

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА
проректором по учебной и
воспитательной работе
_____М.С. Манновой
17 ноября 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов
животного происхождения»**

Специальность	36.05.01 Ветеринария		
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Уровень образовательной программы	Специалитет		
Форма обучения	Очная		
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3		
Трудоемкость дисциплины, час.	108		
Распределение часов дисциплины по видам работы:	Виды контроля:		
Контактная работа – всего	40	Зачет	1
в т.ч. лекции	14		
Лабораторные	26		
Практические	-		
Самостоятельная работа	68		
Разработчики:			

Доцент кафедры морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.б.н.

С.П. Фисенко
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Т.Г.Кичеева
(подпись)

Председатель методической комиссии факультета

(подпись) С.В. Егоров

Документ рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии факультета

**Протокол № 03
от 15 ноября 2021 года**

Иваново 2021

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – получение студентами знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов, проведения нормативной и идентификационной экспертиз.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	вариативной части образовательной программы
по выбору	по выбору
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Экономическая теория, ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Производственный ветеринарно-санитарный контроль, Ветеринарный контроль на рынках

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Дескрипторы компетенции		Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
ПК-9 Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знает:	3-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Все
		3-3.Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Все
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Все
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Все
		У-5. Применять на практике методы контроля	Все

		за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	
	Владеет:	В-3. Опытom реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Все
СК-2 Способность и готовность выбирать и использовать эффективные способы производства и переработки продукции животноводства и нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении	Знает:	3-2. Разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Все
	Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Все
	Владеет:	В-2. Опытom работы с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Основы организации стандартизации	2			4	Т	
2.	Национальная система стандартизации (НСС)			2	4	Т	Дискуссия
3.	Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов	2		2	2	Т	Лекция-презентация, дискуссия
4.	Международная деятельность в области стандартизации			2	4	Т	дискуссия
5.	Сущность сертификации	2			4	Т	Лекция-презентация
6.	Структура Российской системы сертификации	2		2	2	Т	Дискуссия
7.	Законодательная база сертификации	2		2	2	Т	Лекция-презентация, дискуссия
8.	Нормативно-правовые работы	2		2	6	Т	Лекция-презентация,

	по сертификации						дискуссия
9.	Обязательная и добровольная сертификация	2			2	T	Лекция-презентация
10.	Системы сертификации				6	T	
11.	Схемы сертификации			2	4	T	Дискуссия
12.	Общие правила построения сертификации			2	4	T	Дискуссия
13.	Аккредитация и взаимное признание сертификатов				8	T	
14.	Технология проведения сертификации продукции животноводства			4	2	T	Дискуссия
15.	Технология проведения декларирования продукции животноводства			4	2	T	Дискуссия
16.	Правила и порядок аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий			2	4	T	Дискуссия
17.	Международная деятельность в области сертификации				8	T	

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по семестрам

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		ИТОГО
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Лекции										14	14
Лабораторные										26	26
Практические											
Итого контактной работы										40	40
Самостоятельная работа										68	68

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева».

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Темы индивидуальных заданий:
 1. Сертификат соответствия и декларации о соответствии ГОСТ Р и таможенного союза.
- Темы, выносимые на самостоятельную проработку:
 - Состояние и основные направления развития стандартизации.
 - Субъекты стандартизации: органы и службы.
 - Правовые акты, регламентирующие функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных уровней, их взаимосвязь.
 - Принципы, методы, средства стандартизации.

- Правовая и нормативная база нормативных документов.
- Требования к структуре, изложению, оформлению и содержанию стандартов разных категорий.
- Техническая политика в области стандартизации.
- Информационное обеспечение стандартизации.
- Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение.
- Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов (ГОСТ 1.8-95). Правила их применения.
- Виды стандартов межотраслевой системы стандартизации. Назначение. Виды.
- Экономическая и правовая база стандартизации.
- Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.
- Метрологическое обеспечение стандартизации, сертификации и управления качеством.
- Правовые основы обеспечения единства измерений.
- Федеральные законы и организационно-методические документы.
- Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений.
- Государственный метрологический контроль и надзор.
- Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений.
- Калибровка и сертификация средства измерения.
- Ответственность за нарушение действующего законодательства.
- Сертификация соответствия. Понятие о соответствии.
- Значение сертификации в условиях рыночных отношений.
- Обязательная и добровольная сертификация: понятия, их системы.
- Заявители в системе сертификации, их права и обязанности.
- Сертификаты и знаки соответствия.
- Порядок маркирования продукции и услуг знаком соответствия.
- Другие виды сертификатов, их сфера применения.
- Правовые основы сертификации.
- Федеральные законы России и организационно-методические документы по сертификации.
- Правила заполнения бланков сертификатов.
- Изучение правил и порядка проведения сертификации пищевых продуктов и правил заполнения бланков сертификатов.
- Изучение требования к методам испытаний и испытательным лабораториям. Проектирование и разработка требования к качеству продукции
- Перечень общих и специфичных показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации.
- Критерии идентификации и показатели безопасности, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации.
- Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.
- Порядок выдачи предписаний и штрафов.
- Порядок приостановления или прекращения действия, продления срока действия сертификатов, аннулирования сертификатов.
- Испытания и контроль качества сырья, мясных, молочных и рыбных продуктов.
- *Темы курсовых проектов/работ: Не предусмотрено.*

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

Аудиторная самостоятельная работа включает изучение рекомендуемой литературы.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает:

- изучение теоретического материала, в том числе, самостоятельный поиск информации по вопросам, не вошедшим в лекционный курс, приобретение навыков при работе со справочной литературой и поиск информации в ресурсах интернет;
- проработку учебного материала (изучение лекционного материала, материала, изложенного в учебниках и учебных пособиях);
- подготовка к коллоквиуму и зачету,
- самотестирование по контрольным вопросам.

Отчет по самостоятельной работе студент может оформить в виде эталона ответа на вопросы для самоконтроля.

Контроль за самостоятельной работой студентов осуществляется:

- проведением тестирования;
- решением ситуационных задач, предложенных преподавателем;
- выполнением индивидуальных заданий;
- оцениванием результатов обучения на зачете.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

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

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [практикум] Иваново, ИГСХА - 2009. 180с.
2. Личко, Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: учебник для студ. вузов / Н. М. Личко. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 512с.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Шарафутдинов, Г.С., Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для студ. вузов. - 2-е изд., перераб. и доп. / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. - СПб. : Лань, 2012. - 624с.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
- 4) Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y
- 5) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Стандартизация, сертификация, управление качеством продукции животного происхождения: учебно-методические пособие / С.П. Фисенко. - Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2017. - 106с.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Библиотека ГОСТов и нормативных документов <http://libgost.ru/>
- 2) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru>
- 3) Научная электронная библиотека <http://e-library.ru>
- 4) Научная электронная библиотека <http://www.e.lanbook.com>

6.6. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

- 1) Лекции-презентации

6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
5	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Форма контроля и период его проведения*	Оценочные средства
1	3		4	5
ПК-9	Знает:	З-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	З, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
		З-3. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	З, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	З, 10-й сем. Т.	Комплект тестовых заданий
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	З, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	З, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
	Владеет:	В-3. Опытот реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	З, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
СК-2	Знает:	З-2. Разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	З, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
	Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	З, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
	Владеет:	В-2. Опытот работы с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении	З, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий

* Форма контроля: Т-тест, З – зачет. Период проведения – указывается семестр обучения.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

При наличии в учебном плане зачета по дисциплине, оцениваемого по двухбалльной шкале с оценками «зачтено» или «не зачтено».

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Критерии оценивания	
			«не зачтено»	«зачтено»
ПК-9	Знает:	3-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Не называет условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Называет условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения
		3-3.Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования сырья и готовых продуктов	Не называет порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Называет порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Не умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения
	Владеет:	В-3. Опытном реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов	Не владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов	Владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов

		и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных
СК-2	Знает:	З-2. Разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Не перечисляет разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Перечисляет разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении
	Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Не ориентируется в выборе способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Ориентируется в выборе способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении
	Владеет:	В-2. Опыт работы с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Не соблюдает правила и порядок использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Соблюдает правила и порядок использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении

3. Оценочные средства

3.1. Комплект тестовых заданий для текущего и промежуточного контроля.

- Что ввел Борис Годунов в XVI как метод трудовой деятельности людей:
 - эталон «большой государственный кирпич»
 - стандартные калибры – кружала для измерения пушечных ядер
 - уральское железо с клеймом «старый соболев»
 - спецификацию ремесел Московской Руси
- В каком году было организовано бюро по стандартизации СССР?
 - 1923 г.
 - 1918г.
 - 1946г.
- Объектом стандартизации является:
 - продукция, процесс или услуга
 - органы по сертификации
 - испытательные лаборатории
 - сертификат соответствия
- В процессе стандартизации осуществляется следующая деятельность:
 - установление требований для обеспечения высокого качества продукции, работ, услуг
 - разработка стандартов, технических регламентов
 - удостоверить качество продукта

4. Какие нормативные документы не относятся к стандартизации?
 - a. стандарт
 - b. ТУ
 - c. свод правил
 - d. регламент
 - e. классификаторы
 - f. декларация соответствия
5. Объектами государственного надзора являются:
 - a. продукция, услуги, работы
 - b. биологические объекты
 - c. аккредитованные испытательные лаборатории
 - d. стандарт
6. Как часто проводятся плановые мероприятия по контролю и надзору за соблюдением стандартов?
 - a. один раз в два года
 - b. ежегодно
 - c. раз в полгода
 - d. ежемесячно
7. При выявлении нарушений в ходе проведения надзора в РФ предусматривается ответственность изготовителя, исполнителя, продавца
 - a. гражданско-правовая
 - b. административная
 - c. уголовная
8. Какие могут быть нарушения обязательных требований стандарта при проведении контрольно-надзорных мероприятий?
 - a. несоответствие требованиям к безопасности
 - b. несоответствие маркировки продукции
 - c. нарушение правил сертификации
 - d. нарушение требований к документации
 - e. несоответствие физико-химических показателей
 - f. несоответствие органолептических показателей
9. Мерой административной ответственности за нарушения требований стандартов является:
 - a. наложение штрафов и конфискация предметов административного правонарушения
 - b. ограничение свободы сроком до двух лет
 - c. возмещение вреда, убытков
 - d. уплата неустойки, пени, штрафов
10. Основанием несения ответственности за нарушение требований стандартов считают:
 - a. вред жизни, здоровью или имуществу
 - b. недостаток (брак) в товаре, работе, услуге
 - c. фальсифицированный товарный продукт
11. Что не является центральным органом системы сертификации?
 - a. управление продукции сельскохозяйственного производства ГОСТ Р
 - b. совет системы (консультативный центр)

- c. комиссия по апелляции
- d. аттестационный совет экспертов
- e. научно-методических центр на базе НИИ
- f. испытательные лаборатории

12. Какие действия необходимо выполнить органу по сертификации, если на продукцию для проведения ее сертификации отсутствует сопутствующая документация:

- a. направить в испытательную лабораторию для экспертизы
- b. отказать в выдаче сертификата
- c. оформить протокол испытаний

13. Оплата работ по сертификации проводится:

- a. на договорной основе за счет средств заявителя
- b. государством
- c. работа не оплачивается
- d. испытательной лабораторией

14. Инспекционный контроль за системой сертификации осуществляют:

- a. один раз в год
- b. один раз в пять лет
- c. в любое время
- d. не проводится

15. Что означает термин «сертификат» с латыни?

- a. сделано верно
- b. удостоверение качества
- c. норма измерения
- d. денежное свидетельство

16. Укажите участников сертификации

- a. изготовители
- b. заказчики-продавцы
- c. органы по сертификации, испытательные лаборатории
- d. ростехрегулирование РФ
- e. федеральные органы исполнительной власти

17. Контролирует правильность использования сертификатов и знаков соответствия:

- a. орган по сертификации
- b. декларант
- c. держатель сертификата соответствия
- d. эксперт

18. Если испытательная лаборатория является аккредитованной, то она именуется:

- a. сертификационным центром
- b. центральным органом системы сертификации
- c. экспертной лабораторией

19. Документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям, называется:

- a. сертификат соответствия
- b. декларация соответствия

с. знак соответствия

20.



- это:

- а. Знак соответствия при обязательной сертификации
- б. Знак соответствия при добровольной сертификации
- с. Знак соответствия требованиям национального стандарта РФ
- д. Знак соответствия «Системы добровольной сертификации»

3.1.2. Методические материалы

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов по темам:

- 1) Основы организации стандартизации
- 2) Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов
- 3) Техническое регулирование в РФ
- 4) Сущность сертификации. Структура Российской системы сертификации
- 5) Законодательная база сертификации
- 6) Нормативно-правовые работы по сертификации
- 7) Обязательная и добровольная сертификация
- 8) Национальная система стандартизации (НСС)
- 9) Классификация, построение Структура и содержание стандартов разных видов и категорий
- 10) Порядок проведения процедуры сертификации и декларирования соответствия пищевой продукции
- 11) Схемы подтверждения соответствия пищевой продукции
- 12) Изучение правил заполнения сертификата соответствия
- 13) Изучение правил заполнения декларации о соответствии
- 14) Знаки маркирования

Тестирование проводится в форме бумажного теста. Бланки с вопросами теста (тестовые задания представлены в количестве 10 вариантов) хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест. Студенту предлагается ответить на 20 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 40 минут.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К. Беляева».

Текущий контроль:

- Посещение лекций - 1 балл (максимум 9 баллов)
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла (максимум 9 баллов)
- Тестирование (2 теста в семестре) – (максимум 30 баллов)

Итоговый контроль:

Зачетное тестирование – максимум 40 баллов.

Итого текущий и рубежный контроли: 60 баллов

Общая сумма баллов: максимальное количество 100 баллов.

Градации рейтинга:

Итоговая	Традиционная	Зачет,	Оценка	Градация
----------	--------------	--------	--------	----------

рейтинговая оценка	оценка (при 4- хбальной шкале	экзамен	(ECTS)		
0-59	неудовлетворительно	Не зачтено	F	неудовлетворительно	
60-64	удовлетворительно	Зачтено	E	посредственно	
65-69			D	удовлетворительно	
70-74			C	хорошо	
75-84	хорошо		B	очень хорошо	
85-89			A	отлично	
90-100	отлично				

Студентам могут быть начислены премиальные баллы:

- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах– 25 баллов.