

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(6).32

Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 6	
аудиторные занятия	50		
самостоятельная работа	58		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	17 3/6			
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
В том числе инт.	14	14	14	14
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Гоголев П.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Бюб

Зав. профилирующей кафедрой
Бюб / Морозова Т.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета
Бюб / Сергеевичева А.Т.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан Гоголев П.А.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения курса является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомить с требованиями нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- обучить оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-2.ПК-2: Способность к управлению и планированию текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством

Знать:

управление и планирование текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством

Уметь:

управлять и планировать текущую деятельность предприятия питания с внедрением систем управления качеством

Владеть:

управлением и планированием текущей деятельностью предприятия питания с внедрением систем управления качеством

ИД-4.ПК-1: Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания

Знать:

разработку технологической документации по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания

Уметь:

разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания

Владеть:

разработкой технологической документации по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	способы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения;
2.1.2	способы учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2.1.3	оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения
2.2	Уметь:
2.2.1	управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения;
2.2.2	вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2.2.3	оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения
2.3	Владеть:

2.3.1	способами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения;
2.3.2	способами учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2.3.3	оформлением изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.2	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.3	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.4	Информационные технологии
3.1.5	Математика
3.1.6	Основы научных исследований
3.1.7	Правоведение
3.1.8	Физика
3.1.9	Физико-химические методы анализа
3.1.10	Введение в профессиональную деятельность
3.1.11	Химия
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.2	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.3	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.4	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.5	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Се- местр на	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практически	34	34	34	34
В том числе	14	14	14	14
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины
(з.е.)

3 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Введение					
1.1	Предмет и задачи дисциплины /Лек/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
1.2	История развития метрологии. Основоположники метрологии в России /Ср/	6	8	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
	Раздел 2. Основа метрологии					
2.1	Понятие о метрологии /Лек/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
2.2	Цели и задачи. Разделы метрологии /Лек/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
2.3	Принципы метрологии /Пр/	6	4	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
2.4	Подготовка рефератов по теме «Международные и региональные метрологические организации» /Ср/	6	6	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
	Раздел 3. Объекты и субъекты метрологии					
3.1	Объекты метрологии: физические и нефизические величины /Лек/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.2	Субъекты метрологии: метрологические службы, их права, обязанности и функции /Лек/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.3	Средства и методы измерений /Пр/	6	4	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.4	Измерение: понятие, виды измерений /Пр/	6	4	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.5	Средства измерений: определение, классификация, назначение /Пр/	6	4	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.6	Средства проверки и калибровки /Пр/	6	4	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.7	Погрешности: классификация, причины возникновения и способы обнаружения /Ср/	6	6	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.8	Ознакомление с ФЗ «Об обеспечении единства измерений» /Ср/	6	6	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.9	Правовые основы обеспечения единства измерений: ФЗ и организационно-методические документы /Ср/	6	8	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
	Раздел 4. Основы стандартизации					
4.1	Принципы и методы стандартизации /Лек/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
4.2	Средства стандартизации /Пр/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	

4.3	Правовая база стандартизации /Пр/	6	4	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
4.4	Изучение правовой основы стандартизации на основе ФЗ «О техническом регулировании /Пр/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
4.5	Международная и региональная стандартизация /Ср/	6	8	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
Раздел 5. Основы сертификации продукции и услуг						
5.1	Основы сертификации продукции и услуг /Лек/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
5.2	Сертификация продукции и услуг /Пр/	6	6	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
5.3	Средства и методы сертификации /Лек/	6	2	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
5.4	Сертификация продукции и услуг /Ср/	6	8	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
5.5	Средства и методы сертификации /Ср/	6	8	ИД-2.ПК- 2 ИД- 4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

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

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Шарафугдинов Г.С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства	Москва: Лань, 2012

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Гончаров А. А., Копылов В. Д.	Метрология, стандартизация и сертификация: учеб. пособие для вузов	М.: Издательский центр "Академия", 2004

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»
-----	---

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Архиватор WinRar
7.3.4	Adobe Reader

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.223 Учебная аудитория
№ 31 по тех. паспорту – 72,3м2

Оборудование:

- 1) Интерактивная доска SMART Board 680 Technologies
- 2) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000
- 3) экран на штативе ScreenMedia
- 4) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz)

Учебная мебель:

- 1) Доска 3х элем.д/написания мелом и фломаст 3000*1000*20
- 2) Стол, закрытый с/скамьей 3х местный
- 3) Стол
- 4) Стул

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов.

Кабинет № 71, площадь 181,7м2

Оборудование

1. Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.;
2. Монитор benq g900wa -1 шт.;
3. Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
4. Монитор lg w1934s - 8 шт.,
5. 4 тонких клиента Eltex tc-50

Учебная мебель:

рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины находится в Приложении 2 к РПД.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ / 108 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Организационно-управленческий	ПК-2: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ИД-2.ПК-2: Способность к управлению и планированию текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством
Производственно-технологический	ПК-1: Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-4.ПК-1: Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
ПК-2	ИД-2.ПК-2: Способность к управлению и планированию текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством	Знать: управление и планирование текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством Уметь: управлять и планировать текущую деятельность предприятия питания с внедрением систем управления качеством Владеть: управлением и планированием текущей деятельностью предприятия питания с внедрением систем управления качеством	Текущий контроль: <i>Тестирование, Контрольная работа (опрос, задачи...)</i> Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i>
ПК-4	ИД-4.ПК-1: Способен	Знать: разработку технологической документации по ведению	Текущий контроль:

	<p>разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукта общественно го питания</p>	<p>технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Уметь: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть: разработкой технологической документации по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания</p>	<p><i>Тестирование, Контрольная работа (опрос, задачи...)</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p>
--	--	--	---

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

	Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	
--	---	--

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - ИД-2.ПК-2, ИД-4.ПК-1

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции ПК-1.4, ПК-2.2:

1. Подтверждение соответствия — это:
 - a) документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям;
 - b) документальное удостоверение соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;
 - c) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту;
 - d) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
 - e) форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Согласно Федеральному закону «о техническом регулировании» сертификация — это:
 - a) действие третьей стороны, доказывающее, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированная продукция соответствует конкретному стандарту;
 - b) документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям;
 - c) документальное удостоверение соответствия объектов сертификации требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
 - d) форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Какие из перечисленных документов удостоверяют соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов:
 - a) декларация о соответствии;
 - b) знак обращения на рынке;
 - c) знак соответствия;
 - d) сертификат соответствия,
 - e) заявление-декларация.
4. Как называется обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации национальному стандарту:
 - a) знак качества;
 - b) знак обращения на рынке;
 - c) знак отличия;
 - d) знак соответствия;
 - e) сертификат качества.

5. Как называется обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов:
- знак качества;
 - знак обращения на рынке;
 - знак отличия;
 - знак соответствия;
 - сертификат качества.
6. Оценка соответствия — это:
- документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям;
 - документальное удостоверение соответствия объектов сертификации требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
 - прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту;
 - установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
 - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
7. Знак обращения на рынке — это:
- документ, содержащий результаты испытаний и другую информацию, относящуюся к испытаниям;
 - документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
 - документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
 - обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
 - обозначение, служащее для информирования приобретателя о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальным стандартам.
8. Мясосодержащие продукты, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно являются
- растительно-мясные продукты
 - мясорастительные продукты
 - аналоговые продукты
 - мясные продукты
9. При исследовании пробы молока в лаборатории, получены следующие показатели кислотностью 16°Т, плотностью 1028 кг/м³, группой чистоты II. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко?
- высший сорт
 - первый сорт
 - второй сорт
 - Несортовое
10. При оценке говяжьей туши, она была отнесена ко второй категории. Какое клеймо будет поставлено на это мясо?
- квадратное
 - овальное;
 - круглое;
 - треугольное.
11. Правильно расположите следующие этапы разработки технического регламента:

- a) экспертиза стандарта
 - b) уведомление о завершении публичного обсуждения
 - c) утверждение программы разработки стандарта
 - d) утверждение и публикация стандарта
 - e) публичное обсуждение стандарта
12. При оценке мяса у эксперта возникли сомнения в свежести мяса. Какие дополнительные исследования необходимо провести в этом случае?
- a) бактериологические
 - b) органолептические
 - c) физико-химические
 - d) пищевой ценности

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

для оценивания сформированности компетенций - ИД-2.ПК-2, ИД-4.ПК-1:

1. Нормативные документы по стандартизации.
2. Категории национальных стандартов.
3. Виды национальных стандартов.
4. Органы и службы стандартизации РФ.
5. Технические комитеты по стандартизации. Их задачи, права и обязанности.
6. Цели, задачи, функции госнадзора и ведомственного контроля.
7. Ответственность за нарушения обязательных требований стандартов.
8. Межгосударственная система стандартизации.
9. Международные организации по стандартизации.
10. Региональные организации по стандартизации.
11. Основные понятия в области метрологии.
12. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба РФ.
13. Единицы физических величин.
14. Характеристика средств измерений.
15. Метрологические характеристики средств измерений и погрешности измерений.
16. Государственный метрологический контроль и надзор.
17. Ответственность за нарушение метрологических правил.
18. Термины и определения основных понятий о качестве продукции, применяемые в стандартах.
19. Градации качества продукции растениеводства.
20. Градации качества продукции животноводства.
21. Дефекты продукции растениеводства.
22. Дефекты продукции животноводства.
23. Классификация методов определения показателей качества продукции.
24. Формы выражения оценок качества продукции.
25. Основные факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции.
26. Основные факторы, влияющие на качество животноводческой продукции.
27. Разновидности контроля качества продукции.
28. Сущность и содержание сертификации.
29. Цели, задачи и принципы сертификации.
30. Обязательная сертификация.
31. Добровольная сертификация.
32. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам.
33. Сертификация молока и молочных продуктов.
34. Сертификация мяса и мясных продуктов.
35. Сертификация мяса и мясных продуктов.

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень вопросов для зачета (заданий)

Для оценки компетенции ИД-2.ПК-2, ИД-4.ПК-1:

1. Краткая история развития стандартизации в сельском хозяйстве.
2. Международные организации по стандартизации, сертификации и метрологии в области производства и переработки продукции животноводства.
3. Службы Госстандарта
4. Категории стандартов, объекты стандартизации
5. Виды стандартов.
6. Международная стандартизация и её цели.
7. Международные организации по стандартизации, сертификации в области производства и переработки продукции животноводства.
8. Особенности стандартизации с/х продукции.

9. Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы.
10. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели.
11. Базовое значение показателя качества продукции
12. Предельное значение показателя качества продукции
13. Номинальное значение показателя качества продукции
14. Методы контроля качества продукции. (Измерительные методы, регистрационный, сенсорный, расчётный, экспертный метод). Сертификация:
15. Понятие о сертификации.
16. Основные термины и определения сертификации.
17. Правовая основа и нормативная база сертификации.
18. Структура российской системы сертификации.
19. Правила и порядок сертификации в системе Госстандарта России.
20. Основные цели и принципы сертификации.
21. Правила проведения работ в области сертификации
22. Система сертификации однородной продукции.
23. Обязательная сертификация.
24. Добровольная сертификация.
25. Этапы сертификации систем качества
26. Формы обязательной сертификации пищевой продукции.
27. Схемы сертификации пищевой продукции
28. Порядок проведения сертификации пищевой продукции.
29. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Подача и рассмотрения заявки на сертификацию.
30. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Принятие решения по заявке.
31. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Отбор, идентификация образцов и их испытание.
32. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. анализ состояния производства.
33. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Анализ полученных результатов.
34. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.
35. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.
36. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Положения о приостановлении действия сертификата соответствия.
37. Показатели характеристик качества и безопасности продукции животноводства.
38. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) молока-сырья.
39. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) молочных продуктов.
40. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) мяса и мясных продуктов.
41. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) продукции рыбоводства.
42. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) продукции пчеловодства.
43. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) яичной продукции.

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с

дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	+		
Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash-презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые). 8 баллов:	+	+	+

	результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		<p>Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash-презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>		
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p>Новизна текста: а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутриспредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие содержания</u> теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p>Обоснованность выбора источников: а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p>Соблюдение требований к оформлению: а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объему реферата.</p> <p>«Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом</p>	+	+

		зрения самого автора.		<p>допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+	

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.	Раздел 1. Введение	ИД-2.ПК-2, ИД-4.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
2	Раздел 2. Основа метрологии	ИД-2.ПК-2, ИД-4.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
3	Раздел 3. Объекты и субъекты метрологии	ИД-2.ПК-2, ИД-4.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
4	Раздел 4. Раздел 4. Основы стандартизации	ИД-2.ПК-2, ИД-4.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
5	Раздел 5. Основы сертификации продукции и услуг							
	Зачет	З ИД-2.ПК-2, ИД-4.ПК-1	Зачет	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.