

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/41

## Стандартизация, подтверждение качества в ветеринарно-санитарной экспертизе

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**  
Учебный план **b360301\_23\_1\_ВСО.plx.plx**

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216 Виды контроля в семестрах:

в том числе: экзамены 6зачеты 5курсовые работы 6

аудиторные занятия 98

самостоятельная работа 89

часов на контроль 26,7

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	Неделя		18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	18	18	48	48
Практические	30	30	18	18	48	48
Курсовое проектирование			2	2	2	2
Консультации			2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена			0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	6	6	14	14
В том числе в форме практ.подготовки	24	24	14	14	38	38
Итого ауд.	60	60	38	38	98	98
Контактная работа	60	60	40,3	40,3	100,3	100,3
Сам. работа	84	84	5	5	89	89
Часы на контроль			26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	72	72	216	216

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Составлена на основании учебного плана:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

кандидат ветеринарных наук, доцент, Татарина Зинаида Гавриловна



Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры


**Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от 28.03 2023 г. № 12

Зав. кафедрой разработчика Стручков Н.А.




Зав. профилирующей кафедрой

 Стручков Н.А.

Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета

 Королева З.В.

Протокол заседания МК факультета от 24.04 2023 г. № 4

Декан

 Королева А.П.

25.04. 2023 г.

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

предназначена для формирования у студентов теоретических и практических знаний в области технического регулирования для обеспечения контроля качества продукции; обучения применения стандартов, способам проведения измерений, правилам подтверждения пищевой продукции; приобретения практических навыков по обеспечению единства измерений, контроля качества пищевой продукции

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

### Формируемые компетенции:

**ПК-1** Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

**ИД-1: Знать:** стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

**ИД-2: Уметь:** выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства

**ИД-3: Владеть навыками:** оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении

**ПК-2** Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

**ИД-1: Знать:** стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений

**ИД-2: Уметь:** Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

**ИД-3: Владеть навыками:** оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

**ПК-3** Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

**ИД-1: Знать:** стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

**ИД-2: Уметь:** проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

**ИД-3: Владеть навыками:** Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в области метрологии, стандартизации и сертификации
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>

2.3.1	управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта
-------	---

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

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Математика
3.1.2	Биологическая химия
3.1.3	Биофизика
3.1.4	Математика
3.1.5	Биологическая химия
3.1.6	Биофизика
3.1.7	Математика
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.2.2	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сырья животного происхождения
3.2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения
3.2.4	Нормативная и техническая документация по ветеринарно-санитарным мероприятиям
3.2.5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
3.2.6	Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории
3.2.7	Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора
3.2.8	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках

### 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 семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	Неделя		Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	18	18	48	48
Лабораторные	14	14			14	14
Практические	30	30	22	22	52	52
Консультации			2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена			0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	6	6	14	14
В том числе в форме практ. подготовки	46	46	10	10	56	56
Итого ауд.	74	74	38	38	112	112
Контактная работа	74	74	40,3	40,3	114,3	114,3
Сам. работа	34	34	5	5	39	39

### 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	Наименование разделов и тем /вид	Семестр /	Часов	Компетен	Литература	в том числе часы по
-----	----------------------------------	-----------	-------	----------	------------	---------------------

занятия	занятия/	Курс		цпи		практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	<b>Раздел 1.Техническое регулирование</b>					
1.1	Ведение. Основные понятия о дисциплине /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.2	Основные положения закона РФ «О техническом регулировании» /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.3	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. ФЗ №184 «Закон о техническом регулировании». /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.4	Порядок разработки принятия, применения технических регламентов /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.5	ТР «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013): применение, термины /Лаб/	5	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.6	ФЗ №184 «Закон о техническом регулировании» /Ср/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.7	Структура и содержание «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033) /Пр/	5	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

1.8	ТР«О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013): применение, термины /Лаб/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.9	Требования к продукции в соответствии «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) /Ср/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.10	Структура и содержание ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.11	Требования к продукции в соответствии с ТР ТС 034/2013)«О безопасности мяса и мясной продукции» /Ср/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.12	Правовая база технического регулирования. Документы в области стандартизации /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.13	Нормативные документы в области технического регулирования /Ср/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.14	Технические регламенты: понятие, структура, содержание, виды, применение /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.15	Структура и содержание ТР ЕАЭС "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) /Пр/	5	2	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.16	ТР "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016): применение, термины /Лаб/	5	2	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.17	Требования у продукции в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" /Ср/	5	4	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

.18	Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры в сфере технического регулирования /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.19	Требования к безопасности рыбной продукции по ТР ЕАЭС 040/2016 /Пр/	5	2	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.20	Особенности развития стандартизации в России /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.21	Структура и содержание ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.22	Национальная стандартизация (виды, категории. Порядок работы и применения. /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.23	Порядок разработки принятия, применения и отмены национальных стандартов /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

.24	Порядок применения национальных стандартов /Лаб/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.25	Структура, содержание основополагающих стандартов /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3		
1.26	Структура, содержание и применение основополагающих стандартов /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.27	Применение основополагающих стандартов /Ср/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.28	Структура, содержание и применение национальных стандартов /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.29	Структура, содержание стандартов на методы испытаний продукции /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	



1.30	Структура, содержание и применение стандартов на методы испытаний, продукцию. /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.31	Порядок применения стандартов на методы контроля /Лаб/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.32	Применение стандартов на методы контроля /Ср/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.33	Структура, содержание технических условий. /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.34	Структура, содержание, применение стандартов на методы испытаний, продукции /Ср/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.35	Структура, содержание и применение технических условий. /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

1.36	Порядок применения технических условий /Лаб/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.37	Международная и региональная стандартизация /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.38	Структура, содержание и применение международных стандартов /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.39	Порядок применения международных стандартов /Лаб/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.40	Структура, содержание, применение международных и региональных стандартов /Ср/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.41	Порядок учета, регистрации и актуализации стандартов /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

1.42	Понятие и основы в области метрологии /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5	
1.43	Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.44	Основы технических измерений (измерение физических величин, эталоны, основное уравнение измерений) /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.45	Измерения физических величин. Шкала измерений /Ср/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.46	Физические величины, как объект измерений /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.47	Измерения. Средства измерения (виды и методы измерений) /Ср/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

1.48	Шкалы измерений (определение, виды шкал измерений) /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.49	Классификация средств измерений (элементарные, комплексные) /Ср/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.50	Средства измерений (виды, методы) /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.51	Измерения. Обработка результатов измерений. Расчет погрешности измерений. /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.52	Государственная система обеспечения единства измерения. Цели и задачи /Ср/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.53	Эталоны. Виды и способы применения эталонов. /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

1.54	Эталоны физических величин, применение. /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.55	Метрологические характеристики средств измерений (диапазон измерений, порог чувствительности) /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.56	Определение цены деления шкал термометров и ареометров /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.57	Применение схем сертификации. Порядок сертификации продукции /Ср/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.58	Погрешность измерений. Классификация погрешностей. /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.59	Погрешность измерений. Виды, способы устранения погрешностей /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.60	Поверка и калибровка средств измерений /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

1.61	Порядок проведения поверки и калибровки средств измерений /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.62	Основные понятия в области оценки соответствия: понятие, формы, значение /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.63	Оценка соответствия: понятие, формы, значение /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.64	Декларирование соответствия пищевой продукции в рамках Таможенного союза и Единого экономического пространства /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.65	Порядок заполнения форм обязательного и добровольного подтверждения соответствия /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.66	Знаки соответствия подтверждения качества продукции /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

1.67	Порядок применения знаков соответствия /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.68	Росаккредитация, функции, полномочия, контроль за деятельностью испытательных лабораторий /Лек/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.69	Требования к процедуре прохождения аккредитации испытательных лабораторий /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э4 Э5 Л.1, Л.2	

1.70	Порядок заполнения форм учета лабораторного оборудования (средства измерения, испытательное оборудование) /Пр/	6	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.71	Государственный контроль и надзор за соблюдением государственных стандартов, сертифицированной продукции /Ср/	6	1	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Л.1, Л.2	
1.72	/КЭ/	6	0,3			
1.73	/Экзамен/	6	0			
1.74	Консультация /Конс/	6	2			

#### **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.**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
Л.1	Лифиц, И. М.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для вузов / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. - 423 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14208-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/488523">https://urait.ru/bcode/488523</a>	Москва : Издательство Юрайт, 2022.
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
Л.2	Тамахина, А. Я.	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Я. Тамахина, Э. В. Бесланеев. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211835">https://e.lanbook.com/book/211835</a>	Санкт-Петербург : Лань, 2022

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

Э 1	Сайт библиотеки -
Э 2	Электронная - библиотечная система издательства «Лань» -
Э 3	Национальный цифровой ресурс Руконт -
Э 4	Научная электронная библиотека -
Э 5	ЭОС Moodle - (См.: <a href="https://sdo.agatu.ru">https://sdo.agatu.ru</a> )

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

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Adobe Reader

7.3.3	MicrosoftOffice 2016
7.3.4	LIBREOFFICE
7.3.5	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.6	Projectexpert 7 Tutorial
7.3.7	Windows 7

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

7.4.1	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.2	юстиции РФ
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.4	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.5	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

### 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

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



(См.: <https://sdo.agatu.ru>) Учебная аудитория № 4.407 Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет № 14 - 77,7м<sup>2</sup>

Оборудование: Интерактивная доска SMART Board 608 Technologies

Трибуна мобильная со встроенной акустической системой и усилит. ТЛ-12

Проектор ViewSonic PJ5151[3D, DLP, 800x600 3300lm, 15000:1, 2 ВТ с креплением Kromax ПРОЕКТОР-100

Учебная мебель:

Доска ученическая

Стол учебный 3-х местный (парта) (26 шт.)

Стол учебный 3-х местный (парта) (3 шт.)

Скамья аудиторная 3-х местная, (26 шт.)

Скамья аудиторная 3-х местная, (3 шт.)

Преподавательский стол -1

Программное обеспечение:

AdobeReader, Windows 7 (Лицензия 68175250, № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.), Microsoft Office 2016 (Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.), по «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования (Лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года), Геоинформационный сервис для сельского хозяйства (Бесплатный ГИС сервис.)

Аудитория № 5.102

Учебная аудитория лабораторно-практического типа и семинарского типа.

Кабинет № 2 – 53,8 м<sup>2</sup>

Оборудования:

1. Анализатор вольтамперометрический (полярограф) АКВ-07МК - 1 шт.

2. Вытяжной шкаф – 2 шт.

3. Весы лабораторные АДАМ НСВ 602Н - 1 шт.

4. Прибор вакуумного фильтрации ПФФ-142Б -1 шт.

5. Холодильник фармацевтический ХФ-250-1"ПОЗИС" -1 шт.

6. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (50,,200\*С) -1 шт.

7. Центрифуга лабораторная ПЭ-6916 – 1 шт.

8. Стол для титрования – 1 шт.

9. Облучатель бактерицидный – 1 шт.

10. Электрофицированный стенд "Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных" – 1 шт.

11. Муфельная электропечь МП-2УМ - 1 шт.

12. Стол для микроскопирования ЛАБ-1200 СМ – 1 шт.

13. Стол для весов ЛАБ – 1200 ВГ

14. Навесной сушильный стеллаж с 27 колбодержателями из полипропилена ЛАБ-400 -2 шт.

Учебная мебель:

1. Стол островной физический (мод.2013г.) ЛАБ-1500 ОТ – 8 шт.

2. Стол письменный ЛАБ-1500 СП

3. Стол передвижной 600\*500\*750 мм – 1 шт.

4. Табурет М92 стационарная обивка-искусственная кожа (цвет черный) каркас черный – 10 шт.

5. Табурет на колесиках, искусственная кожа (цвет черный) каркас черный – 20 шт.

6. Доска 3-х элементная – 1 шт.

7. Стол мойка двойная ЛАБ-800 МД Стол мойка двойная ЛАБ-800 МД – 1 шт.

8. Тумба подкатная с 3-мя ящиками высокая ЛАБ-400 ТВЯ – 4 шт.

9. Шкаф для одежды ЛАБ-800 ШО -1шт.

10. Шкаф для посуды ЛАБ-800 ШП – 1 шт.

11. Шкаф для реактивов ЛАБ-800 ШР – 1 шт.

12. Шкаф для документов ЛАБ-800 ШД – 1 шт.

13. Ноутбук Lenovo G50-30

<p>Программное обеспечение  Операционная система: Calculate Linux;  Офисный пакет: LibreOffice  <b>Аудитория № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.</b>  <b>Кабинет № 54 – 78 м2</b>  <b>Оборудование:</b>  Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.  Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50  Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.  Программное обеспечение:  Бесплатная операционная система Calculate Linux, LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense  <b>Аудитория № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.</b>  <b>Кабинет № 54 – 78 м2</b>  <b>Оборудование:</b>  Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.  Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50  Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.  Программное обеспечение:  Бесплатная операционная система Calculate Linux, LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>
<p>(См.: <a href="https://sdo.agatu.ru">https://sdo.agatu.ru</a>)  1. Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине Стандартизация, подтверждение качества в ветеринарно - санитарной экспертизе  2. Методические указания (рекомендации) по выполнению самостоятельных и контрольных работ по дисциплине Стандартизация, подтверждение качества в ветеринарно - санитарной экспертизе</p>
<b>10. ПРИЛОЖЕНИЕ</b>
<p>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.  10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)  10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).  10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).  10.8. Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).  10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).</p>

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Факультет ветеринарной медицины  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) Б1.В.02 Стандартизация, подтверждение качества в ветеринарной экспертизе

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Квалификация выпускника бакалавр

Общая трудоемкость / ЗЕТ 180 / 5 ЗЕТ

Якутск 2023

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

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
ПК- 1	ПК-1 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	ИД-1ПК-1 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии...
		ИД-2ПК-1 Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьер
		ИД-3ПК-1 Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении
ПК-2	ПК-2 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.	ИД-1ПК-2 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений
		ИД-2ПК-2 Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		Владеть навыками: оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-

		санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
ПК-3	ПК-3 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов	ИД-1ПК-3 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
		ИД-2ПК-3 Уметь: проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
		ИД-3ПК-3 Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

## 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)
2	3		
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-1ПК-1</i>	Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения Владеть: Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	<b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи...)</i> <i>Защита проекта, ...</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Зачет</i> <i>Экзамен</i>

	<i>ИД-2 ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях.</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	<i>ИД-3 ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	
<i>ПК-2</i>	<i>ИД-1 ПК-2</i>	Знать Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с	<b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование,</i>

	<p>законодательством РФ в области ветеринарии</p> <p>Уметь: Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p>	<p><i>Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Зачет Экзамен</i></p>
ИД-2 ПК-2	<p>Знать Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
ИД-3 ПК-3	<p>Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в</p>	

		области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой Владеть: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для оценки состояния их здоровья	
ПК-3	ИД-1 ПК-1	<p>Знать Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии</p> <p>Уметь: Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>Владеть: навыками осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи)</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Зачет Экзамен</p>
	ИД-2 ПК-2	<p>Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Владеть: Навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	ИД-3 ПК-3	<p>Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области</p>	



		<p>ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</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>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

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

Перечень оцениваемых компетенций- ПК-1, ПК-2, ПК-3

**4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

**ТЕСТЫ**

**Задание №1**

**Сколько видов технических регламентов**

Ответ:

1. 2
2. 3
3. 4
4. 5

**Задание №2**

**На какой стадии жизненного цикла продукции проводится государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов**

Ответ:

1. на стадии производства
2. на стадии обращения
3. на стадии реализации
4. на стадии хранения

**Задание №3**

**Допустимо ли совмещение полномочий органа государственного контроля и органа по сертификации**

Ответ:

1. да
2. по указанию предприятия
3. нет
4. по приказу предприятия

**Задание №4**

**В течении какого срока изготовитель (продавец) обязан известить орган государственного контроля (надзора) о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов**

Ответ:

1. 5 дней
2. 10 дней
3. 15 дней
4. 20 дней

**Задание №5**

**В зависимости от требований к объектам стандартизации .....подразделяют на национальный, межгосударственный, государственный**

Ответ:

1. норматив
2. стандарт
3. регламент
4. правило

#### **Задание №6**

**В системе сертификации Российской Федерации проводится сертификация:**

Ответ:

1. добровольная
2. обязательная
3. добровольная и обязательная
4. государственная

#### **Задание №7**

**В каких Международных единицах СИ измеряется время**

Ответ:

1. минута
2. секунда
3. час
4. кандела

#### **Задание №8**

**Проверка средств измерений (СИ) проводится .....**

Ответ:

1. добровольно
2. принудительно
3. по условию договора между предприятием и государственной метрологической службой (ГСМ)
4. обязательно

#### **Задание №9**

**Проверка средств измерения приборов состоит из четырех этапов:**

Ответ:

1. проверка показаний прибора, выбор эталона для сравнения, документальное оформление результатов поверки
2. проверка показаний прибора, внешний осмотр, выбор эталона для сравнения, документальное оформление результатов поверки
3. внешний осмотр, выбор эталона для сравнения, проверка показаний прибора, документальное оформление результатов поверки
4. внешний осмотр, проверка показаний прибора, документальное оформление результатов поверки

#### **Задание №10**

**К какому виду шкал измерений относится бальная оценка качества продукции по органолептическим показателям?**

Ответ:

1. отношений
2. порядка
3. наименований
4. отношений

#### **Задание №11**

**Какой год считается началом преобразования Государственной системы стандартизации (ГСС) в Национальную систему стандартизации (НСС)?**

Ответ:

1. 1992 г.
2. 1999 г.
3. 2003 г.
4. 2010 г.

#### **Задание №12**

**Исключительное право официального опубликования ГОСТов имеет**

Ответ:

1. стандартиформ
2. соответствующее Министерство
3. отраслевое ведомство
4. правительство РФ

#### **Задание №13**

**Какая организация выдаёт сертификат соответствия на продукцию**

Ответ:

1. Росстандарт РФ
2. министерства (ведомства)
3. орган по сертификации
4. испытательная лаборатория

#### **Задание №14**

**Какой вид стандартов устанавливает правила оформления, обозначения, номенклатуру**

Ответ:

1. стандарты на работы и процессы
2. стандарты на продукцию
3. стандарты на методы испытаний, контроля, анализа
4. основополагающие стандарты

#### **Задание №15**

**В метрологии нет такого раздела как.....**

Ответ:

1. теоретическая
2. исполнительная
3. прикладная
4. законодательная

#### **Задание №16**

**В каких Международных единицах СИ измеряется масса?**

Ответ:

1. миллиграмм
2. грамм
3. килограмм
4. моль

#### **Задание №17**

**Как называется поверка средств измерения при выпуске с производства, при ввозе по импорту**

Ответ:

1. инспекционная
2. первичная
3. внеочередная
4. периодическая

#### **Задание №18**

**Изготовитель продукции использует знак соответствия при наличии...**

Ответ

1. сертификата на товар
2. лицензии на применение знака
3. приказа руководителя органа по сертификации
4. сертификата на товар или лицензии на применение знака соответствия

#### **Задание №19**

**Какого уровня стандарты принимаются в России с обозначением «ГОСТ Р»**

Ответ:

1. национальные
2. межгосударственные
3. международные
4. государственные стандарты Союза ССР

#### **Задание №20**

**Калибровка средств измерений (СИ) проводится....**

Ответ:

1. обязательно
2. принудительно
3. по условию договора между предприятием и государственной метрологической службой (ГСМ)
4. добровольно

**Критерии оценивания:**

$$K = \frac{A}{P};$$

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

**Критерии оценивания:**

За правильное решение задач ставится оценка «5», при этом студент показывает повышенный уровень в овладении материалом. Если в ходе решения задач студентом допущены несколько недочетов или сделана одна грубая ошибка, то ставится оценка «4». Если допущены 2 ошибки, из перечисленных выше, либо при решении допущено 2 ошибки то ставится оценка «3». Если допущены 3 и более ошибок, из перечисленных выше, либо правильно выполнено только одно задание, то ставится оценка «2».

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла- за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

## 4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Перечень зачетных вопросов (заданий)

*ПК-1, ПК-2, ПК-3*

#### *Перечень вопросов для зачета*

1. В каких областях осуществляется техническое регулирование? Что понимается под объектом технического регулирования?
2. Какие обязательные требования установил ФЗ №184 «О техническом регулировании»? Из каких структурных элементов состоит технический регламент?
3. Опишите процедуру разработки и принятия технического регламента.
4. На какие виды пищевой продукции разработаны технические регламенты?
5. Каковы права органов, осуществляющих госконтроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

6. Перечислите объекты контроля и надзора федеральной службы Россельхознадзор. Какова структура надзорного территориального отдела Россельхознадзор?
7. Какими функциями уполномочена федеральная служба Россельхознадзор в сфере контроля качества продукции растениеводства?
8. Перечислите этапы развития Национальной системы стандартизации Российской Федерации.
9. Каковы принципы стандартизации?
10. Почему опережающая стандартизация позволяет повысить конкурентоспособность товаров?
11. За счет чего удается повысить качество готовой продукции при осуществлении комплексной стандартизации?
12. Какова функция технического комитета (ТК) по стандартизации?
13. Каковы полномочия Всесоюзного научно-технического института по сертификации продукции (ВНИИС)?
14. Опишите схематично структуру стандартов на методы контроля.
15. Опишите схематично структуру стандартов на продукцию.
16. Опишите схематично структуру технических условий.
17. В каком источнике содержится информация о действующих государственных стандартах РФ?
18. Перечислите уровни стандартизации.
19. Как вводятся (применяются) в России международные, региональные стандарты? Каким индексом обозначаются международные, региональные стандарты?
20. Что такое семейство стандартов серии ИСО? Какие стандарты в него входят?
21. Перечислите объекты метрологии. На какие разделы делится метрология?
22. Что такое измерение?
23. Как классифицируются измерения по характеру точности, по числу измерений по отношению к изменению величины?
24. Назовите основные единицы измерения, принятые в системе СИ.
25. Какие должны быть условия проведения измерений?
26. Какую функцию выполняют стандартные образцы?
27. В чем различие рабочих средств измерений и эталонов?
28. Что такое погрешность измерений? Как классифицируется погрешность?
29. В чем различие понятий «сходимость результатов измерений» и «воспроизводимость результатов измерений»?
30. В каком виде стандарта и в каком разделе содержится информация о обработке полученных результатов?
31. Назовите сферы государственного метрологического контроля и надзора.
32. В чем отличие поверки и калибровки средств измерения?
33. Какие федеральные органы исполнительной власти создают системы сертификации?
34. Какова цель инспекционного контроля при проведении работ по сертификации?
35. Что такое схема сертификации и для чего она используется?
36. От чего зависит выбор схем сертификации?
37. В чем состоят общие цели добровольной и обязательной сертификации?
38. Что такое знак соответствия? В каком случае он применяется и как обозначается?
39. Для чего создаются системы менеджмента качества?
40. В чем сходство в процедурах обязательной сертификации и декларирования соответствия?
41. Что такое декларирование соответствия и в каких случаях оно применяется?
42. В чем заключается функция органа по сертификации?
43. Опишите схему декларирования соответствия с участием третьей стороны.
44. Какие требования предъявляются к органу по сертификации?
45. Какие требования предъявляются к испытательной лаборатории?

**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.

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

**Критерии оценивания:**

5 (отлично) - 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.

4 (хорошо) - 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.

3 (удовлетворительно)- 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.

2 (неудовлетворительно) - 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.

**Критерии оценивания:**

5 (отлично) выставляется в том случае, если:

- содержание и оформление работы соответствует требованиям;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;



- сделан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- в докладе и ответах на вопросы показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлен список использованных источников по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

#### 4 (хорошо):

- содержание и оформление работы соответствует требованиям;
- содержание работы в целом соответствует заявленной теме;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- в докладе и ответах на вопросы основные положения работы раскрыты на хорошем или достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями курсовой работы;
- составлен список использованных источников по теме работы.

#### 3(удовлетворительно):

- содержание и оформление работы соответствует требованиям;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- в докладе и ответах на вопросы исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью, имеются не точные или не полностью правильные ответы;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;

#### 2(неудовлетворительно):

- содержание и оформление работы не соответствует требованиям;
- содержание работы не соответствует ее теме;
- в докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;
- курсовая работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер;
- предложения автора четко не сформулированы.



## 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 <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>отлично</b> – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>хорошо</b> – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>удовлетворительно</b> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>неудовлетворительно</b> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.</li> </ul>	+	+	
2.	Расчетно-графическая	Самостоятельная письменная работа студента, в основе	Комплект заданий для выполнения	Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора решения; корректность формулировки или применения математической модели; использование	+	+	

	<p>работа (РГР)</p>	<p>которой лежит решение сквозной задачи, охватывающей несколько тем дисциплины, включает расчеты, обоснования и выводы.</p> <p>Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач по дисциплине в целом.</p>	<p>расчетно-графической работы</p>	<p>необходимых распределений.</p> <p>Оценка «отлично» ставится, если в проведенном исследовании:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) При решении задачи подробно описана применяемая модель;</li> <li>2) Указаны используемые распределения случайных величин;</li> <li>3) Наблюдается полное совпадение расчетных характеристик в пакете прикладных программ и в «Excel»;</li> <li>4) Квалифицированно описаны полученные результаты.</li> </ol> <p>Оценка «хорошо» ставится, если в перечисленных пунктах есть неточности или неверно выполнены п. 3, 4.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится при невыполнении п. 1, 2, 3, 4.</p>			
3.	<p>Коллоквиум (КВ)</p>	<p>Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.</p>	<p>Вопросы по темам/разделам дисциплины</p>	<p><b>Оценка «5»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокое и прочное усвоение программного материала;</li> <li>- полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания;</li> <li>- свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала;</li> <li>- правильно обоснованные принятые решения;</li> <li>- владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.</li> </ul> <p><b>Оценка «4»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание программного материала;</li> </ul>	+	+	

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос;</li> <li>- правильное применение теоретических знаний;</li> <li>- владение необходимыми навыками при выполнении практических задач.</li> </ul> <p><b>Оценка «3»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение основного материала;</li> <li>- при ответе допускаются неточности;</li> <li>- при ответе недостаточно правильные формулировки;</li> <li>- нарушение последовательности в изложении программного материала;</li> <li>- затруднения в выполнении практических заданий;</li> </ul> <p><b>Оценка «2»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знание программного материала;</li> <li>- при ответе возникают ошибки;</li> <li>- затруднения при выполнении практических работ.</li> </ul>			
4.	Репродуктивные задачи и задания (РПЗ)	Задачи и задания репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные	Комплект репродуктивных задач и заданий	<p>«Отлично» - правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p> <p>«Хорошо» - правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p> <p>«Удовлетворительно» -частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p> <p>«Неудовлетворительно» - неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знание</p>	+		

		термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;		теоретических аспектов решения казуса.			
5.	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>	+		
6.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий,	Фонд тестовых	$K = \frac{A}{P}K$ <p>– коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.</p>	+		

		позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	заданий	<p>5 = 0,85-1</p> <p>4 = 0,7-0,84</p> <p>3 = 0,6-0,69</p> <p>2 = &gt; 0,59</p>			
7.	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 ит.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <p>1) полноту и правильность ответа;</p> <p>2) степень осознанности, понимания изученного;</p> <p>3) языковое оформление ответа.</p> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <p>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</p> <p>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</p> <p>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</p> <p>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.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <p>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</p> <p>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке</p>	+		

				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.			
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради	<p>В части текущего контроля студенты выполняют задания внеаудиторных самостоятельных работ. В качестве самостоятельной работы студентами могут быть составлены модели, таблицы и схемы, презентации и др.</p> <p><b>Критерии оценки:</b></p> <p>оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные (негрубые) ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· незнание определений основных понятий;</li> <li>· неумение выделить в ответе главное;</li> </ul>	+	+	



				<ul style="list-style-type: none"> <li>· неумение применять знания для объяснения явлений;</li> <li>· неумение делать выводы и обобщения;</li> <li>· неумение пользоваться первоисточниками и справочниками.</li> </ul> <p><u>К негрубым ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;</li> <li>· недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);</li> <li>· нерациональные методы работы со справочной и другой литературой.</li> </ul>			
9.	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи	<p>Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается студентам в виде реальных профессиональных проблем (кейсов) конкретного предприятия или характерных для определенного вида профессиональной деятельности. Работая над решением кейса, студент приобретает профессиональные знания, умения, навыки в результате активной творческой работы. Он самостоятельно формулирует цели, находит и собирает различную информацию, анализирует ее, выдвигает гипотезы, ищет варианты решения проблемы, формулирует выводы, обосновывает оптимальное решение ситуации. Процесс решения, промежуточные и итоговые результаты работы студента по решению кейса подлежат контролю.</p> <p>Система оценка кейсов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) правильное решение кейса, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения кейса, со ссылками на норму закона - оцениваются в пять баллов;</li> <li>б) правильное решение кейса, достаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения кейса, со ссылками на норму закона - оцениваются в четыре балла;</li> <li>в) частично правильное решение кейса, недостаточная аргументация своего решение, со</li> </ul>	+	+	+

				ссылками на норму закона - оцениваются в три балла;  г) неправильное решение кейса, отсутствие необходимых знание теоретических аспектов решения кейса - оцениваются в два балла.			
10.	Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.	Темы докладов, сообщений	10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентацияPower 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: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентацияPower 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). 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). 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. 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.		+	+
11.	Эссе	Средство контроля, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием	Тематика эссе	Знание и понимание теоретического материала: - рассматриваемые понятия определяются четко и полно, приводятся соответствующие примеры, - используемые понятия строго соответствуют теме, - самостоятельность выполнения работы. Анализ и оценка информации: - грамотно применяется категория анализа, - умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, - объясняются альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, - обоснованно интерпретируется текстовая информация,		+	+

		концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.		<p>- дается личная оценка проблеме</p> <p>Построение суждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение ясное и четкое,</li> <li>- приводимые доказательства логичны</li> <li>- выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией,</li> <li>- приводятся различные точки зрения и их личная оценка,</li> <li>- общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи</li> </ul>			
12.	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><b>Новизна текста:</b> 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, внутрипредметных, 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><b>Степень раскрытия сущности вопроса:</b> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания 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><b>Обоснованность выбора источников:</b> 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><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> 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 объёму реферата.</p> <p>«<b>Отлично</b>» - 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>«<b>Хорошо</b>» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом 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>«<b>Удовлетворительно</b>» – имеются существенные отступления от требований к</p>		+	+

		зрения самогоавтора.		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.			
13.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов	Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся. При оценивании опираются на следующие критерии: I критерий - характеризует обоснование и постановку цели, умение спланировать пути её достижения; II критерий - имеет отношение к информационной компетентности учащегося; III критерий - позволяет оценить соответствие выбранных средств цели; IV - характеризует творческий и аналитический подход к работе; V - позволяет оценить соответствие требованиям оформления; VI – анализ процесса и результата работы; VII - характеризует личную заинтересованность автора; VIII - оценка качества проведения презентации; IX - позволяет оценить качество проектного продукта; X - дает возможность проанализировать глубину раскрытия темы проекта.			+
14.	Курсовая работа (КР)	Письменная расчетно-аналитическая самостоятельная работа студента, представляющая собой краткое	Перечень тем курсовых работ.  Образцы курсовых	<b>Оценка «Отлично»</b> выставляется в том случае, если: - содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний и теме работы; - работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной; - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению; - в докладе и ответах на вопросы показано знание нормативной базы, учтены последние	+	+	+

		<p>изложение результатов изучения проблем функционирования и развития реальных хозяйствующих субъектов, производств, технологий, предприятий и их структурных подразделений; включает обзор результатов деятельности объекта исследования, характеристику проблем и обоснованные варианты их решения, предложенные студентом.</p>	<p>работ. Образцы презентаций.</p>	<p>изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;</li> <li>- теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;</li> <li>- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);</li> <li>- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;</li> <li>- широко представлен список использованных источников по теме работы;</li> <li>- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;</li> <li>- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.</li> </ul> <p><b>Оценка «Хорошо»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний;</li> <li>- содержание работы в целом соответствует заявленной теме;</li> <li>- работа актуальна, написана самостоятельно;</li> <li>- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;</li> <li>- в докладе и ответах на вопросы основные положения работы раскрыты на хорошем или достаточном теоретическом и методологическом уровне;</li> <li>- теоретические положения сопряжены с практикой;</li> <li>- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;</li> <li>- практические рекомендации обоснованы;</li> <li>- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями курсовой работы;</li> <li>- составлен список использованных источников по теме работы.</li> </ul> <p><b>Оценка «Удовлетворительно»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний;</li> <li>- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;</li> <li>- в докладе и ответах на вопросы исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью, имеются не точные или не полностью правильные ответы;</li> <li>- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;</li> <li>- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;</li> <li>- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--	--	--

				<p>рекомендации носят формальный бездоказательный характер;</p> <p>Оценка «Неудовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание и оформление работы не соответствует требованиям данных Методических указаний;</li> <li>- содержание работы не соответствует ее теме;</li> <li>- в докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы;</li> <li>- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;</li> <li>- курсовая работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер;</li> <li>- предложения автора четко не сформулированы.</li> </ul>			
15.	Курсовой проект (КП)	Письменная расчетно-графическая самостоятельная работа студента, представляющая собой краткое изложение результатов решения поставленной практической задачи, оформленных в виде конструкторских, технологических, программных и других документов.	Перечень тем курсовых проектов. Образцы курсовых проектов. Образцы презентаций.	<p>Постановка цели и обоснование проблемы проекта;</p> <p>Глубина раскрытия темы проекта;</p> <p>Разнообразие источников информации и целесообразность их использования;</p> <p>Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта;</p> <p>Анализ работы, выводы и перспективы;</p> <p>Личная заинтересованность автора, творческий подход к работе;</p> <p>Соответствие требованиям; оформления письменной части</p> <p>Качество проведения презентации;</p> <p>Качество проектного продукта.</p>	+	+	+
16.	Итоговая контрольная работа	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности	<p>Варианты заданий для контрольной работы.</p> <p>Образцы выполненных работ.</p>	См. критерии оценивания контрольных работ	+	+	+

		студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать в содержании работы навыки решения практических задач.					
17.	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><b>5(Отлично)»«Зачтено»</b> 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><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> 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><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> 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><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> 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							
1.1.	Тема 1.1 Введение. Основные понятия о дисциплине /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.2.	Тема 1.2 Основные положения закона РФ «О техническом регулировании» /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>Т</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.3.	... Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. ФЗ №184 «Закон о техническом регулировании». /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.4.	Порядок разработки принятия, применения технических регламентов /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.5.	ТР «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013): применение, термины /Лаб/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.6.	ФЗ №184 «Закон о техническом регулировании» /Ср/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.7.	Структура и содержание «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033) /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.8.	ТР «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013): применение, термины /Лаб/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>Т</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.9.	Требования к продукции в соответствии «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) /Ср/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.10.	Структура и содержание ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.11.	Требования к продукции в соответствии с ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» /Ср/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>



1.12.	Правовая база технического регулирования. Документы в области стандартизации /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.13.	Нормативные документы в области технического регулирования /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.14.	Технические регламенты: понятие, структура, содержание, виды, применение /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.15.	Структура и содержание ТР ЕАЭС "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) /Пр	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.16.	ТР "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016): применение, термины /Лаб/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.17.	Требования у продукции в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.18.	Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры в сфере технического регулирования /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.19.	Требования к безопасности рыбной продукции по ТР ЕАЭС 040/2016 /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Особенности развития стандартизации в России /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Структура и содержание ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Национальная стандартизация (виды, категории. Порядок работы и применения. /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Порядок разработки принятия, применения и отмены национальных стандартов /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Порядок применения национальных стандартов /Лаб/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	Т	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Структура, содержание основополагающих стандартов /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Структура, содержание и применение основополагающих стандартов стандартов /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Применение основополагающих стандартов стандартов /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.20.	Структура, содержание и применение национальных стандартов /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10

1.20.	Структура, содержание стандартов на методы испытаний продукции /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.30	Структура, содержание и применение стандартов на методы испытаний, продукцию. /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	Т	10	0-5	6-7	8-9	10
1.31	Порядок применения стандартов на методы контроля /Лаб/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.32	Применение стандартов на методы контроля /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.33	Структура, содержание технических условий. /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.34	Структура, содержание, применение стандартов на методы испытаний, продукции /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.35	Структура, содержание и применение технических условий. /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.36	Порядок применения технических условий /Лаб/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.38	Структура, содержание и применение международных стандартов /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	Т	10	0-5	6-7	8-9	10
1.39	Порядок применения международных стандартов /Лаб/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.40	Структура, содержание, применение международных и региональных стандартов /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.41	Порядок учета, регистрации и актуализации стандартов /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.42	Понятие и основы в области метрологии /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.43	Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.44	Основы технических измерений (измерение физических величин, эталоны, основное уравнение измерений) /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.45	Измерения физических величин. Шкала измерений /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.46	Физические величины, как объект измерений /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.47	Измерения. Средства измерения (виды и методы измерений) /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.48	Шкалы измерений (определение, виды шкал измерений) /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	Т	10	0-5	6-7	8-9	10
1.49	Классификация средств измерений (элементарные, комплексные) /Ср/	ПК-1, ПК-2,	У	10	0-5	6-7	8-9	10

		<i>ПК-3</i>						
1.50	Средства измерений (виды, методы) /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.51	Измерения. Обработка результатов измерений. Расчет погрешности измерений. /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.52	Государственная система обеспечения единства измерения. Цели и задачи /Ср/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.53	Эталоны. Виды и способы применения эталонов. /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.54	Эталоны физических величин, применение. /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>Т</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.55	Метрологические характеристики средств измерений (диапазон измерений, порог чувствительности) /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.56	Определение цены деления шкал термометров и ареометров /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.57	Применение схем сертификации. Порядок сертификации продукции /Ср/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.58	Погрешность измерений. Классификация погрешностей. /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.59	Погрешность измерений. Виды, способы устранения погрешностей /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>Т</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.60	Поверка и калибровка средств измерений /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.61	Порядок проведения поверки и калибровки средств измерений /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.62	Основные понятия в области оценки соответствия: понятие, формы, значение /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.63	Оценка соответствия: понятие, формы, значение /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.64	Декларирование соответствия пищевой продукции в рамках Таможенного союза и Единого экономического пространства /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.65	Порядок заполнения форм обязательного и добровольного подтверждения соответствия /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>Т</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.66	Знаки соответствия подтверждения качества продукции /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.67	Порядок применения знаков соответствия /Пр/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.68	Росаккредитация, функции, полномочия, контроль за деятельностью испытательных лабораторий /Лек/	<i>ПК-1, ПК-2, ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>

1.69	Требования к процедуре прохождения аккредитации испытательных лабораторий /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.70	Порядок заполнения форм учета лабораторного оборудования (средства измерения, испытательное оборудование) /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	К	10	0-5	6-7	8-9	10
1.71	Государственный контроль и надзор за соблюдением государственных стандартов, сертифицированной продукции /Ср/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.72	/КЭ/							
1.73	/Экзамен/							
1.74	Консультация /Конс/							
			Э	<b>100</b>				

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

