Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"15" апреля 2022 г.

Международные стандарты в агропромышленном комплексе

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **общего земледелия и растениеводства**

Учебный план Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность (профиль) программы магистратуры "Нутрициология и научное обоснование технологии продуктов функционального, специализированного и персонализированного питания"

Квалификация **магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **1 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 36
в том числе:
аудиторные занятия 8
самостоятельная работа 28

Виды контроля в семестрах:
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	21			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	36	36	36	36

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 26ADAA3CADCD154164284BE8B6E56076
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 06.07.2022 до 29.09.2023

Киров 2022

Программу составил(и):
к.сх.н, Доцент кафедры общего земледелия и растениеводства, Лыбенко Елена Сергеевна
_____

Рецензент(ы):
к.сх.н., Доцент кафедры общего земледелия и растениеводства, Хлопов Андрей Анатольевич
_____

Рабочая программа дисциплины

Международные стандарты в агропромышленном комплексе
разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 946)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность (профиль) программы магистратуры "Нутрициология и научное обоснование технологии продуктов функционального, специализированного и персонализированного питания"
одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2022 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

Протокол № ____ от "15"апреля 2022 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол № ____ от "15"апреля 2022 г.

Зав. кафедрой _____к.сх.н. Коробицын Сергей Леонидович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **общего земледелия и растениеводства**

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **общего земледелия и растениеводства**

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **общего земледелия и растениеводства**

Протокол от "__" _____ 2025г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **общего земледелия и растениеводства**

Протокол от "__" _____ 2026 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	получение базовых знаний в области международных стандартов в агропромышленном комплексе; изучение основных документов в области международной стандартизации

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	ФТД
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	Информационный поиск и защита интеллектуальной собственности
2.1.3	Патентоведение и авторское право
2.1.4	Научно-исследовательская работа
2.1.5	Приоритетные направления научных исследований в пищевой промышленности
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика
2.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия
ОПК-1.1	Знает основные категории корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и специфику их понимания в различных исторических подходах; основные методологии корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в контексте истории; основные направления политики и проблематику обеспечения предприятия пищевой промышленности материальными и финансовыми ресурсами
ОПК-1.2	Умеет раскрывать смысл выдвигаемых идей, представить рассматриваемые проблемы корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в развитии; провести сравнение различных методологий корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в контексте истории; разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
ОПК-1.3	Имеет навыки работы с источниками по теоретическим основам корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и критической литературой; приемами поиска, систематизации и свободного изложения методологий корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия; современными методами разработки модели эффективного управления предприятием
ПК-2	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
ПК-2.1	Знает методы экспериментальной работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных, отечественную и международную нормативную базу, достижения науки и техники, а также современные тенденции в области высокотехнологичных производств по созданию продуктов питания с заданным нутрициологическим статусом
ПК-2.2	Умеет применять актуальную нормативную документацию, проводить анализ современного состояния проблемы в области создания продуктов питания нового поколения; использовать современные достижения науки и передовой технологии; находить оптимальные пути решения поставленных задач
ПК-2.3	Имеет навыки выбора актуального перспективного направления и проведения научного исследования по разработке продуктов питания с заданными свойствами

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Международные стандарты в АПК						
1.1	Основные понятия стандартизации /Лек/	3	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2	1	
1.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021 /Пр/	3	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2	2	
1.3	Международные стандарты в агропромышленном комплексе /Лек/	3	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2	1	

1.4	Изучение стандартов национальной системы стандартизации /Пр/	3	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2	0	
1.5	Техническое регулирование в рамках ВТО и ЕАЭС /Ср/	3	28	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2	0	
1.6	/Зачёт/	3	0	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Рензяева Т.В.	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: Учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130191	Лань, 2020
Л1.2	Труфляк Е. В., Курченко Н. Ю., Тенеков А. А., Якушев В. В., Борисенко И. Б., Машков С. В., Личман Г. И., Дайбова Л. А.	Точное сельское хозяйство: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/151671	Лань, 2021

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Солопова Н. С	Правоведение: Учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131286	УрГАХУ, 2016
Л2.2	Иванова Е.П.	Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/116376	Лань, 2019

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Е. В. Олейникова, В. А. Блохина	Производство экологически безопасной продукции: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/252239	КГСХА, 2021

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э2	Электронно-библиотечная система Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24

6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.1.8	IBM SPSS Statistics
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических (семинарских), лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

5. Интерактивные формы

Интерактивные формы обучения по дисциплине представлены в виде деловой игры. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Международные стандарты в агропромышленном комплексе

Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность (профиль) программы магистратуры «Нутрициология и научное обоснование технологии продуктов функционального, специализированного и персонализированного питания»
Квалификация магистр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «**Международные стандарты в агропромышленном комплексе**» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета.

ФОС разработан на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 946);

- Основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность (профиль) программы магистратуры «Нутрициология и научное обоснование технологии продуктов функционального, специализированного и персонализированного питания»;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины

Общепрофессиональные компетенции:

- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия (ОПК-1)

Профессиональные компетенции:

- Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-2).

Код формируемой компетенции	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**		
	Начальный	**Основной**	**Заключительный**
ОПК-1	Международные стандарты в агропромышленном комплексе	Научно-исследовательская работа (получе-ние первичных навыков научно-исследовательской работы) Стратегическое управление компание	Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

		Научно-исследовательская работа Производственная практика	
ПК-2	Приоритетные направления научных исследований в пищевой промышленности	Системный подход в обосновании механизмов взаимодействия генотипа, фенотипа и среды Информационный поиск и защита интеллектуальной собственности Патентоведение и авторское право Международные стандарты в агропромышленном комплексе	Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ОПК-1.1	Знает основные категории корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и специфику их понимания в различных исторических подходах; основные методологии корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в контексте истории; основные направления политики и проблематику обеспечения предприятия пищевой промышленности материальными и финансовыми ресурсами
ОПК-1.2	Умеет раскрывать смысл выдвигаемых идей, представить рассматриваемые проблемы корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в развитии; провести сравнение различных методологий корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в контексте истории; разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
ОПК-1.3	Имеет навыки работы с источниками по теоретическим основам корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и критической литературой; приемами поиска, систематизации и свободного изложения методологий корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия; современными методами разработки модели эффективного управления предприятием

ПК-2. Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	
ПК-2.1	Знает методы экспериментальной работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных, отечественную и международную нормативную базу, достижения науки и техники, а также современные тенденции в области высокотехнологичных производств по созданию продуктов питания с заданным нутрициологическим статусом
ПК-2.2	Умеет применять актуальную нормативную документацию, проводить анализ современного состояния проблемы в области создания продуктов питания нового поколения; использовать современные достижения науки и передовой технологии; находить оптимальные пути решения поставленных задач
ПК-2.3	Имеет навыки выбора актуального перспективного направления и проведения научного исследования по разработке продуктов питания с заданными свойствами

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине при проведении итоговой аттестации в форме зачета применяется следующая шкала оценивания:

Шкала оценивания:

№	Критерий оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		описание показателя	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретическихзнаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной частипрограммного материала	Твердое знание материала
2	Правильность решения практического задания	Обучающийся неуверенно, сбольшими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
3	Логичность, обоснованность,четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала без существенных неточностей при ответе на вопрос
4	Работа в течении семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная, задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения

образовательной программы.

Вопросы к зачету:

1 Основные цели сертификации.
2 Основные понятия, используемые при сертификации.
3 Основные виды сертификатов.
4 Действующие схемы сертификации товаров и услуг.
5 Основные этапы сертификации пищевой продукции по документам системы сертификации РФ.
6 Правила маркировки сертифицированной продукции знаком соответствия.
7 Государственная регистрация специализированной пищевой продукции.
8 Основные цели проведения сертификации систем качества на предприятиях пищевой промышленности.
9 Порядок проведения сертификации продукции по заявлению-декларации.
10 Пищевой кодекс ЕАЭС.
11 Содержание и структура технического регламента ЕАЭС.
12 Основные принципы НАССР вы знаете. Дайте их характеристику.
13 Последовательность этапов внедрения НАССР на предприятии.
14 Евразийский Экономический Союз краткая характеристика.
15 Последовательность внедрения структуры НАССР.
16 Виды опасностей необходимо отслеживать в системе НАССР.
17 Дайте определение критической контрольной точке и последовательности ее выявления.
18 Виды документов входят в систему НАССР.
19 Законодательная система Европейского Союза для отраслей пищевой промышленности.
20 Что такое качество пищевой продукции?
21 Международная стандартизация - это?
22 Назовите международные организации области стандартизации пищевой продукции.
23 Краткая характеристика международной организации по стандартизации ИСО.
24 Краткая характеристика Европейской организации качества ЕОК.
25 Краткая характеристика Всемирной Организации Здравоохранения ВОЗ.
26 Региональные организации по стандартизации.
27 Какие региональные организации по стандартизации Вы знаете? Краткая характеристика.
28 Структура стандартов "Кодекс Алиментариус".
29 Краткая характеристика ВТО.
30 Межгосударственная система стандартизации.
31 Стандарты "Кодекс Алиментариус".
32 Стандарт GMP.
33 Структура стандарта общих технических условий.
34 Классификация и кодирование стандартов.
35 Национальная система стандартизации в РФ

Тест

1 Техническое законодательство – это

А Совокупность правовых норм, регламентирующих жизнедеятельность человека.

Б Совокупность правовых норм, регламентирующих требования к техническим объектам: продукции, процессам жизненного цикла продукции, работам, услугам, а также контроль за соблюдением установленных требований.

В Совокупность норм и правил, регулирующих требования к отбору проб для анализа пищевой продукции.

2 Какой закон является основным в России для технического регулирования?

А № 184-ФЗ;

Б № 173-ФЗ;

В № 126-ФЗ.

3 Какой принцип не относится к техническому регулированию в РФ:

А соответствия экономическим, материально-техническим и техническим возможностям страны в целом и большинства организаций;

Б независимости органов по аккредитации или сертификации от изготовителей, продавцов и потребителей;

В разработка системы мониторинга и корректирующих действий.

4 Технический регламент – это:

А. документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования, утвержденный компетентным органом;

Б. федеральный законодательный акт Российской Федерации, принимаемый в соответствии с Конституцией Российской Федерации по предметам ведения Российской Федерации и по предметам совместного ведения Российской Федерации и её субъектов;

В. документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

5 Виды технических регламентов:

А общие и специальные;

Б общие и предварительные;

В согласованные и специальные.

6 Какая страна не входит в Таможенный Союз:

А Белоруссия;

Б Казахстан;

В Украина.

7 Какой метод не относится к методам стандартизации?
А Агрегатирование;
Б Физико-химический;
В Комплексная стандартизация.
8 Выберите уровень стандартизации:
А международный;
Б государственный;
В федеральный.
9 МГС – это
А Межгосударственная стандартизация;
Б Московский городской суд;
В Московский городской спорт.
10 Французская система сертификации дает возможность маркировать продукцию знаком соответствия:
А STR;
Б ISO;
В NF.
11 Обязательное подтверждение соответствия проводится согласно требованиям:
А технических регламентов;
Б национальных стандартов;
В технических условий.
12 Поверка средств измерений –
А это сопоставление сведений, заявленных в таможенной декларации и содержащихся в представленных документах, и иных сведений, представленных таможенному органу или полученных им в законном порядке, с документами и данными бухгалтерского учета и отчетности, со счетами и иной информацией;
Б совокупность операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия СИ метрологическим требованиям;
В контрольная деятельность в сфере услуг.
13 Высшим органом ИСО является:
А Генеральная ассамблея;
Б НАТО;
В ВОЗ.
14 В каком году была основана ВОЗ:
А 1983 г;
Б 1985 г;
В 1984 г.
15 Какими структурами была образована Комиссия «Кодекс Алиментариус»?

А ФАО и ВОЗ;
Б ФАО и ЕОК;
В ВОЗ и ЕОК.
16 Соответствие стандарту – это
А соблюдение изготовителем всех законов при выпуске продукции;
Б соблюдение изготовителем всех установленных стандартом требований;
В соблюдение изготовителем всех норм и требований СанПин.
17 Какую часть раздела не содержит ТУ:
А маркировка;
Б правила приемки;
В правила фасовки.
18 Гармонизированные стандарты – это
А стандарты, которые идентичны по содержанию и форме представления, но отличаются обозначениями;
Б стандарты, которые имеют технические отклонения или различия по форме представления при условии их идентификации и объяснения;
В стандарты, принятые различными органами по стандартизации, которые распространяются на один и тот же объект стандартизации и обеспечивают взаимозаменяемость продукции, процессов или услуг, взаимное понимание результатов испытаний и информации, представленной в ней.
19 Модифицированные стандарты – это:
А стандарты, которые идентичны по содержанию и форме представления, но отличаются обозначениями;
Б стандарты, которые имеют технические отклонения или различия по форме представления при условии их идентификации и объяснения;
В стандарты, принятые различными органами по стандартизации, которые распространяются на один и тот же объект
20 Как переводится аббревиатура GMP?
А надлежащая производственная практика;
Б контроль качества сырья;
В стандартизированное производство продукции.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности воформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля по дисциплине
Международные стандарты в агропромышленном комплексе

Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность (профиль) программы магистратуры «Нутрициология и научное обоснование технологии продуктов функционального, специализированного и персонализированного питания»
Квалификация магистр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины **«Международные стандарты в агропромышленном комплексе»** и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Общепрофессиональные компетенции:

- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия (ОПК-1)

Профессиональные компетенции:

- Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-2).

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины используются следующие оценочные средства:

№п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Доклад	Доклад, позволяющий оценить умения и навыки, которыми овладел обучающийся при формировании соответствующих компетенций
2	Коллоквиум	Коллоквиум, позволяющий определить знания, которыми овладел обучающийся

Примерные темы докладов

1. Государственные стандарты РФ.
2. Межгосударственные стандарты.
3. Стандарты организаций.
4. Международные стандарты.
5. Национальные органы и службы стандартизации в РФ.
6. Службы стандартизации в организациях.
7. Международные организации по стандартизации.
8. Региональные организации по стандартизации.
9. Международная организация по стандартизации (ИСО).
10. Европейская организация качества (ЕОК).
11. Международная торговая палата (МТП).
12. Всемирная организация здравоохранения.
13. Комиссия по продовольствию при ООН (ФАО)

Вопросы к коллоквиуму

1 Основные цели сертификации.

2 Перечислите основные понятия, используемые при сертификации.

3 Перечислите основные виды сертификатов.

4 Действующие схемы сертификации товаров и услуг.

5 Перечислите основные этапы сертификации пищевой продукции по документам системы сертификации РФ.

6 Правила маркировки сертифицированной продукции знаком соответствия.

7 Какова история возникновения системы безопасности, основанной на принципах НАССР?

8 Основные цели проведения сертификации систем качества на предприятиях пищевой промышленности.

9 Порядок проведения сертификации продукции по заявлению-декларации.

10 Содержание основных этапов проведения сертификации производства.

11 В чем состоят внутренние и внешние преимущества предприятия по выпуску пищевой продукции, работающего на основе принципов НАССР?

12 Какие принципы НАССР вы знаете? Дайте их характеристику.

13 Какова последовательность этапов внедрения НАССР на предприятии?

14 Дайте характеристику этапу планирования и подготовки при внедрении системы безопасности, основанной на принципах НАССР.

15 Что входит в процедуру мониторинга в системе НАССР?

16 Какие виды опасностей необходимо отслеживать в системе НАССР?

17 Дайте определение критической контрольной точке и последовательности ее выявления.

18 Какие виды документов входят в систему НАССР?

19 Какие общие требования к изложению и оформлению документов системы НАССР вы знаете?

20 Что такое качество пищевой продукции?

21 Международная стандартизация - это?

22 Назовите международные организации области стандартизации пищевой продукции.

23 Краткая характеристика международной организации по стандартизации ИСО.

24 Краткая характеристика Европейской организации качества ЕОК.

25 Краткая характеристика Всемирной Организации Здравоохранения ВОЗ.

26. Региональные организации по стандартизации.

27 Какие региональные организации по стандартизации Вы знаете? Краткая

характеристика.
28. Гармонизированные стандарты - это?
29 Идентичные стандарты - это?
30 Модифицированные стандарты - это?
31 Стандарты "Кодекс Алиментариус".
32 Стандарт GMP.
33 Структура стандарта общих технических условий.
34 Классификация и кодирование стандартов.
35 Национальная система стандартизации в РФ.
37 Межгосударственная система стандартизации.
38 Добровольное подтверждение соответствия.
39 Сертификация систем менеджмента качества.
40 На каких принципах менеджмента качества базируется СМК?

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания знаний, умений и навыков студентов при проведении текущего контроля:

- оценка знаний, умений и навыков студентов осуществляется по результатам постоянного контроля выполнения индивидуальных заданий и ответам на задаваемые вопросы по темам разделов;
- время на выполнение заданий определяется графиком самостоятельнойработы обучающихся.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Международные стандарты в агропромышленном комплексе

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	А-208 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сахариметр универсальный СУ-2,2 весов, 3 препоровальные лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3, пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1, прибор Бакшеева, влагомер, электромельница, микроскоп, твердомер Ревякина
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сахариметр универсальный СУ-2,2 весов, 3 препоровальные лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3, пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1, прибор Бакшеева, влагомер, электромельница, микроскоп, твердомер Ревякина
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сахариметр универсальный СУ-2,2 весов, 3 препоровальные лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3, пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1, прибор Бакшеева, влагомер, электромельница, микроскоп, твердомер Ревякина
Помещение для самостоятельной работы	Б-202 Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Международные стандарты в агропромышленном комплексе»

Наименование	Наличие доступа
Журнал «Практическая диетология» [Электронные ресурс]	Режим доступа: https://praktik-dietolog.ru/read-download/
Журнал Клиническое питание и метаболизм [Электронные ресурс]	Режим доступа: https://journals.eco-vector.com/2658-4433/index