

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального  
 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
 высшего образования  
 «Арктический государственный агротехнологический университет»  
 Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

**Регистрационный номер 5М/24**

## **Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов**

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**  
 Учебный план g190403\_21\_12\_ТММП(z).plx.plx  
 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
 Квалификация **Магистр**  
 Форма обучения **заочная**  
 Общая трудоемкость/зет **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	72	Виды контроля на курсах: зачеты 2
в том числе:		
аудиторные занятия	12	
самостоятельная работа	56	
часов на контроль	4	

#### **Распределение часов дисциплины по курсам**

Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Лекции	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72



---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

15.06 2023 г. № 8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.05 2023 г. № 110  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

18 июня 2024 г. № 16

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

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16  
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.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является формирование у магистрантов знаний и представлений в области стандартизации и оценки соответствия молочных продуктов требованиям федеральных законов, национальных технических регламентов, регламентов Таможенного союза, соглашений ВТО и различных подзаконных актов.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
- ознакомление с основными целями, понятиями, принципами и объектами в области технического
- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия;
- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### Формируемые компетенции:

**ПК-2.2: Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**

#### Знать:

знать на удовлетворительном уровне стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения

#### Уметь:

уметь проводить стандартные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения

#### Владеть:

владеть на удовлетворительном уровне стандартными и сертификационными испытаниями при производстве продуктов питания животного происхождения

**ПК-2.3: Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации**

#### Знать:

знать на удовлетворительном уровне оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

#### Уметь:

уметь проводить минимальную оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения минимальным требованиям проектной документации

#### Владеть:

владеть минимальной оценкой соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения минимальным требованиям проектной документации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного
2.1.2	оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	проводить стандартные испытания при производстве продуктов питания животного
2.2.2	проводить минимальную оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения минимальным требованиям проектной документации
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	стандартными и сертификационными испытаниями при производстве продуктов питания животного происхождения;
2.3.2	оценкой соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения всем требованиям проектной документации

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:

ФТД

**3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
3.2.2	Технология национальных молочных продуктов
3.2.3	Технология переработки вторичного сырья
3.2.4	Технология продуктов функционального назначения на молочной основе
3.2.5	Проектирование нормативной и технической документации на молочные продукты
3.2.6	Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения
3.2.7	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

**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 курсам**

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**2 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)
	<b>Раздел 1.«Стандартизация в пищевой промышленности»</b>					
1.1	Цель и задачи дисциплины. Стандартизация в пищевой промышленности» /Лек/	2	0	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
1.2	Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» /лек/ /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
1.3	Документы по стандартизации /пр/ /Пр/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
1.4	Правовые основы стандартизации и оценки соответствия в РФ и Таможенном Союзе /Ср/	2	6	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
	<b>Раздел 2.«Стандартизация молока и молочных продуктов»</b>					
2.1	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» /лек/ /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.2	Основные понятия и их определения Технического регламента Таможенного союза /лек/ /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	

2.3	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» /пр/ /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.4	Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» /пр/ /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.5	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» /Пр/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.6	Национальные и межгосударственные стандарты на молочные продукты /Ср/	2	20	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.7	Требования к первичной обработке, транспортированию, хранению и к организации производственного контроля /Пр/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.8	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.9	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» /Ср/	2	10	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.10	Требования Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» /Ср/	2	10	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.11	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» /Ср/	2	10	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
<b>Раздел 3. «Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза»</b>						
3.1	Оценка соответствия молока и молочной продукции /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.2	Установления соответствия молока и молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.3	Установления соответствия наименований молока и молочной продукции/Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.4	Установления соответствия путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.5	Соответствие безопасности молока и молочной продукции по физико- химическим показателям /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.6	Соответствие безопасности молока и молочной продукции по микробиологическим показателям /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	

### 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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

<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.1	Лифиц И. М.	Стандартизация, метрология и сертификация: учебник	М.: Юрайт-Издат, 2005
Л.2	Личко Н. М., Елисеева Л. Г.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"	Москва: ДеЛи плюс, 2013
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Сергеев, А.Г.	Метрология, стандартизация, сертификация: Учеб. пособие для вузов	М.: Логос, 2003
<b>7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>			

**7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

**8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ**  
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций.  
Кабинет № 1.226-58,5 м<sup>2</sup>  
Оборудование:  
1. Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт.,  
2. Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1шт.,  
3. Экран – 1шт.,  
4. Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы.  
Учебная мебель:  
Стол 2-х местный – 17 шт., стул -51 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1шт.  
Программное обеспечение:  
Windows 7 Professional OEM  
Ауд. №2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом в интернет  
Кабинет № 54 – 78,0 м<sup>2</sup>  
Оборудование:  
Системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1шт.;  
Монитор benqg900wa - 1 шт  
Системный блок Deponeoncore2duoe8300, 2gbram, hdd 160gb - 8 шт.;  
Монитор lgw1934s - 8 шт.;  
4 тонких клиента Eltextc-50.  
Учебная мебель:  
Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.  
Программное обеспечение:  
Бесплатная операционная система Calculate Linux;  
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License.

**9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

**10. ПРИЛОЖЕНИЕ**

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