

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 5 от «10» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Стандартизация, сертификация, управление качеством
продуктов животного происхождения»**

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров» «Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕ	6
Трудоемкость дисциплины, час.	216

Разработчик:

Доцент кафедры заразных болезней им.
академика РАСХН Ю.Ф. Петрова

С.П. Фисенко

(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – получение студентами знаний в области стандартизации и сертификации сырья и продуктов животного происхождения, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативного обеспечения, разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом

дисциплина относится к*

обязательной части образовательной программы

Статус дисциплины**

базовая

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины

Производство продукции животноводства
Процессы и аппараты пищевых производств
Общая, санитарная и пищевая микробиология
Производство продукции животноводства
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Технология продуктов птицеводства
Технология рыбы и рыбных продуктов
Технология мяса и мясных продуктов
Технология переработки молока и молочных продуктов
Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
Технологическое оборудование мясной отрасли
Технология замораживания пищевых продуктов

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины

Технология производства продуктов детского питания
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях
Консервирование
Технология мяса и мясных продуктов
Переработка побочных продуктов мясной промышленности
Технологическая практика
Выполнение выпускной квалификационной работы

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

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения
---------------------------------	---	---

		компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1ОПК-5 Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Все
	ИД-2ОПК-5 Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Все
	ИД-3ОПК-5 Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ 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	4			10	Т, Э	
2.	Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов	4		4	10	Т, Э	
3.	Техническое регулирование в РФ	4		4	10	Т, Э	Дискуссия
4.	Сущность сертификации. Структура Российской системы сертификации	4		4	10	Т, Э	
5.	Законодательная база сертификации	4		4	10	Т, Э	
6.	Нормативно-правовые работы по сертификации	2		2	10	Т, Э	
7.	Обязательная и добровольная сертификация	2		2	10	Т, Э	
8.	Национальная система стандартизации (НСС)	2		2	10	Т, Э	Дискуссия
9.	Классификация, построение Структура и содержание стандартов разных видов и категорий	2		2	10	Т, Э	Дискуссия
10.	Порядок проведения процедуры сертификации и декларирования соответствия пищевой продукции	4		2	14	Т, Э	Дискуссия

11.	Схемы подтверждения соответствия пищевой продукции	4		2	10	Т, Э	Дискуссия
12.	Изучение правил заполнения сертификата соответствия			2	10	Т, Э	
13.	Изучение правил заполнения декларации о соответствии			2	10	Т, Э	
14.	Знаки маркирования	2		4	10	Т, Э	Дискуссия

* 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.

4.1.2. Заочная форма:

№ 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			14	Э	
2.	Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов	2			14	Э	
3.	Техническое регулирование в РФ	2			14	Э	
4.	Сущность сертификации. Структура Российской системы сертификации	2			14	Э	
5.	Законодательная база сертификации				14	Э	
6.	Нормативно-правовые работы по сертификации				14	Э	
7.	Обязательная и добровольная сертификация				14	Э	
8.	Национальная система стандартизации (НСС)				14	Э	
9.	Классификация, построение Структура и содержание стандартов разных видов и категорий			2	14	Э	
10.	Порядок проведения процедуры сертификации и декларирования соответствия пищевой продукции			2	14	Э	Дискуссия
11.	Схемы подтверждения соответствия пищевой продукции			2	14	Э	Дискуссия
12.	Изучение правил заполнения сертификата соответствия			2	14	Э	

13.	Изучение правил заполнения декларации о соответствии			2	14	Э	
14.	Знаки маркирования			2	14	Э	Дискуссия

* 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 видам работы и форма контроля*

* Э – экзамен, З – зачет, ЗаО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции							36	
Лабораторные							36	
Практические								
Итого контактной работы							72	
Самостоятельная работа							144	
Форма контроля							Э	

4.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Лекции					8
Лабораторные					12
Практические					
Итого контактной работы					20
Самостоятельная работа					196
Форма контроля					Э

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

Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся».

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.
- Техническая политика в области стандартизации.
- Информационное обеспечение стандартизации.
- Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение.

- Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов Правила их применения.
- Виды стандартов межотраслевой системы стандартизации. Назначение. Виды.
- Экономическая и правовая база стандартизации.
- Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.
- Федеральные законы и организационно-методические документы.
- Ответственность за нарушение действующего законодательства.
- Сертификация соответствия. Понятие о соответствии.
- Значение сертификации в условиях рыночных отношений.
- Заявители в системе сертификации, их права и обязанности.
- Порядок маркирования продукции знаком соответствия.
- Другие виды сертификатов, их сфера применения.
- Правовые основы сертификации.
- Федеральные законы России и организационно-методические документы по сертификации.
- 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.
- Технология проведения сертификации продукции животноводства
- Технология проведения декларирования продукции животноводства
- Схемы сертификации
- Аккредитация и взаимное признание сертификаций
- Правила и порядок аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий
- Международная деятельность в области стандартизации и сертификации

Темы курсовых проектов/работ: Не предусмотрено.

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:
- тестирование и экзамен.

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. Тамахина А.Я., Беспланеев Э.В. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум[Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56609#authors> — Загл. с экрана.
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. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб.пособие для студ.вузов. - 2-е изд.,перераб. и доп. - 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) 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, 2019. - 106с.

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

- 1) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 2) Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
- 3) ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

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

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

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

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для выполнения курсовых работ	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием (рефрактометр, рН-метр, ФЭК, редуцтазник, микроскопы, центрифуга, водяная баня, ареометры, термостаты, сушильный шкаф, весы аналитические и ВЛК, электрические плитки, лабораторная посуда и инструменты, телевизор, DVD- плеер, видеокамера, микроскоп с фото насадкой)

3.	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой (15 ПК) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером, 3 сканерами
----	--------------------------------------	--

**Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.*

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	3	4	5
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1ОПК-5 Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Т,Э	Комплект вопросов к Т, Э
	ИД-2ОПК-5 Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Т,Э	Комплект вопросов к Т, Э
	ИД-3ОПК-5 Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Т,Э	Комплект вопросов к Т, Э

* 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. Соответственно для каждой формы контроля указываются свои оценочные средства (Приложение № 1 к Положению ПВД-06 «О фонде оценочных средств»).

1.2. Заочная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	3	4	5
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1ОПК-5 Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Э	Комплект вопросов к Э
	ИД-2ОПК-5 Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Э	Комплект вопросов к Э
	ИД-3ОПК-5 Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Э	Комплект вопросов к Э

* 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. Соответственно для каждой формы контроля указываются свои оценочные средства (Приложение № 1 к Положению ПВД-06 «О фонде оценочных средств»).

формы контроля указываются свои оценочные средства (Приложение № 1 к Положению ПВД-06 «О фонде оценочных средств»).

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

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	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	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

3.1. Тест.

3.1.1. Образцы вопросов теста:

- 1. Что ввел Борис Годунов в XVI как метод трудовой деятельности людей:**
 - a. эталон «большой государственный кирпич»
 - b. стандартные калибры – кружала для измерения пушечных ядер
 - c. уральское железо с клеймом «старый соболь»
 - d. спецификацию ремесел Московской Руси
- 2. В каком году было организовано бюро по стандартизации СССР?**
 - a. 1923 г.
 - b. 1918г.
 - c. 1946г.
- 3. Объектом стандартизации является:**
 - a. продукция, процесс или услуга
 - b. органы по сертификации
 - c. испытательные лаборатории
 - d. сертификат соответствия
- 4. В процессе стандартизации осуществляется следующая деятельность:**
 - a. установление требований для обеспечения высокого качества продукции, работ, услуг
 - b. разработка стандартов, технических регламентов
 - c. удостоверить качество продукта
- 5. Какие нормативные документы не относятся к стандартизации?**
 - a. стандарт
 - b. ТУ
 - c. свод правил
 - d. регламент
 - e. классификаторы
 - f. декларация соответствия
- 6. Объектами государственного надзора являются:**
 - a. продукция, услуги, работы
 - b. биологические объекты
 - c. аккредитованные испытательные лаборатории
 - d. стандарт
- 7. 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
- 8. При выявлении нарушений в ходе проведения надзора в РФ предусматривается ответственность изготовителя, исполнителя, продавца**
 - a. гражданско-правовая
 - b. административная
 - c. уголовная
- 9. 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

10. 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

11. 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

12. 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

13. 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

14. Оплата работ по сертификации проводится:

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

15. Инспекционный контроль за системой сертификации осуществляют:

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

16. Что означает термин «сертификат» с латыни?

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

17. Укажите участников сертификации

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

18. Контролирует правильность использования сертификатов и знаков соответствия:

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

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

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

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

- a. сертификат соответствия
- b. декларация соответствия
- c. знак соответствия

21.



- это:

- a. Знак соответствия при обязательной сертификации
- b. Знак соответствия при добровольной сертификации
- c. Знак соответствия требованиям национального стандарта РФ
- d. Знак соответствия «Системы добровольной сертификации»

3.1.2. Методические материалы

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится в форме бумажного теста. Студенту предлагается ответить на 1 тест, который включает в себя 10 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 15 минут.

Бланки с вопросами теста 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.

В течение семестра проводятся два коллоквиума в виде тестирования.

Предлагаемое количество вопросов на каждом коллоквиуме – 10. Один правильный ответ приравнивается к 0,5 балла. Тест считается выполненным, если студент правильно ответил на 6 и более вопросов. Максимальное количество баллов, полученных за коллоквиум – 5.

3.2. Комплект вопросов на экзамен.

3.2.1. вопросы:

1. Зарождение стандартизации и пути ее развития в России.
2. Цели, принципы и методы стандартизации
3. Правовые основы стандартизации.
4. Международная, региональная и национальная стандартизация.
5. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, объект стандартизации, уровень стандартизации, нормативные документы по стандартизации, государственные и другие стандарты, гармонизация стандартов
6. Основные положения национальной системы стандартизации.
7. Категории и виды стандартов.
8. Объекты стандартизации. Классификация и обозначение государственных стандартов.
9. Органы и службы стандартизации.
10. Порядок разработки, изменения и обновления стандартов, технических регламентов
11. Порядок принятия декларации о соответствии и ее регистрация
12. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.
13. Правовые основы и нормативная база сертификации
14. Понятие о сертификации. Основные цели и объекты сертификации.
15. Задачи сертификации.

16. Термины и определения в области сертификации: сертификация соответствия, система сертификации однородной продукции, орган по сертификации, сертификационная испытательная лаборатория, сертификат соответствия, аккредитация и аттестация лабораторий
17. Схемы сертификации.
18. Системы сертификации однородной продукции, для которых применяются одни и те же конкретные стандарты, правила и одинаковая процедура.
19. Организационная структура системы сертификации
20. Обязательная и добровольная сертификация.
21. Правила и документы по проведению работ в области сертификации
22. Правила и порядок проведения сертификации.
23. Правила и порядок оформления бланка сертификата соответствия на продукцию
24. Органы по сертификации, испытательные лаборатории и предъявляемые к ним требования
25. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Основные требования к аккредитуемым органам.
26. Контроль деятельности аккредитованных органов по сертификации.
27. Экономические отношения при сертификации.
28. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией.

3.2.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 60 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 0,5 балла
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла
- Коллоквиум в форме теста – максимум 5 баллов
- 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.

Общая сумма баллов: максимальное количество баллов – 100.