

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декана факультета технологии
и товароведения
Высоцкая Е.А.
«28» июня 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.21 Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения

квалификация (степень) выпускника бакалавр

Квалификация выпускника бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Разработчик рабочей программы:
Зав. кафедры товароведения и экспертизы товаров, доктор технических наук
Дерканосова Наталья Митрофановна

Воронеж – 2023 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936 и зарегистрированным в Минюсте России 26 августа 2020 г., № 59460.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 11 от 19 июня 2023 года)

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 20 июня 2023 года)..

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

Рецензент – начальник отдела ООО «Русская олива», к.т.н. И.В. Поленов

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Овладение теоретическими знаниями в области технического законодательства и приобретения навыков и умений их применения как теоретической научно-обоснованной базы практики управления, обеспечивающей практический менеджмент научными рекомендациями и научно-производственными решениями в области производства пищевой продукции животного происхождения.

1.2. Задачи дисциплины

Овладение основными понятиями, целями, задачами и принципами технического регулирования; изучение технического законодательства; умение применять техническое законодательство в научно-исследовательской, научно-производственной и производственной деятельности организаций различных организационно-правовых форм для пищевой продукции животного происхождения, процессов ее жизненного цикла.

1.3. Предмет дисциплины

Национальное, региональное и международное техническое законодательство в области инновационных технологий продуктов питания, нацеленной на создание, производство и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули).

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами обязательной части: Перспективные технологии в отрасли, и дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений Введению в технологию отрасли, Основы животноводства, Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенции		Индикатор достижения компетенции	
код	название	код	содержание
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	З	область применения, сущность и особенности технического регулирования применительно к продуктам питания животного происхождения
		У	применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства для анализа и систематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания, пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения
		Н	применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа и систематизации отечественной и зарубежной научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения
ПК-3	Способен организовывать	31	Методы технохимического и лабораторного

	и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля		контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
		У4	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н4	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Нет.

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс		Всего
	2 курс 1 семестр	2 курс 2 семестр	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	4 / 144	7 / 252
Общая контактная работа, ч	10,25	10,75	21,00
Общая самостоятельная работа, ч	97,75	133,25	231,00
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	10,00	10,00	20,00
лабораторные	4	4	8,00
практические	6	6	12,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	88,90	115,50	204,40
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,75	1,00
групповые консультации	-	0,50	0,50
зачет с оценкой	0,25	-	0,25
экзамен	-	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	17,75	26,60
подготовка к зачету с оценкой	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75

Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой	экзамен	зачет с оценкой, экзамен
--------------------------------	-----------------	---------	--------------------------

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

4.1.1 Техническое законодательство. Особенности технического законодательства в области пищевых продуктов животного происхождения. Роль технического регулирования в научно-исследовательских процессах, управлении организациями пищевой и перерабатывающей промышленности, связанными с созданием и производством пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения. Национальные и международные подходы к техническому регулированию: лучшие практики с позиций менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе продуктов питания животного происхождения. Сущность технического регулирования. Общая характеристика технического регулирования. Объекты и субъекты технического регулирования. Цели и принципы технического регулирования. Техническое регулирование Таможенного Союза. Технические регламенты. Место в менеджменте качества и безопасности пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения. Горизонтальные и вертикальные технические регламенты Таможенного Союза. Государственный контроль и надзор в области технического законодательства. Государственный контроль (надзор) за соблюдением технических регламентов как сфера государственного регулирования агропромышленного комплекса. Взаимодействие органов государственного контроля и надзора технического законодательства и организации, как элемент системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

4.1.2 Подтверждение соответствия как научно-обоснованное условие продвижения организации и продукции на потребительском рынке. Законодательная, нормативная и организационно - методическая база подтверждения соответствия. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Системы добровольной сертификации как инструмент продвижения продукции на потребительском рынке. Особенности подтверждения соответствия продуктов питания животного происхождения. Процедуры испытания пищевой продукции по показателям качества и безопасности, как этап подтверждения соответствия. Национальные и международные конкурсы, как инструмент продвижения и повышения конкурентоспособности пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения. Место процедуры подтверждения соответствия в организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения
Нет.

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1 Техническое законодательство. Особенности тех-	4		4	100

нического законодательства в области пищевых продуктов животного происхождения				
Раздел 2 Подтверждение соответствия как научно-обоснованное условие продвижения организации и продукции на потребительском рынке	4		8	131
Всего	8		12	231

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	очная
Раздел 1. Техническое законодательство. Особенности технического законодательства в области пищевых продуктов животного происхождения				
1	Роль технического регулирования в научно-исследовательских процессах, управлении организациями пищевой и перерабатывающей промышленности, связанными с созданием и производством пищевых продуктов нового поколения - продуктов животного происхождения	<p>Гуринович Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2015. – С.6-18, 142-160</p> <p>Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИН-ФРА-М", 2016 – С.63-66, 222-223</p>		30
2	Технические регламенты. Место в менеджменте качества и безопасности пищевой продукции, в том числе животного происхождения	<p>Гуринович Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2015. – С.92-103</p>		30
3	Взаимодействие органов государственного контроля и надзора технического законодательства и организации, как элемент системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	<p>Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИН-ФРА-М", 2016 – С.206-215</p> <p>Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум [электронный ресурс]: Учебное пособие / М.А. Николаева, Л.В. Карташова - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 – С.116-120, 239-254</p>		40

Итого по разделу 1			100
Раздел 2. Подтверждение соответствия как научно-обоснованное условие продвижения организации и продукции на потребительском рынке			
1	Системы добровольной сертификации как инструмент продвижения продукции на потребительском рынке	Гуринович Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2015. – С.68-86	20
2	Особенности подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: / [Л.А. Маюрникова [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского - Москва: ГИОРД, 2016 – С.154-175	20
3	Процедуры испытания пищевой продукции по показателям качества и безопасности, как этап подтверждения соответствия	Гуринович Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2015. – С.17-31 Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: / [Л.А. Маюрникова [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского - Москва: ГИОРД, 2016 – С.151-175 Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум [электронный ресурс]: Учебное пособие / М.А. Николаева, Л.В. Карташова - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 – С.239-254	30
4	Национальные и международные конкурсы, как инструмент продвижения и повышения конкурентоспособности пищевой продукции, в том числе животного происхождения	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель : ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество, 1968-	30
5	Место процедуры подтверждения соответствия в организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследова-	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: / [Л.А. Маюрникова [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского - Москва: ГИОРД, 2016 – С.154-175 Николаева М.А. Стандартизация,	31

	ний и разработок предприятия	метрология и подтверждение соответствия. Практикум [электронный ресурс]: Учебное пособие / М.А. Николаева, Л.В. Карташова - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 – С.104-104		
Итого по разделу 2			-	131
Всего			-	231

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1 Техническое законодательство. Особенности технического законодательства в области пищевых продуктов животного происхождения	ОПК -5	З, У, Н
	ПК-3	З1, У4, Н4
Раздел 1 Техническое законодательство. Особенности технического законодательства в области пищевых продуктов животного происхождения	ОПК-5	З, У, Н
	ПК-3	З1, У4, Н4

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	Зачтено	Не зачтено

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Незачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибки при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя
Незачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Понятие технического регулирования. Роль технического регулирования в менеджменте качества и безопасности пищевой продукции, в том числе продуктов животного происхождения	ПК-3	31
2	Техническое законодательство. Сущность. Роль в разработке и реализации инновационных технологий пищевых продуктов	ОПК -5	3
		ПК-3	31
3	Национальное и международное техническое законодательство. Лучшие практики в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе продуктов животного происхождения	ОПК -5	3
4	Принципы, цели и задачи технического регулирования	ПК-3	31
5	Понятие технических регламентов. Технические регламенты на пищевую продукцию, в том числе продуктов животного происхождения	ОПК -5	3
6	Технические регламенты Таможенного Союза и ЕврАзЭС. Технические регламенты на пищевую про-	ПК-3	31

	дукцию, в том числе продуктов животного происхождения		
7	Объекты технических регламентов на пищевую продукцию, виды требований	ОПК -5	3
8	Содержание технических регламентов, устанавливающих требования к пищевой продукции	ПК-3	31
9			
10	Роль технического законодательства в менеджменте качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения	ПК-3	31
11	Продукция и процессы организации пищевой и перерабатывающей промышленности, как объекты технического регулирования	ОПК -5	3
12	Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, как субъект технического регулирования	ПК-3	31
13	Применение технических регламентов в документообороте предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК -5	3
14	Государственный контроль и надзор в области технического законодательства	ПК-3	31
15	Взаимодействие предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности с органами государственного контроля и надзора в области технического регулирования	ОПК -5	3
16	Органы государственного контроля и надзора в области технического регулирования пищевой продукции, в том числе продуктов животного происхождения	ПК-3	31
17	Взаимодействие органов государственного контроля и надзора технического законодательства и организации, как элемент системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	ОПК -5	3
18	Подтверждение соответствия пищевой продукции, в том числе продуктов животного происхождения как условие продвижения организации на потребительском рынке	ПК-3	31
19	Горизонтальные и вертикальные Технические Регламенты Таможенного Союза	ОПК -5	3
20	Цели, принципы и задачи подтверждения соответствия	ПК-3	31
21	Формы подтверждения соответствия пищевой продукции, в том числе продуктов животного происхождения	ОПК -5	3
22	Обязательное подтверждение соответствия. Место менеджмента безопасности в обеспечении безопасности пищевой продукции, в том числе продуктов животного происхождения	ПК-3	31
23	Добровольное подтверждение соответствия. Место менеджмента качества в обеспечении потребительских свойств пищевой продукции, в том числе продуктов животного происхождения	ОПК -5	3
24	Системы добровольной сертификации как инструмент продвижения пищевой продукции на потребительском рынке	ПК-3	31
25	Порядок разработки и функционирования систем добровольной сертификации. Лучшие практики систем добро-	ОПК -5	3

	вольной сертификации в области продуктов питания животного происхождения		
26	Системы добровольной сертификации пищевой продукции на региональном потребительском рынке	ПК-3	31
27	Роль технического законодательства в защите объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий	ОПК -5	3
28	Подтверждение соответствия организации требованиям к системам менеджмента качества, регламентируемым ИСО 9001	ПК-3	31
29	Подтверждение соответствия продукции требованиям системы менеджмента качества продукции в соответствии с принципами ХАССП	ОПК -5	3
30	Подтверждение соответствия организации требованиям к системам менеджмента качества и безопасности, регламентируемым ИСО 22000.	ПК-3	31

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Составление алгоритма действий и подготовка документов процедуры обязательного подтверждения соответствия на новый вид продукции или процесс (ситуационное задание)	ОПК-5	У,Н
2	Составление алгоритма действий и подготовка документов для участия в региональном и (или) национальном конкурсе в области качества продукции (ситуационное задание)	ОПК-5	У,Н
3	Составление алгоритма действий и подготовка документов процедуры добровольного подтверждения соответствия на новый вид продукции или процесс (ситуационное задание)	ОПК-5	У,Н

5.3.1.3 Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен.

5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Исторические аспекты разработки и реализации технического законодательства	ОПК -5	3
		ПК-3	31
2	Особенности национального и международного технического законодательства в области пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК -5	3
		ПК-3	31
3	Особенности национального и международного технического законодательства в области продукты питания животного происхождения	ОПК -5	3
4	Роль технического законодательства в гармонизации требований к продукты питания животного происхождения	ПК-3	31
5	Место технического законодательства в деятельности организаций пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК -5	3

6	Техническое законодательство и менеджмент качества и безопасности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	ПК-3	31
7	Техническое законодательство и менеджмент безопасности продуктов питания животного происхождения	ОПК -5	3
8	Роль технического законодательства в продвижении продуктов питания животного происхождения на потребительском рынке	ПК-3	31
10	Знаки соответствия (техническое законодательство) как элемент продвижения продукции на потребительском рынке	ПК-3	31
11	Особенности технического регулирования Таможенного Союза и ЕврАзЭС	ОПК -5	3
12	Горизонтальные и вертикальные технические регламенты Таможенного Союза на пищевую продукцию: объекты регулирования, требования	ПК-3	31
13	Государственный надзор в области технического регулирования: объекты надзора на предприятиях в области производства и обращения пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения	ОПК -5	3
14	Государственный контроль в области технического регулирования: объекты контроля на предприятиях в области производства и обращения пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения	ПК-3	31
15	Система взаимодействия органов государственного контроля и надзора в области технического регулирования и предприятий в области производства и обращения пищевой продукции	ОПК -5	3
16	Понятие обязательного и добровольного подтверждения соответствия пищевой продукции и процессов	ПК-3	31
17	Отличия обязательного и добровольного подтверждения соответствия пищевой продукции и процессов на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК -5	3
18	Формы и схемы подтверждения соответствия пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения	ПК-3	31
19	Государственная регистрация объектов технического регулирования: объекты, процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения) Декларирование соответствия объектов технического регулирования: объекты и процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения)	ОПК -5	3
20	Обязательная сертификация объектов технического регулирования: объекты и процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения)	ПК-3	31
21	Национальные и международные конкурсы в области качества как инструмент продвижения пищевой продукции на потребительском рынке	ОПК -5	3
22	Национальные и международные конкурсы в области ка-	ПК-3	31

	честв. Лучшие практики в области продуктов питания, в том числе продуктов питания животного происхождения		
--	---	--	--

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

Не предусмотрен.

5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы

Не предусмотрен.

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Пищевая продукция, соответствие которой требованиям технических регламентов подтверждено, маркируется: - знаком соответствия национальному стандарту; - знаком соответствия; - <i>знаком соответствия ЕврАзЭС;</i> - <i>знаком обращения на рынке.</i>		
2	Применение знака соответствия ЕврАзЭС направлено на достижение следующих целей: - <i>информирование приобретателей о проведении подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента;</i> - повышения доверия приобретателей к реализуемой продукции конкретного изготовителя; - повышения конкурентоспособности продукции на российском и международных рынках; - информирование приобретателей о проведении подтверждения соответствия продукции обязательным требованиям;	ПК-3	31
3 – документальное удостоверение соответствия продукции требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров - <i>подтверждение соответствия;</i> - декларирование соответствия; - оценка соответствия; - сертификация		
4	Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции проводится исключительно на соответствие требованиям (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») - <i>технического регламента;</i> - национального стандарта; - государственного стандарта; - санитарных норм и правил	ПК-3	31
5	Подтверждение соответствия пищевой продукции животного происхождения назначения на территории Российской Федерации носит:		

	<ul style="list-style-type: none"> - только обязательный характер; - только добровольный характер; - <i>или добровольный или обязательный характер;</i> - характер декларирования соответствия 		
6	<p>Технический регламент – документ, который устанавливает ... для применения и исполнения требования к продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - добровольные; - <i>обязательные;</i> - предполагаемые; - целевые. 	ПК-3	31
7	<p>Форма и схемы обязательного подтверждения соответствия могут устанавливаться (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>техническим регламентом;</i> - правилами сертификации; - порядком сертификации; - государственным стандартом 		
8	<p>Технические регламенты принимаются в целях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>защиты жизни и здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;</i> - <i>охраны окружающей среды, жизни и здоровья животных растений;</i> - <i>предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей;</i> - повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера 	ПК-3	31
9	<p>Декларация о соответствии и сертификат соответствия равную юридическую силу и действуют на всей территории РФ</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>имеют;</i> - не имеют; - имеют в зависимости от вида продукции; - имеют в зависимости от требований технического регламента 		
10	<p>Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования к пищевой продукции по:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>показателям безопасности;</i> - <i>органолептическим и физико-химическим показателям;</i> - <i>потребительским свойствам;</i> - <i>условиям применения и способам хранения</i> 	ПК-3	31
11	<p>Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие (среди прочих):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>безопасность излучений;</i> - <i>биологическую безопасность;</i> 		

	<ul style="list-style-type: none"> - технические требования; - экологические требования 		
12	<p>При декларировании соответствия заявительформирует доказательные материалы в целях подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>самостоятельно;</i> - <i>с участием третьей стороны;</i> - по запросу органа по сертификации; - в соответствии с правилами сертификации. 	ПК-3	31
13	<p>..... – документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - национальный стандарт; - технические условия; - международный стандарт; - <i>технический регламент.</i> 		
14	<p>Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие (среди прочих):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ядерную и радиационную безопасность;</i> - <i>единство измерений;</i> - технические требования; - требования к маркировке 	ПК-3	31
15	<p>Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие (среди прочих):</p> <ul style="list-style-type: none"> - технические требования; - <i>единство измерений;</i> - <i>механическую безопасность;</i> - <i>пожарную безопасность.</i> 	ОПК -5	3
16	<p>Цели, принципы и формы подтверждения соответствия продукции в РФ определены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законом РФ «О стандартизации»; - Федеральным законом «О защите прав потребителей»; - законом РФ «О сертификации продукции и услуг»; - <i>Федеральным законом «О техническом регулировании»</i> 	ПК-3	31
17	<p>Сертификация – форма подтверждения соответствия объектов требованиям, положениям стандартов или условиям договоров</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>технических регламентов;</i> - <i>технических условий;</i> - <i>национальных стандартов;</i> 	ОПК -5	3

	<p>- стандартов организаций.</p> <p>Технические регламенты на пищевую продукцию могут быть следующих видов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие технические регламенты; - специальные технические регламенты; - «горизонтальные» технические регламенты; - «вертикальные» технические регламенты. 		
18	<p>Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов осуществляется в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>продукции;</i> - <i>в отношении продукции и связанных с требованиями к процессам жизненного цикла продукции;</i> - в отношении продукции и услуг; - в отношении выполнения работ 	ПК-3	31
19	<p>Государственный контроль (надзор) в области технического законодательства осуществляется исключительно в части соблюдения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>технических регламентов;</i> - национальных стандартов; - национальных стандартов и технических регламентов; - национальных стандартов и технических условий 	ОПК -5	3
20	<p>Органы государственного контроля (надзора) вправе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>требовать от изготовителя, продавца предъявления декларации о соответствии или сертификата соответствия;</i> - <i>требовать от изготовителя, продавца предъявления регистрационного номера декларации о соответствии или сертификата соответствия;</i> - отзывать из обращения партии продукции не соответствующие требованиям технических регламентов; - отзывать из обращения партии продукции не соответствующие требованиям национальных стандартов; 	ПК-3	31
21	<p>Органы государственного контроля (надзора) обязаны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>проводить в ходе мероприятий по государственному контролю (надзору) разъяснительную работу;</i> - <i>соблюдать коммерческую тайну и иную охраняемую законом тайну;</i> - изымать партии товаров, не соответствующих требованиям из обращения; - налагать штрафы на организации, продукция и 	ОПК -5	3

	процессы которых не соответствуют требованиям		
22	<p>Сертификация систем менеджмента качества и безопасности базируется на следующих основных принципах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - добровольность, т.е. осуществление сертификации по инициативе заказчика; - бездискриминационность; - воспроизводимость результатов проверок, - гласность 	ПК-3	31
23	<p>К целям проведения сертификации систем менеджмента качества относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие системы менеджмента требованиям ИСО 9001; - соответствие системы менеджмента требованиям технических регламентов; - результативность системы менеджмента; - соответствие системы менеджмента международным требованиям 	ОПК -5	3
24	<p>При сертификации системы менеджмента (СМ) объектами аудита (среди прочих) являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - область применения СМ; - безопасность продукции и процессов; - документы СМ; - удовлетворенность потребителей 	ПК-3	31
25	<p>При сертификации системы менеджмента (СМ) объектами аудита (среди прочих) являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационная структура организации; - качество продукции при сертификации системы менеджмента качества; - сертификаты соответствия на продукцию; - процессы СМ. 	ОПК -5	3
26	<p>При сертификации системы менеджмента (СМ) объектами аудита (среди прочих) являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поставщики организации; - качество продукции при сертификации системы менеджмента качества; - документы СМ; - конкурентоспособность организации. 	ПК-3	31
27	<p>Какое обозначение имеет Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:</p>	ОПК -5	3
28	<p>Обязательный для выполнения нормативный правовой документ – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сертификат соответствия 2. технический регламент 3. стандарт предприятия 4. протокол испытаний 	ПК-3	31

	<p>Укажите нормативный документ, устанавливающий обязательные требования безопасности к молоку и молочной продукции в ЕАЭС:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 2. Технический регламент Таможенного союза 033/2013 3. ГОСТ 31450-2013 4. СанПиН 2.3.2.1078-01 		
29	<p>Подтверждение соответствия – это документальное утверждение соответствия требованиям:</p>	ОПК -5	3
30	<p>Декларирование соответствия - форма подтверждения соответствия продукции требованиям</p>	ПК-3	31
31	<p>Сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям</p>	ОПК -5	3
32	<p>В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» под риском понимается вероятность причинения вреда ...:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. жизни и здоровью граждан; 2. государственному и муниципальному имуществу организации; 3. качеству управления процессов 4. финансовому результату деятельности организации 	ПК-3	31
33	<p>Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. аттестована 2. технически компетентна 3. аккредитована и технически компетентна 4. аккредитована 	ОПК -5	3
34	<p>Пищевая продукция, выпускаемая в обращение на территории Таможенного союза, подлежит подтверждению соответствия в форме...</p>	ПК-3	31
35	<p>Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 идентификация потенциального риска, определение критических контрольных точек, выявление и отслеживание контрольных параметров 2 выявление и отслеживание контрольных параметров, определение критических контрольных точек, идентификация потенциального риска ; 3 идентификация потенциального риска, выявление и отслеживание контрольных параметров, определение критических контрольных точек; 	ОПК -5	3

	...		
36	Не переработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит оценке соответствия в форме...	ПК-3	31
37	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. установления соответствия продукции требованиям технических регламентов; 2. установления соответствия продукции требованиям санитарных норм и правил; 3. установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств происхождения животных 4. установления соответствия продукции требованиям нормативной документации 	ОПК -5	3
38	Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, поставляемого на предприятие для дальнейшей переработки проводится в форме...	ПК-3	31
39	<p>При декларировании партии молочной продукции срок действия декларации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. устанавливается по решению заявителя; 2. устанавливается в соответствии со сроком годности молочной продукции; 3. устанавливается по решению органа по сертификации; 4. устанавливается срок, установленный техническим регламентом 	ОПК -5	3
40	<p>Действие декларации соответствия на мясную продукцию начинается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. со дня принятия декларации о соответствии; 2. со дня получения результатов испытаний продукции; 3. со дня формирования доказательственных материалов для декларирования соответствия; 4. со дня регистрации в Едином реестре выданных сертификатов 	ПК-3	31
41	Какое наименование должна содержать маркировка кисломолочного продукта, полученного на основе заквасок прямого внесения - сухого концентрата, а также с использованием в составе сухого молока и подвергнутого термической обработке?	ОПК -5	3
42	До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре	ПК-3	31

43	Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов – это	ОПК -5	3
44	Схемы декларирования соответствия пищевой продукции установлены...	ПК-3	31

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Объекты технического регулирования. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, как субъект технического регулирования (на примере конкретного предприятия)	ОПК -5	3
2	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»: место в разработке и функционировании систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции (на примере конкретной организации и продукции питания животного происхождения)	ПК-3	31
3	Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: место в разработке и функционировании систем менеджмента качества и безопасности для организаций сферы производства и обращения пищевой продукции (на примере конкретной организации и продукции питания животного происхождения)	ОПК -5	3
4	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки»: место в разработке и функционировании систем менеджмента качества и безопасности для организаций сферы производства и обращения пищевой продукции (на примере конкретной организации и продукции питания животного происхождения)	ПК-3	31
5	Технический регламент Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»: место в разработке и функционировании систем менеджмента качества и безопасности для организаций сферы производства и обращения пищевых продуктов (на примере конкретной организации и продукции питания животного происхождения)	ОПК -5	3
6	Обоснование выбора формы подтверждения соответствия (на примере конкретной пищевой продукции питания животного происхождения)	ПК-3	31
7	Проведение испытаний продукции, процесса: выбор испытательной лаборатории, определение перечня показателей (на примере конкретной пищевой продукции питания животного происхождения)	ОПК -5	3
8	Подготовка документации для декларирования соответ-	ПК-3	31

	ствия (на примере конкретной пищевой продукции питания животного происхождения)		
9	Добровольное подтверждение соответствия: выбор системы, обоснование выбора (на примере конкретной обогащенной пищевой продукции)	ОПК -5	3
10	Обоснование выбора системы добровольной сертификации, как инструмента продвижения обогащенной продукции, продукции питания животного происхождения на потребительском рынке	ПК-3	31
11	Подготовка документации для добровольного подтверждения соответствия: определение перечня показателей, проведение испытаний	ОПК -5	3
12	Подтверждение соответствия предприятия по производству и (или) обращению пищевой продукции требованиям к системам менеджмента качества ИСО 9001	ПК-3	31
13	Обоснование выбора системы сертификации	ОПК -5	3
14	Подготовка документации к процедуре подтверждения соответствия системы менеджмента качества ИСО 9001	ПК-3	31
15	Подтверждение соответствия организации требованиям к системам менеджмента безопасности ИСО 22000.	ОПК -5	3
16	Обоснование выбора национального или международного конкурса в области качества как инструмент продвижения пищевой продукции на потребительском рынке	ПК-3	31
17	Проведение процедуры участия предприятия (организации) в национальном или международном конкурсе в области качества	ОПК -5	3

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Составление алгоритма действий и подготовка документов процедуры обязательного подтверждения соответствия на новый вид продукции или процесс, разработанные по результатам научных исследований в области продукты питания животного происхождения (ситуационное задание)	ОПК -5	У, Н
2	2. Составление алгоритма действий и подготовка документов процедуры добровольного подтверждения соответствия на новый вид продукции или процесс в области продукты питания животного происхождения (ситуационное задание)	ПК-3	У4, Н4
3	3. Составление алгоритма действий и подготовка документов для участия в региональном и (или) национальном конкурсе в области качества продукции (ситуационное задание)	ОПК -5	У, Н

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ
Не предусмотрены.

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы
Не предусмотрены.

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения					
Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
З	область применения, сущность и особенности технического регулирования применительно к продуктам питания животного происхождения	1-20	-	1-8,10-17	-
У	применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства для анализа и систематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания, пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения		-	-	-
Н	применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа и систематизации отечественной и зарубежной научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения		-	3,5,8	-
ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля					
Индикаторы достижения компетенции ПК-3					
31	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	20-30		5-12	
У4	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях			12-17	
Н4	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и			1-5	

	эксплуатационной документации			
--	-------------------------------	--	--	--

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
З	область применения, сущность и особенности технического регулирования применительно к продуктам питания животного происхождения	1-12	1-12	-
У	применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства для анализа и систематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания, пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения	-	-	1-3
Н	применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа и систематизации отечественной и зарубежной научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения	-	-	1-3
ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3				
З1	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	12-26	12-17	
У4	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях			1-3
Н4	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответ-			1-3

	ствие требованиям технологической и эксплуатационной документации			
--	---	--	--	--

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016 - 304 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Учебное	Основная
2	Гуринович Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2015 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Учебное	Основная
3	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: / [Л.А. Маюрникова [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского - Москва: ГИОРД, 2016 - 404 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	Учебное	Основная
4	Мараева О.Б. Пищевые и биологически активные добавки: учебно-методическое пособие / О.Б. Мараева, Е.Ю. Ухина, А.Л. Лукин; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2012 - 223 с. [ЦИТ 6659] [ПТ]	Учебное	Дополнительная
5	Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум [электронный ресурс]: Учебное пособие / М.А. Николаева, Л.В. Карташова - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 – 352 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]		
6	Техническое регулирование : защита прав потребителей: информационно-раздаточный материал / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Н. М. Дерканосова, О. А. Василенко, О. А. Сергеева] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 - 36 с [ЦИТ 10561] [ПТ]		
7	Дерканосова Н.М. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли»/ Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, О.А. Василенко. – Воронеж. – ВГАУ, 2019.	Методическое	
6	Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008-	Периодическое	
7	Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-	Периодическое	
8	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008	Периодическое	
9	Мясная индустрия: ежемесячный производственный научно-технический журнал - Москва: Б.и., 1996-	Периодическое	
10	Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-	Периодическое	
11	Мясные технологии: специализированный журнал / Учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Print ru, 2006-	Периодическое	
12	Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-	Периодическое	
13	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный	Периодическое	

	журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-		
14	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-	Периодическое	
15	Тара и упаковка: Иллюстрированный журнал для производителей и потребителей упаковочных материалов, машин и изделий / учредитель : Объединенная редакция журналов "Тара и упаковка" и "Логистика" - Москва: Колос, 1994-	Периодическое	
16	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-	Периодическое	
17	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

6.2.3. Сайты и информационные порталы

Не предусмотрены.

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

№ уч. корп.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1	168	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу

			наклона, инвалидные коляски
1	209, 222, 251, 268	Учебные аудитории для проведения учебных занятий	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование
1	250	Учебные аудитории для проведения учебных занятий	Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации
1		Учебные аудитории для проведения учебных занятий	Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы
1	166	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации
1	115, 116, 119, 120	Учебные аудитории для проведения учебных занятий	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice
1	ауд. 232а	Помещение для самостоятельной работы	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ

6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

Не предусмотрено.

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Введение в технологию отрасли	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Перспективные технологии	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.

