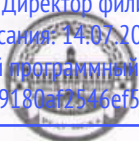


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 14.07.2026 13:12:55
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180ef2546ef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

Факультет Агротехнологий, инженерии и землеустройства

Кафедра Агрономии

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе



Т.Н. Пимкина

«20» июля 2026_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия
сельскохозяйственной продукции**

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции»

Курс 2
Семестр 3

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2026

Калуга, 2026

Разработчик: Юдина И.Н. Юдина И.Н., к.с.-х. н., доцент
« 19 » 05 2026 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Агрономии»

протокол № 10 « 20 » 05 2026 г.

И.о. зав. кафедрой Рахимова О.В. доцент Рахимова О.В., к.с.-х.н.
« 20 » 05 2026 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рахимова О.В. Рахимова О.В., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
« 20 » 05 2026 г.

И.о.зав. выпускающей кафедрой «Агрономии» Рахимова О.В. доц. Рахимова О.В., к.с.-х.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
« 20 » 05 2026 г.

Проверено:

Начальник УМЧ Окунева доцент О.А. Окунева

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	7
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3. ЛЕКЦИИ / ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	10
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	14
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕ- СТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	19
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
7.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	20
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	20
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО- ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	20
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРО- ЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	21
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	21
ВИДЫ И ФОРМЫ ОТРАБОТКИ ПРОПУЩЕННЫХ ЗАНЯТИЙ	21
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИ- ЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	23

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.27 «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной
продукции» для подготовки бакалавров
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,
направленности: «Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений в области стандартизации, подтверждения соответствия, оценки соответствия качества продукции требованиям технических регламентов и нормативной документации, безопасности продукции, потребительских свойств продукции животноводства и растениеводства.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2.2; ОПК-3.2

Краткое содержание дисциплины: Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Техническое регулирование. Технические регламенты. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации. Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Состав, структура и методология деятельности. Статус международных стандартов. Технические документы. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. ФЗ «О техническом регулировании». Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия: Отраслевые особенности сертификации. Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов. Требования к содержанию технических регламентов. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. Маркировка упаковки и укупорочных средств.

Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 час.).

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических умений в области стандартизации, подтверждения соответствия, оценки соответствия качества продукции требованиям технических регламентов и нормативной документации, безопасности продукции, потребительских свойств продукции животноводства и растениеводства.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» включена в обязательный перечень дисциплин учебного плана. Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», являются «Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства».

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	нормативные правовые акты, правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности	использовать нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ, оформлять специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	методикой оформления специальной документации в профессиональной деятельности
2	ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.2 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	безопасные условия выполнения производственных процессов	выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	методами выявления и устранения проблем, нарушающих безопасность выполнения производственных процессов

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 час.), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч. по семестрам
		№3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	36	36
Аудиторная работа	36	36
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	18	18
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	18	18
2. Самостоятельная работа (СРС)	72	72
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	72	72
Вид промежуточного контроля:	зачет с оценкой	

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч. по семестрам
		№3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	8	8
Аудиторная работа	8	8
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	4	4
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	4	4
2. Самостоятельная работа (СРС)	100	100
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	100	100
Вид промежуточного контроля:	зачет с оценкой	

4.2 Содержание дисциплины ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Контактная работа		Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Стандартизация	58	10	8	40
Тема 1. Правовые основы стандартизации	12	2	4	6
Тема 2. Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ.	12	2	-	10
Тема 3. Организация работ по стандартизации	14	2	2	10
Тема 4. Международная и межгосударственная стандартизация	12	2	-	10
Тема 5. Технические документы	8	2	2	4
Раздел 2. Подтверждение соответствия	50	8	10	32
Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия	18	4	4	10
Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	24	2	4	18
Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	8	2	2	4
Итого по дисциплине	108	18	18	72

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Контактная работа		Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Стандартизация	54	2	2	50
Тема 1. Правовые основы стандартизации	10,5	0,5	-	10
Тема 2. Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ.	10,5	0,5	-	10
Тема 3. Организация работ по стандартизации	11	-	1	10
Тема 4. Международная и межгосударственная стандартизация	10,5	0,5	-	10
Тема 5. Технические документы	11,5	0,5	1	10
Раздел 2. Подтверждение соответствия	54	2	2	50
Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия	18	1	-	20
Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	24	1	1	20
Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	8	-	1	10
Итого по дисциплине	108	4	4	100

РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Тема 1. Правовые основы стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О стандартизации»

Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Техническое регулирование. Технические регламенты. Основные положения ФЗ «О стандартизации». Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации.ФЗ «О защите прав потребителей».

Тема 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ

Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов.

Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Информационное обеспечение системы стандартизации.

Тема 3. Организация работ по стандартизации

Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

Тема 4. Международная и межгосударственная стандартизация

Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Состав, структура и методология деятельности. Межгосударственные стандарты и их правовой статус.

Тема 5.Технические документы

Виды технических документов. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции.

РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ.

Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия

Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. ФЗ «О техническом регулировании». Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Схемы декларирования.

Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС

Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов. Требования к содержанию технических регламентов. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения.

Тема 3. Маркировка пищевых продуктов

Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Маркировка упаковки и укупорочных средств

4.3 Лекции/ практические занятия ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4а

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия ¹	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Стандартизация				
	Тема 1. Правовые основы стандартизации.	Лекция №1. Правовые основы стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О стандартизации»	ОПК-2.2	Устный опрос	2
		Практическая работа № 1 Изучение ГОСТ Р 1.0 «Стандартизация в РФ. Основные положения»	ОПК-2.2	Устный опрос	2
		Практическая работа № 2 Изучение ФЗ «О защите прав потребителей»	ОПК-2.2	Решение ситуационных задач	2
	Тема 2. Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	Лекция № 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	ОПК-2.2	Устный опрос	2
	Тема 3. Организация работ по стандартизации	Лекция № 3 Организация работ по стандартизации	ОПК-2.2	Устный опрос	2
		Практическая работа № 3 Изучение организации работ по стандартизации. Виды стандартов на продукцию	ОПК-2.2	Устный опрос	2
	Тема 4. Международная и межгосударственная стандартизация	Лекция № 4 Международная и межгосударственная стандартизация	ОПК-2.2		2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия ¹	Кол-во часов
	Тема 5. Технические документы	Лекция № 5 Технические документы	ОПК-2.2	-	2
		Практическая работа № 4 Изучение национального стандарта «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».	ОПК-2.2	Тестирование	2
2	Раздел 2. Подтверждение соответствия				
	Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия	Лекция №6 Оценка и подтверждение соответствия	ОПК-2.2 ОПК-3.2	-	4
		Практическая работа № 5-6 Изучение положений ТР ТС в части подтверждения соответствия.	ОПК-2.2 ОПК-3.2	Устный опрос	4
	Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	Лекция №7 Технические регламенты ЕврАзЭС. Требования технических регламентов Таможенного союза	ОПК-2.2 ОПК-3.2	Устный опрос	2
		Практическая работа № 7-8 Изучение требований технических регламентов Таможенного союза	ОПК-2.2 ОПК-3.2	Устный опрос	4
	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	Лекция № 9 Маркировка пищевых продуктов	ОПК-2.2 ОПК-3.2	-	2
		Практическая работа № 9 Маркировка пищевых продуктов	ОПК-2.2 ОПК-3.2	Устный опрос	2

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 46

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия ¹	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Стандартизация				
	Тема 1. Правовые основы стандартизации.	Лекция №1. Правовые основы стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О стандартизации»	ОПК-2.2	Устный опрос	0,5
	Тема 2. Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	Лекция № 1 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	ОПК-2.2	Устный опрос	0,5
	Тема 3. Организация работ по стандартизации	Практическая работа № 1 Изучение организации работ по стандартизации. Виды стандартов на продукцию	ОПК-2.2	Устный опрос	2
	Тема 4. Международная и межгосударственная стандартизация	Лекция № 1 Международная и межгосударственная стандартизация	ОПК-2.2	Устный опрос	0,5
	Тема 5. Технические документы	Лекция № 1 Технические документы	ОПК-2.2	-	0,5
2	Раздел 2. Подтверждение соответствия				
	Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия	Лекция №2 Оценка и подтверждение соответствия	ОПК-2.2 ОПК-3.2	-	1
	Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	Лекция №2 Технические регламенты ЕврАзЭС. Требования технических регламентов Таможенного союза	ОПК-2.2 ОПК-3.2	Устный опрос	1

		Практическая работа № 2 Изучение требований технических регламентов Таможенного союза	ОПК-2.2 ОПК-3.2	Устный опрос	1
	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	Практическая работа № 2 Маркировка пищевых продуктов	ОПК-2.2 ОПК-3.2	Устный опрос	1

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

ОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ

Таблица 5а

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируе- мые компетенции
Раздел 1. Стандартизация			
1.		Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики.	ОПК-2.2
2.	Тема 2 Система стандартизации РФ.	Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, систематизация, типизация, селекция и пр. Показатели стандартизации и унификации. Параметрическая стандартизация. Ряды предпочтительных чисел. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.	ОПК-2.2
3.	Тема 3. Организация работ по стандартизации	Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	УК-1.2 ОПК-2.2
	Тема 4. Международная и межгосударственная стандартизация	Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000. Международное сотрудничество в области стандартизации. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	ОПК-2.2

	Тема 5. Технические документы	Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия	ОПК-2.2
Раздел 2. Подтверждение соответствия			
	Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия	Особенности подтверждения соответствия социально-значимых товаров. Основные цели и принципы подтверждения соответствия. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	ОПК-2.2 ОПК-3.2
	Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	Схемы обязательной сертификации. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.	ОПК-2.2 ОПК-3.2
	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	Требования ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	ОПК-2.2 ОПК-3.2

ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ

Таблица 5б

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
Раздел 1. Стандартизация			
1.		Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики.	ОПК-2.2
2.	Тема 2 Система стандартизации РФ.	Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, систематизация, типизация, селекция и пр. Показатели стандартизации и унификации. Параметрическая стандартизация. Ряды предпочтительных чисел. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.	ОПК-2.2
3.	Тема 3. Организация работ по стандартизации	Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	УК-1.2 ОПК-2.2
	Тема 4. Международная и межгосударственная стандартизация	Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000. Международное сотрудничество в области стандартизации. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	ОПК-2.2
	Тема 5. Технические документы	Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия	ОПК-2.2
Раздел 2. Подтверждение соответствия			
	Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия	Особенности подтверждения соответствия социально-значимых товаров. Основные цели и принципы подтверждения соответствия. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	ОПК-2.2 ОПК-3.2
	Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	Схемы обязательной сертификации. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.	ОПК-2.2 ОПК-3.2

	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	Требования ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	ОПК-2.2 ОПК-3.2
--	--------------------------------------	---	--------------------

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1	Тема 1. Правовые основы стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О стандартизации»	ПЗ	Решение ситуационных задач
2	Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	ПЗ	Мастер класс: групповое обсуждение
3	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	ПЗ	Анализ конкретной ситуации

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Тесты для текущего контроля знаний обучающихся

1. Цели стандартизации- это...
 - а) аудит систем качества;
 - б) внедрение результатов унификации;
 - в) разработка норм, требований, правил, обеспечивающих безопасность продукции, взаимозаменяемость и техническую совместимость, единство измерений, экономию ресурсов.
2. Объектом стандартизации не являются...
 - а) термины и обозначения;
 - б) приказы военачальников;
 - в) технологические процессы.
3. Объектом стандартизации не являются...
 - а) правила;
 - б) медицинские рецептуры;
 - в) конструктивные параметры.
4. Объектом стандартизации не являются...

- а) требования;
 - б) методы;
 - в) планы.
5. Объектом стандартизации не являются...
- а) конструктивные параметры отдельных составляющих объекта, если он стандартизован в целом;
 - б) медицинские рецептуры;
 - в) конструктивные параметры объекта в целом.
6. Принципами стандартизации являются...
- а) добровольное подтверждение соответствия объекта стандартизации;
 - б) обязательное подтверждение соответствия объекта стандартизации;
 - в) гармонизация национальных стандартов с международными при максимальном учёте законных интересов заинтересованных сторон.
7. К документам в области стандартизации не относятся...
- а) национальные стандарты;
 - б) технические регламенты;
 - в) бизнес-планы.
8. К документам в области стандартизации не относятся...
- а) технические регламенты;
 - б) стандарты организаций и предприятий;
 - в) планы организаций и предприятий;
9. К документам в области стандартизации не относятся...
- а) общероссийские классификаторы технико-экономической информации;
 - б) национальные стандарты;
 - в) юридические кодексы.
10. Штриховое кодирование обязательно...
- а) при идентификации товаров в торговых операциях;
 - б) в медицинской практике;
 - в) при испытаниях продукции.
11. Гармонизацией национальных стандартов с международными достигается...
- а) развитие международной стандартизации;
 - б) повышение уровня стандартов;
 - в) устранение барьеров в международной торговле.
12. Официальными языками ИСО(Международной организации по стандартизации) являются...
- а) английский, французский, немецкий;
 - б) английский, французский, русский;
 - в) английский, немецкий, русский.
13. Конструкторские и технологические коды нужны для...
- а) идентификации и прослеживаемости объектов, а также сокращения и упрощения конструкторской и технологической документации;
 - б) улучшения качества разрабатываемой продукции;
 - в) улучшения качества технологии изготовления продукции.

14. Решением задачи на оптимальность в стандартизации достигается
- а) выбор из нескольких возможных вариантов наилучшего на основе научно-го анализа моделей;
 - б) анализ объекта в целом и его составных частей в отдельности;
 - в) выявление типовых объектов.
15. Ведущей организацией в области международной стандартизации является...
- а) Международная электротехническая комиссия(МЭК);
 - б) Международная организация по стандартизации(ИСО);
 - в) Всемирная организация здравоохранения(ВОЗ).
16. Главной целью деятельности ИСО(Международной организации по стандартизации)является...
- а) повышение значимости международных стандартов;
 - б) подготовка ведущих специалистов в области стандартизации и подтверждения соответствия;
 - в) содействие развитию стандартизации и смежных видов деятельности в мире с целью обеспечения международного обмена товарами и услугами.
17. Объектами стандартизации МЭК являются...
- а) бытовые электроприборы;
 - б) канцелярские товары.
18. Объектами стандартизации МЭК являются...
- а) стандартные напряжения и частоты;
 - б) сельское строительство;
 - в) водонагревательные газовые приборы.
19. Наибольшая гармонизация национальных стандартов с международными достигается...
- а) в случае принятия национальных стандартов «методом обложки»;
 - б) многократным использованием национальных стандартов;
 - в) обновлением действующих и разработкой новых стандартов.
20. Конечным результатом работ по стандартизации является...
- а) всеобщее применение действующих стандартов;
 - б) гармонизация национальных стандартов с международными;
 - в) обновление действующих стандартов, разработка и принятие новых.
21. Проект международного стандарта ИСО считается принятым, если число одобдивших проект составляет от числа голосовавших не менее
- а) 70 %;
 - б) 75 %;
 - в) 80 %.
22. Евронорма EN считается принятой, если «против» подано голосов не более...
- а) 20 %;
 - б) 25 %;
 - в) 10 %.
23. Внедрением международных стандартов в качестве национальных достигается...

- а) гармонизация национальных стандартов;
 - б) укрепление международных отношений;
 - в) повышение экономической эффективности стандартизации.
24. Международные стандарты имеют статус...
- а) обязательный;
 - б) рекомендательный;
 - в) дополнительный.
25. Перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации, регламентирует...
- а) Закон РФ «О техническом регулировании»;
 - б) Закон РФ «О защите прав потребителей»;
 - в) Номенклатура продукции, работ, услуг, подлежащих обязательной сертификации.
26. При обязательной сертификации продукции один из анализируемых показателей оказался не соответствующим нормативной документации. Может ли быть выдан сертификат?
- а) да;
 - б) нет;
 - в) да, с указанием показателей, по которым продукция соответствует нормативной документации.
27. Право изготовителя маркировать продукцию Знаком соответствия определяется...
- а) лицензией, выдаваемой органом по сертификации;
 - б) лицензией, выдаваемой Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии;
 - в) декларацией о соответствии.
28. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией осуществляет...
- а) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
 - б) Территориальный центр стандартизации, метрологии и сертификации в соответствии с местом реализации сертифицированной продукции;
 - в) Орган, выдавший сертификат.
29. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, выпускаемой серийно, проводится...
- а) в течение всего срока действия сертификата;
 - б) в течение всего срока действия сертификата и лицензии;
 - в) в течение всего срока действия сертификата и договора на проведение инспекционного контроля, но не реже 2 раз в год в форме периодических и внезапных проверок.
30. Внезапный инспекционный контроль за сертифицированной продукцией может быть проведён...
- а) по решению территориального центра стандартизации, метрологии и сертификации;
 - б) не реже 2 раз в год;
 - в) при неоднократном поступлении информации о претензиях к качеству сер-

тифицированной продукции от потребителей, торговых организаций, а также органов, осуществляющих, контроль за качеством товара.

31. Сертификация импортной продукции проводится...

- а) по одним и тем же правилам, что и отечественной продукции;
- б) по правилам страны-изготовителя;
- в) по правилам, разработанными ИСО/МЭК.

32. Оплата работ по сертификации осуществляется...

- а) государством;
- б) органом по сертификации;
- в) заявителем.

33. Функции национального органа по сертификации в Российской Федерации выполняет...

- а) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
- б) Всероссийский научно-исследовательский институт метрологии им. Д.И. Менделеева(ВНИИМ);
- в) Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы(ВНИИМС).

34. Целью унификации, типизации и агрегатирования объектов является...

- а) сокращение трудоёмкости и сроков разработки, изготовления и обслуживания техники;
- б) облегчение классификации объектов;
- в) облегчение идентификации объектов.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию
(зачет с оценкой):

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине:

1. Федеральные законы, регулирующие отношения в области стандартизации и безопасности пищевых продуктов
2. Принципы стандартизации.
3. Цели развития национальной системы стандартизации.
4. Функции национального органа по стандартизации
5. Технические комитеты
6. Уровни стандартизации
7. Национальные стандарты
8. Этапы разработки и утверждения национального стандарта.
9. Пересмотр национальных стандартов. Процедура внесения изменений
10. Пересмотр национальных стандартов. Процедура внесения поправок
11. Отмена национальных стандартов
11. Предварительные национальные стандарты.
13. Документы в области стандартизации.
14. Стандарты на продукцию вида ТУ и ОТУ.
15. Технические документы
16. Технологические инструкции
17. Технические условия. Структурные элементы ТУ.
18. Технические условия. Обозначение ТУ

19. Формы подтверждения соответствия.
20. Функции и цели сертификации.
21. Требования к органам по сертификации и их функции
22. Принципы сертификации.
23. Схемы декларирования
24. Государственная регистрация товаров нового вида
25. Термины и определения согласно ТР ТС 033/2013
26. Термины и определения согласно ТР ТС 023/2011
27. Термины и определения согласно ТР ТС 024/2011
28. Термины и определения согласно ТР ТС 034/2013
29. Термины и определения согласно ТР ЕАЭС 040/2016
30. Объекты и основные положения ТР ТС 033/2013
31. Объекты и основные положения ТР ТС 023/2011
32. Объекты и основные положения ТР ТС 034/2013
33. Объекты и основные положения ТР ТС 024/2011
34. Объекты и основные положения ТР ТС 021/2011
35. Объекты и основные положения ТР ТС 022/2011
36. Объекты и основные положения ТР ЕАЭС 040/2016
37. Иерархическая система документооборота стандартизации России.
38. Виды регламентов предусмотрены законодательством РФ
39. Обязательная информация, выносимая на маркировку товара
40. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Таблица 7

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с проблемами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>.

7.2 Дополнительная литература

1. Дунченко Н.И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : методические указания / Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова, Н. С. Пряничникова ; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Технологический факультет, Кафедра Управление качеством и товароведение продукции. – Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. – 77 с. – Библиогр.: с. 29.
2. Дунченко, Нина Ивановна. Системы качества [Текст] : учебник / Н. И. Дунченко ; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). – Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. – 156 с. – Библиогр.: с. 140-142
3. Дунченко, Нина Ивановна. Безопасность и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для бакалавров по направлению "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / Н. И. Дунченко, С. В. Купцова, В. С. Янковская ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 74 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. РАГС - РОССИЙСКИЙ АРХИВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов - Каталог государственных стандартов РФ - <http://www.rags.ru/gosts/>
2. РОССТАНДАРТ - <https://www.gost.ru/>

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 301н)	Комплект стационарной установки мультимедийного оборудования; проектор мультимедийный Vivetek D945VX DLP? XGA (1024*768) 4500Lm. 2400:1, VGA*2.HDMI. S-Vidio; компьютер DualCore E5300 OEM/DDR II 2048Mb/ HDD500 монитор 19"hilips; рабочее место преподавателя; доска учебная; количество посадочных мест 77.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 307н)	Рабочее место преподавателя; доска учебная; количество посадочных мест 22; стенды, таблицы, плакаты.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 332 н)	Комплект стационарной установки мультимедийного оборудования; проектор мультимедийный Vivetek D945VX DLP? XGA (1024*768) 4500Lm. 2400:1, VGA*2.HDMI. S-Vidio; системный блок Winard/Giga Byte/At- 250/4096/500 DVD-RW. Комплект кресел с пюпитром 1 шт. (18 ед.), стол офисный, стул для преподавателя; доска учебная.
Лаборатория земледелия (каб. №425н)	Столы лабораторные (9 шт.), Перечень оборудования: пурка литровая ПХ-1, сушильный шкаф SNOL 24/200 (агл. сталь,эл.терм.), влагомер зерна G-86, диафоноскоп ДСЗ-2М, прибор определения клейковины У1-МСК-3М, щупы ручные РП-220, весы электронные лабораторные BM153, весы электронные лабораторные BM5101, весы электронные лабораторные BM512, весы ВЛТК-500, сушильный шкаф SNOL 24/200 (агл. сталь,эл.терм.), сушильный шкаф SNOL 58/350 (агл. сталь,эл.терм.), термостат ХТ 3/40.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 203н).	Компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Acer Veriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

При изучении курса целесообразно придерживаться следующей последовательности. До посещения первой лекции: внимательно прочитать основные положения программы курса; подобрать необходимую литературу и ознакомиться с её содержанием. После посещения лекции: углублённо изучить основные положения темы программы по материалам лекции и рекомендуемым литературным источникам; дополнить конспект лекции краткими ответами на каждый контрольный вопрос к теме и при возможности выполнить задание для самостоятельной работы; составить

список вопросов для выяснения во время аудиторных занятий; подготовиться к практическим занятиям.

Самостоятельная работа студентов по заданию преподавателя должна быть спланирована и организована таким образом, чтобы дать возможность не только выполнять текущие учебные занятия, но и научиться работать самостоятельно. Это позволит студентам углублять свои знания, формировать определенные навыки работы с нормативно-справочной литературой, уметь использовать законодательную базу при решении конкретных задач. Контроль за самостоятельной работой студентов осуществляется преподавателем на практических занятиях.

Самостоятельная работа представляет собой работу с материалами лекций, чтение книг (учебников), изучение нормативных и регламентирующих документов с конспектированием пройденного материала. Такое чтение с конспектированием должно обязательно сопровождаться также выявлением и формулированием неясных вопросов, вопросов, выходящих за рамки темы (для последующего поиска ответа на них). Полезно записывать новые термины, идеи или цитаты (для последующего использования). Желательно проецировать изучаемый материал на свою повседневную или будущую профессиональную деятельность.

В структуру самостоятельной работы входит: работа студентов на лекциях и над текстом лекции после неё, в частности, при подготовке к зачёту; подготовка к практическим занятиям (подбор литературы к определенной проблеме; работа над источниками; составление реферативного сообщения или доклада и пр.); работа на практических занятиях, проведение которых ориентирует студентов на творческий поиск оптимального решения проблемы, развивает навыки самостоятельного мышления и умения убедительной аргументации собственной позиции.

Студент должен проявить способность самостоятельно разобраться в работе и выработать свое отношение к ней, используя полученные в рамках данного курса навыки.

Задания для самостоятельной работы студентов являются составной частью учебного процесса. Выполнение заданий способствует:

- закреплению и расширению полученных студентами знаний по изучаемым вопросам в рамках учебной дисциплины;
- развитию навыков обобщения и систематизации информации;
- развитию навыков анализа.

Важность самостоятельной работы студентов обусловлена повышением требований к уровню подготовки специалистов в современных условиях, в частности, требованиями к умению использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности, а также необходимостью приобретения навыков самостоятельно находить информацию в различных источниках, её систематизировать; давать оценку конкретным практическим ситуациям; собирать, анализировать исходные данные; осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Задания для самостоятельной работы выполняются студентами во внеаудиторное время.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия обязан его отработать. Отработка занятий осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

Пропуск лекционного занятия студент отрабатывает самостоятельно и представляет ведущему преподавателю конспект лекций по пропущенным занятиям.

Пропуск практического занятия студент отрабатывает под руководством ведущего преподавателя дисциплины.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Для лучшего усвоения материала студентами преподавателю рекомендуется в первую очередь ознакомить их с программой курса и кратким изложением материала курса, представленного в образовательной программе дисциплины. Далее на лекционных занятиях преподаватель должен довести до студентов теоретический материал согласно тематике и содержанию лекционных занятий, представленных в рабочей программе.

Лекции являются одним из основных инструментов обучения студентов. Информационный потенциал лекции достаточно высок.

1. Это содержательность, то есть наличие в лекции проверенных сведений.
2. Информативность – степень новизны сведений, преподносимых лектором.
3. Дифференцированность информации:
 - фактическая, раскрывающая новые подходы, разработки, идеи научной мысли;
 - оценочная, показывающая, как и каким образом складываются или формируются в науке и практике тот или иной постулат, взгляд, положение;
 - рекомендательно-практическая информация – данные о конкретных приемах, методах, процедурах, технологиях, используемых в управлении группами, производством, обществом.

Научный потенциал лекции включает научные сообщения (теоретические обобщения, фактические доказательства, научные обоснования фактических выводов по проблемам управления и менеджмента, расстановка акцентов при использовании нормативно-правовой базы, регулирующей рассматриваемый вид деятельности).

Использование новых информационных технологий в цикле лекций и практических занятий по дисциплине позволяют максимально эффективно задействовать и использовать информационный, интеллектуальный и временной потенциал, как студентов, так и преподавателей для реализации поставленных учебных задач. Прежде всего, это возможность провести в наглядной форме необходимый поворот основных теоретических вопросов, объяснить методику решения проблемных задач учебной ситуации и активизировать совместный творческий процесс в аудитории. В данном случае также обеспечивается обучающий эффект, поскольку информация на слайдах носит или обобщающий характер уже известного учебного материала, или является для студентов принципиально новой.

Основные цели практических занятий:

- интегрировать знания, полученные по другим дисциплинам данной специальности и активизировать их использование, как в случае решения поставленных задач, так и в дальнейшей практической деятельности;
- показать сложность и взаимосвязанность управленческих проблем, решаемых специалистами разных направлений в целях достижения максимальной эффективности менеджмента организации.

Для закрепления учебного материала на практических занятиях студенты решают конкретные задачи, максимально приближенные к реальным ситуациям.

Анализ конкретных ситуаций несёт в себе обучающую значимость. Здесь горизонт возможных направлений очень широк. Можно использовать как реальные, так и учебные ситуации. Это события на определенной стадии развития или состояния; явления или процессы, находящиеся в стадии завершения или завершившиеся; источники или причины возникновения, развития или отклонения от нормы каких-либо фактов или явлений; фиксированные результаты или наиболее вероятные последствия изучаемых явлений и процессов; социальные, юридические, экономические или административные решения и оценки; поведение или поступки конкретных лиц, в том числе руководителей. При этом следует помнить, что под конкретной ситуацией следует понимать конкретное событие, происходившее или происходящее, либо возможное в недалеком будущем.

Завершить изучение дисциплины целесообразно выполнением тестов для проверки усвоения учебного материала. Подобный подход позволит студентам логично и последовательно осваивать материал и успешно пройти итоговую аттестацию.

Практические занятия студент обязан оформить в тетради по разработанной форме и защитить их преподавателю на занятиях или в дни консультаций.

Программу разработал:

Юдина И.Н., к.с.х.н., доцент