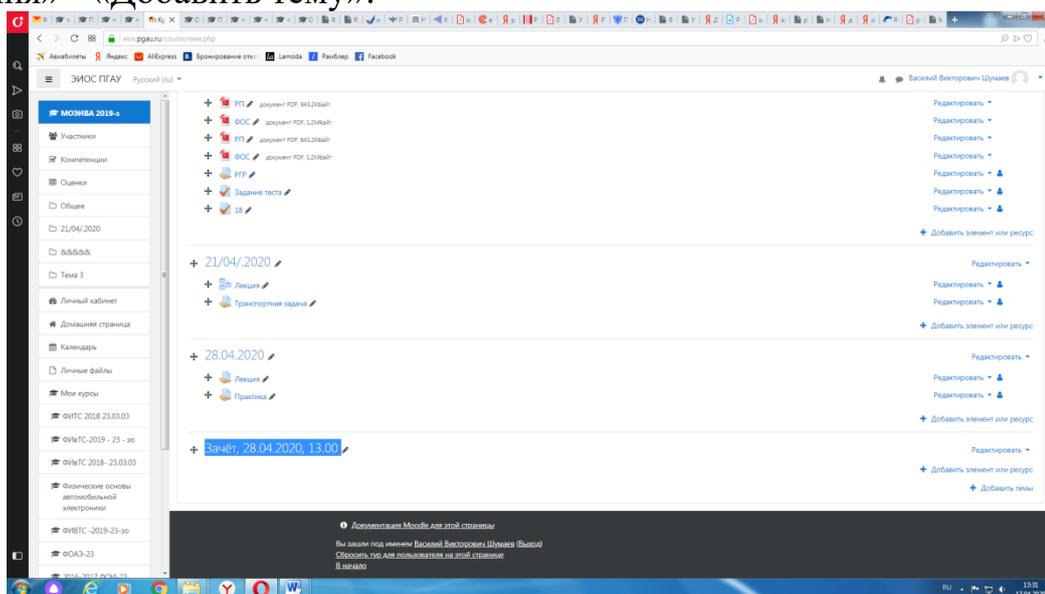
- через электронное расписание занятий на сайте Университета (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144);
- через ЭИОС (<https://eios.pgau.ru/?redirect=0>), вкладка «Домашняя страница» - «Расписание занятий, зачётов, экзаменов», и проходит авторизацию под своим единым логином/паролем.



Структура раздела дисциплины в ЭИОС для проведения промежуточной аттестации

Раздел дисциплины в ЭИОС, предназначенный для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием, содержит в

названии информацию о виде промежуточной аттестации, дате и времени проведения промежуточной аттестации, для этого входим в «Режим редактирования» - «Добавить тему».



Раздел в обязательном порядке содержит следующие элементы:

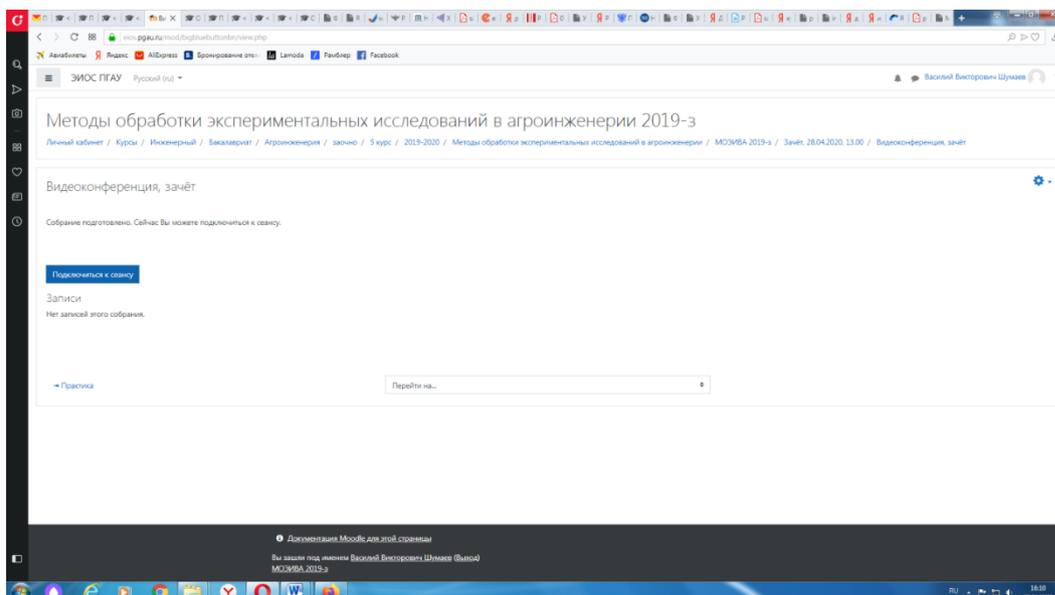
а) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

Банк тестовых заданий и тест должны быть сформированы не позднее, чем 5 рабочих дней до начала проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием.

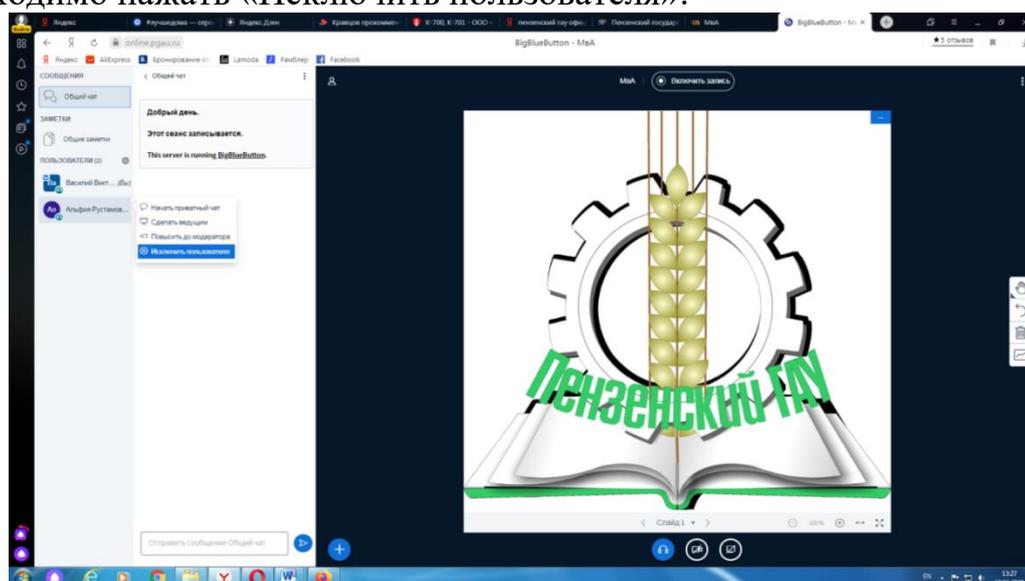
б) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной почте от деканатов факультетов и размещает её в ЭИОС (в формате docx (doc) или xlsx (xls)) после прохождения обучающимися промежуточной аттестации по дисциплине (практике) для очной формы обучения, для заочной формы обучения ведомость заполняется по мере прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования

Устное собеседование (индивидуальное или групповое) проводится в формате видеоконференцсвязи в созданном разделе дисциплины, предназначенного для проведения промежуточной аттестации, для перехода в которую необходимо воспользоваться соответствующей ссылкой в разделе дисциплины. Перед началом проведения собеседования в вебинарной комнате педагогический работник выбирает «Подключится к сеансу».



Для того, чтобы при устном опросе в видеоконференции принимал участие только один обучающийся, необходимо предварительно составить график опроса. В случае присоединения к сеансу другого пользователя, необходимо нажать «Исключить пользователя».



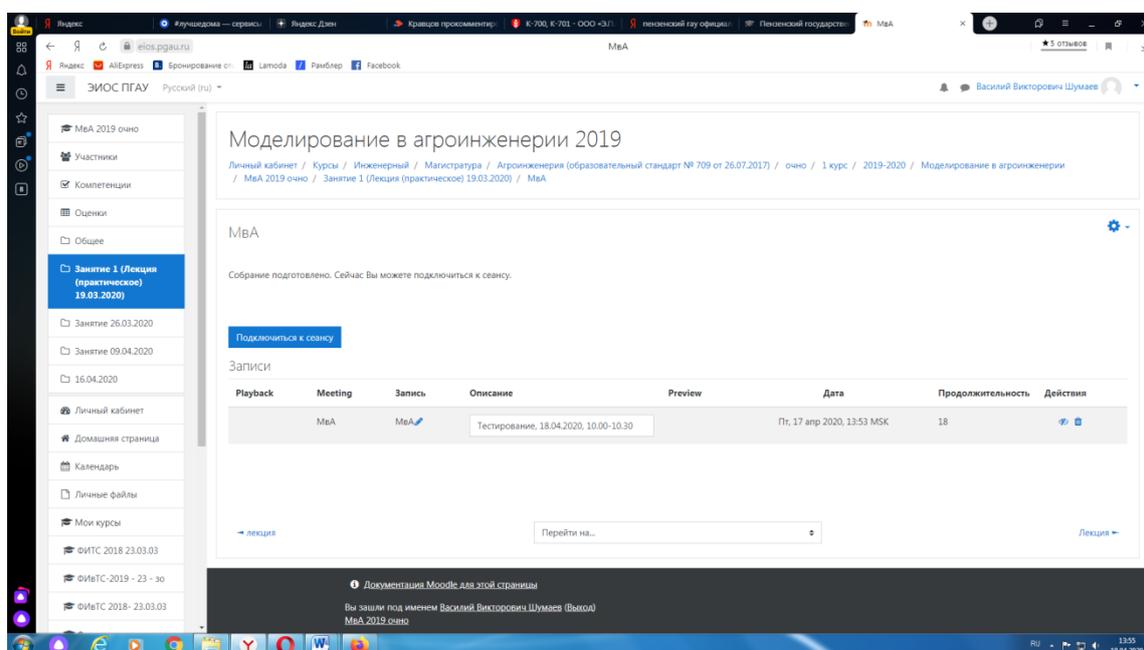
В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

- включает режим видеозаписи;
- проводит идентификацию личности обучающегося, для чего обучающийся называет отчетливо вслух свои ФИО, демонстрирует рядом с лицом в развернутом виде паспорт или иной документа, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи;
- проводит осмотр помещения, для чего обучающийся, перемещая видеочкамеру или ноутбук по периметру помещения, демонстрирует педагогическому работнику помещение, в котором он проходит аттестацию.

После проведения собеседования с обучающимся педагогический работник отчетливо вслух озвучивает ФИО обучающегося и выставленную ему оценку («зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошел сбой технических средств обучающегося, устранить который не удалось в течение 15 минут, педагогический работник вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

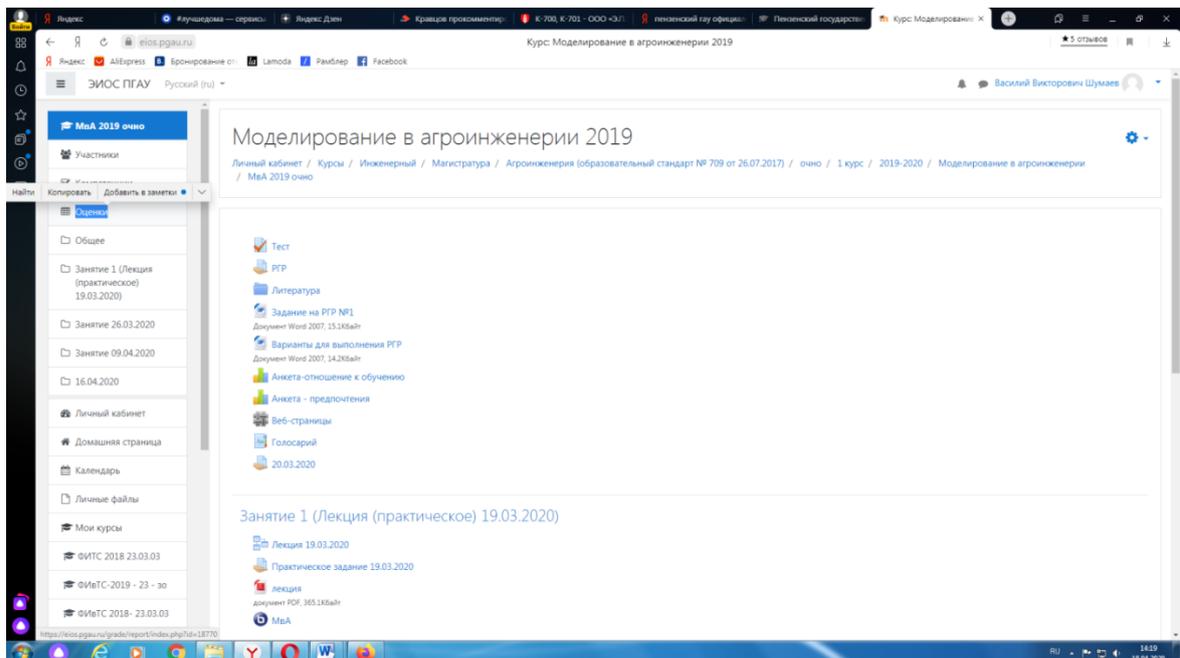
Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

Для каждого обучающегося проводится отдельная видеоконференция и сохраняется отдельная видеозапись собеседования в случае проведения устного опроса. При прохождении тестирования достаточно одна запись на группу, при этом указывается в описании «Тестирование, 18.04.2020, 10.00-10.30».

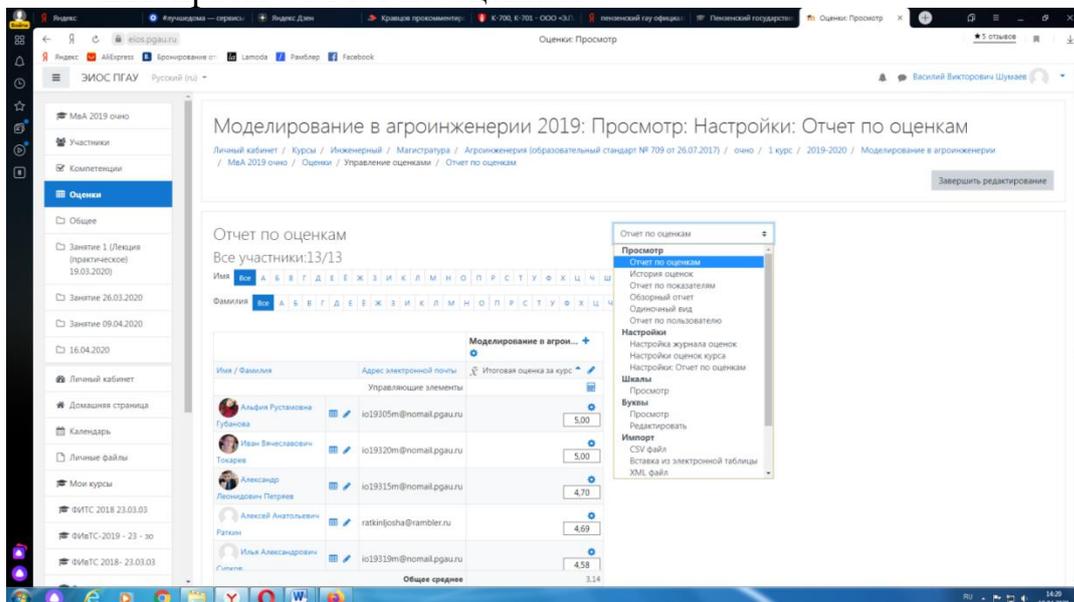


После сохранения видеозаписи педагогический работник может про- ставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по следующему алгоритму.

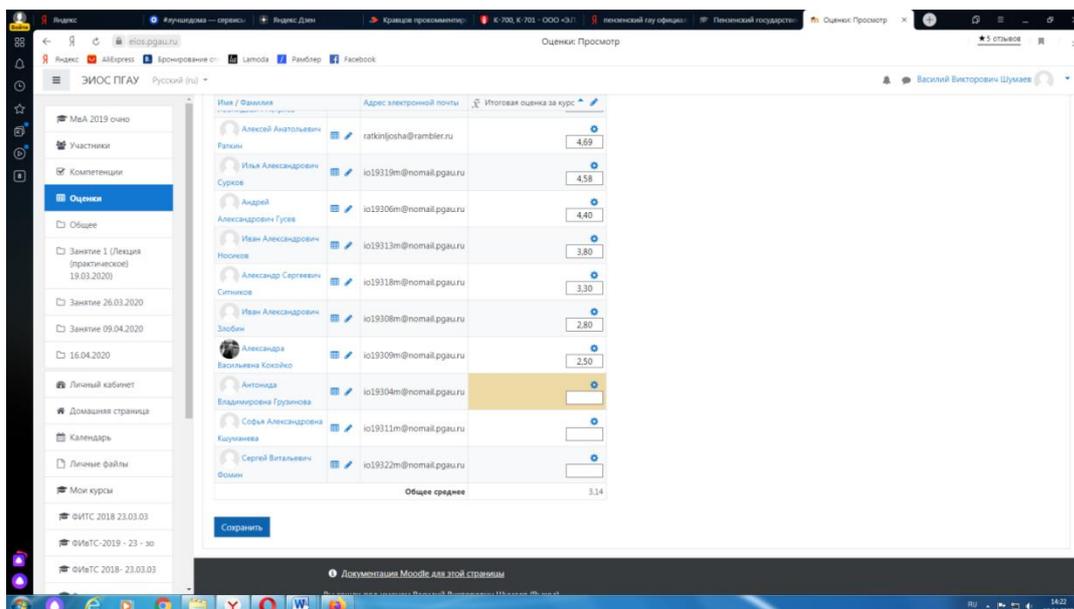
Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».



Выбираем «Отчёт по оценкам».



В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем проставить итоговую оценку и далее нажимаем «Сохранить».



В случае наличия обучающихся, не явившихся на промежуточную аттестацию, педагогический работник в обязательном порядке:

- создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Не явились на промежуточную аттестацию»;
- включает режим видеозаписи;
- вслух озвучивает ФИО каждого обучающегося с указанием причины его неявки на промежуточную аттестацию, если причина на момент проведения промежуточной аттестации известна.

В случае если у педагогического работника возникли сбои технических средств при подключении и работе в ЭИОС, он может (в порядке исключения) провести промежуточную аттестацию, используя любой мессенджер, обеспечивающий видеосвязь и запись видео общения.

Запись необходимо прислать по адресу shumaev.v.v@pgau.ru. Наименование файла с видео необходимо задавать в следующем формате: «ФИО, дата, аттестации, время аттестации_дисциплина.mp4». Ссылка на видеозапись аттестации будет размещена в соответствующем разделе онлайн-курса.

Проведение промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования

Компьютерное тестирование проводится с использованием функции в ЭИОС. Тест должен состоять не менее чем из 20 вопросов, время тестирования – не менее 15 минут.

Перед началом тестирования педагогический работник в вебинарной комнате начинает собрание с наименованием «Тестирование», включает видеозапись.

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В данном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдав-

ший документ и дату его выдачи, (паспорт должен находиться на уровне лица, фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени).

Далее педагогический работник проводит идентификацию личностей обучающихся и осмотр помещений в которых они находятся (при видеофиксации), участвующих в тестировании, фиксирует обучающихся, не явившихся для прохождения промежуточной аттестации, в соответствии с процедурой, описанной выше.

Обучающийся, приступивший к выполнению теста раньше проведения идентификации его личности, по итогам промежуточной аттестации получает оценку неудовлетворительно. После выполнения теста обучающемуся автоматически демонстрируется полученная оценка.

В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошли сбои технических средств обучающихся, устранить которые не удалось в течение 15 минут, педагогический работник создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Сбои технических средств», включает режим видеозаписи, для каждого обучающегося вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Фиксация результатов промежуточной аттестации

Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме компьютерного тестирования, фиксируется в результатах теста, сформированного в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle.

В день проведения промежуточной аттестации педагогический работник вносит ее результаты в электронную ведомость в соответствии с вышеизложенной инструкцией, выставляя итоговую оценку.

Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре оценку «зачтено» по результатам текущего (в течение семестра) контроля успеваемости без сдачи или зачета. Оценка за зачет выставляется педагогическим работником в ведомость в период экзаменационной сессии, исходя из среднего балла по результатам работы в семестре, указанным в электронной ведомости.

Педагогический работник в случае освобождения обучающегося от зачета доводит до него данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС.

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты управляющие элементы	Итоговая оценка за курс
Альфия Рустамовна Губанова	io19305m@nomail.pgau.ru	5,00
Иван Вячеславович Токарев	io19320m@nomail.pgau.ru	5,00
Александр Львович Петряев	io19315m@nomail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Раткин	ratkinjosh@rambler.ru	4,69
Илья Александрович Сурков	io19319m@nomail.pgau.ru	4,58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@nomail.pgau.ru	4,40
Иван Александрович Ноосков	io19313m@nomail.pgau.ru	3,80
Александр Сергеевич Ситников	io19318m@nomail.pgau.ru	3,30
Иван Александрович Злобин	io19308m@nomail.pgau.ru	2,80
Александра Васильевна Кожойко	io19309m@nomail.pgau.ru	2,50
Антонида Владимировна Грузинова	io19304m@nomail.pgau.ru	
София Александровна Кшуманева	io19311m@nomail.pgau.ru	
Сергей Витальевич		
Общее среднее		3,14

Средняя оценка определяется на основе трех и более оценок. Студент, пропустивший по уважительной причине занятие, на котором проводился контроль, вправе получить текущую оценку позднее.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта, если средний балл составил более 3.

Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации в форме тестирования:

При сдаче экзамена:

до 3 баллов – неудовлетворительно;

от 3 до 5 баллов – соответственно – удовлетворительно, хорошо и отлично.

Порядок апелляции среднего балла

Обучающиеся, которые не согласны с полученным средним баллом, сдают зачет (экзамен) по расписанию в соответствии с процедурами, описанными выше, при этом он доводит данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС до педагогического работника за день до начала сдачи дисциплины.