

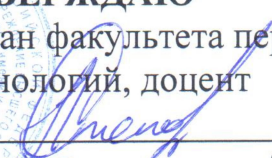
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**



**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета перерабатывающих  
технологий, доцент

  
А.В. Степовой  
26 марта 2020 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Основы законодательства в пищевой промышленности**

**Направление подготовки**

**19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
(программа академического бакалавриата)**

**Направленность подготовки**

**Продукты питания из растительного сырья**

**Уровень высшего образования**

**Бакалавриат**

**Форма обучения**


**очная**

**Краснодар**

**2020**

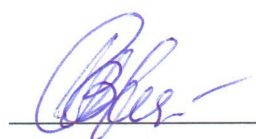
Рабочая программа дисциплины «Основы законодательства в пищевой промышленности» разработана на основе ФГОС ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015г. № 211.

Автор:  
к.т.н., доцент

  
А.А. Варивода

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 16.03.2020 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой  
к.т.н., доцент

  
И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от 18.03.2020 № 7

Председатель  
методической комиссии  
д.т.н., профессор

  
Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной  
профессиональной  
образовательной  
программы  
к.т.н., доцент

  
Н.В. Кенийз

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** освоения дисциплины «Основы законодательства в пищевой промышленности» является формирование комплекса знаний в области правовых, экономических и организационных аспектов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.

### Задачи дисциплины

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

## 3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Основы законодательства в пищевой промышленности» является дисциплиной по выбору вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Продукты питания из растительного сырья».

## 4 Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная
<b>Контактная работа</b>	29
в том числе:	
— аудиторная по видам учебных занятий	28
— лекции	14
— практические	14
— внеаудиторная	1
— зачет	1
<b>Самостоятельная работа</b>	43
в том числе:	
— прочие виды самостоятельной работы	43
<b>Итого по дисциплине</b>	72

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре.

### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1.	<b>Тема 1. Закон о защите прав потребителя</b>	ПК-8 ПК-22	8	2	2	7
2	<b>Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании»</b>	ПК-8 ПК-22	8	2	2	7
3.	<b>Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения</b>	ПК-8 ПК-22	8	2	2	7
4.	<b>Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»</b>	ПК-8 ПК-22	8	2	2	7
5.	<b>Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</b>	ПК-8 ПК-22	8	2	2	7
6.	<b>Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»</b>	ПК-8 ПК-22	8	2	2	7
7.	<b>Тема 7. Технические регламенты ЕАС</b>	ПК-8 ПК-22	8	2	2	1
<b>Итого</b>				14	14	43

»

#### 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Стандартизация и сертификация пищевой продукции: метод. указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. / сост. А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 62 с. [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU\\_standartizacija\\_po\\_samostojatelnoi\\_519804\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_standartizacija_po_samostojatelnoi_519804_v1_.PDF)

#### 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

##### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	<b>ПК-8 – Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>
2,4	Учебная практика

Номер семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
6	Химия и технология вина
6	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Система менеджмента безопасности пищевой продукции
7	Технология хранения плодов и овощей
7	Автоматизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
8	Химия и технология сахара
8	Физико-химические методы анализа
8	Стандартизация и сертификация пищевой продукции
8	<i>Основы законодательства в пищевой промышленности</i>
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-22 – Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</b>	
6,7,8	Производственная практика
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
7	Экономика и управление производством
7	Система менеджмента безопасности пищевой продукции
8	Стандартизация и сертификация пищевой продукции
8	<i>Основы законодательства в пищевой промышленности</i>
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	Незачтено		Зачтено		
<b>(ПК-8) готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>					
<b>Знать:</b> нормативную документацию регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конъюктуру	Фрагментарные знания нормативной документации, регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья	Неполные знания о нормативной документации, регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья и конъюктуре	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации, регламентирующей качество продуктов питания из растительного	Сформированные систематические знания о нормативной документации, регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья и конъюктуры потребительского	Реферат, творческое задание, эссе, тесты

потребительско го рынка	конъюнкту ре потребительского рынка	потребительского рынка	сырья и конъюнкту ре потребительского рынка	рынка	
<b>Уметь:</b> применять нормативну ю документаци ю и знания конъюнкту ры потребительс кого рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительног о сырья	Фрагментарно е умение применять нормативную документацию и знания конъюнкту ры потребительск ого рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Несистематиче ское применение нормативной документации и знание конъюнкту ры потребительск ого рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативную документацию и знания конъюнкту ры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение применять нормативную документацию и знания конъюнкту ры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Реферат, творческо е задание, эссе, тесты
<b>Владеть:</b> навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительног о сырья с применением нормативной документаци и и знаний конъюнкту ры потребительс кого рынка	Отсутствие навыков по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документаци и знаний конъюнкту ры потребительск ого рынка	Фрагментарное владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документаци и знаний конъюнкту ры потребительск ого рынка	В целом успешное, но несистематическо е владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документаци и знаний конъюнкту ры потребитель ского рынка	Успешное и систематическое владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документаци и знаний конъюнкту ры потребительского рынка	Реферат, творческое задание, эссе, тесты
<b>(ПК-22) способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</b>					
Знать: организацион но- правовые основы управленческ ой и предпринима тельской деятельности, системы менеджмента качества	Фрагментарные знания об организационно - правовых основах управленческой и предпринимател ьской деятельности, системах менеджмента качества	Неполные знания об организационн о- правовых основах управленческо й и предпринимате льской деятельности, системах менеджмента качества	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания об организационно- правовых основах управленческой и предпринимательск ой деятельности, системах менеджмента качества	Сформированные систематические знания об организационно- правовых основах управленческой и предпринимательско й деятельности, системах менеджмента качества	Реферат, творческое задание, эссе, тесты

Уметь: применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Фрагментарное умение применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Несистематическое умение применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Сформированное умение применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Реферат, творческое задание, эссе, тесты
Владеть навыками применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Отсутствие навыков применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Фрагментарное владение навыками применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Сформированные систематические знания о применении принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Реферат, творческое задание, эссе, тесты

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

***Темы рефератов***

1. Основные понятия в области стандартизации.
2. Цели и задачи стандартизации.
3. Виды нормативных документов установленные ФЗ «О техническом регулировании».
4. Краткая характеристика истории развития стандартизации.
5. Развитие стандартизации в Российской Федерации.
6. История развития международной организации по стандартизации.
7. Основные принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации.
8. В чем заключается метод упорядочения объектов стандартизации.
9. Оптимизация параметров стандартизации
10. Общий порядок разработки нормативных документов
11. Применение стандартов. Применение международных стандартов
12. Сферы распространения ФЗ «О техническом регулировании».
13. Перечислить принципы технического регулирования.
14. Какие минимально необходимые требования, с учетом степени риска причинения вреда, устанавливают технические регламенты.
15. Перечислить цели и принципы стандартизации, установленные в Законе «О техническом регулировании».

16. Основное назначение разработки стандарта категории ТУ?
17. Перечислите признаки, по которым делятся ТИ.
18. Какой нормативный документ называется рецептурой?
19. Порядок кодирования нормативной документации.
20. Выбор средств измерений
21. Российская система сертификации
22. Основные термины и понятия в сертификации.
23. Обязательная и добровольная сертификации.
24. Основные цели, задачи и принципы сертификации
25. Система сертификации однородной продукции
26. Порядок разработки и внедрения стандартов продукции растениеводства
27. Характеристика стандартов (НТД) на сочную продукцию и подразделение её по качественным и количественным показателям на товарную и нетоварную.
28. Влияние качества продукции на расчёты при реализации товарных партий.
29. Правила приёмки и методы определения качества товарных партий плодов.
30. Контроль качества продукции. Разновидности контроля.

### ***Темы творческих заданий***

1. Какие нормативные документы, определены Законом как действующие на территории Российской Федерации.
2. Кто и каким образом осуществляет государственный контроль и надзор за требованиями технических регламентов.
3. Существующие системы стандартизации в РФ.
4. Система стандартов технической подготовки производства.
5. Стандарты обеспечивающие качество продукции на стадии эксплуатации.
6. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.
7. Перечислить основные организации по стандартизации.
8. Сферы деятельности ИСО и основные объекты стандартизации
9. Основные научные направления метрологии.
10. Практическая значимость метрологической деятельности.
11. Основные этапы развития метрологии.
12. Дайте определение термину «измерение».
13. Классификация средств измерений по конструктивному решению.
14. Классификация средств измерений по практическому назначению.
15. Обязательные критерии измерения.
16. Структура закона РФ «О Техническом регулировании».
17. Задачи, цели и принципы технического регулирования рынка.
18. Принципы технического регулирования рынка и.
19. Цели, задачи, объекты принципы и методы стандартизации
20. Объекты стандартизации
21. Субъекты технического регулирования рынка.
22. Объекты технического регулирования.
23. Межгосударственная, международная и региональная стандартизация
24. Виды технических регламентов.
25. Содержание технического регламента.
26. основополагающие стандарты
27. Характеристика видов стандартов на продукцию
28. Характеристика стандартов видов ОТУ и ТУ
29. Характеристика стандартов видов ОТТ и ТТ
30. Характеристика видов стандартов на услуги и процессы.



### *Темы эссе*

1. Государственные метрологические органы Российской Федерации.
2. Международные метрологические органы.
3. Основные этапы разработки нормативной документации в Российской Федерации.
4. Перечислите основные элементы измерения.
5. Инструментальные методы измерения.
6. Неинструментальные методы измерения.
7. Условия измерения.
8. Основные задачи стандартизации.
9. Перечислите основные цели стандартизации.
10. История развития отечественной стандартизации.
11. Основные понятия, используемые в стандартизации.
12. Основные методы стандартизации.
13. Виды стандартов.
14. Категории стандартов.
15. Перечислите основные виды нормативных документов, используемых в пищевой промышленности.
16. Характеристика систем (комплексов) стандартов
17. Документы по техническому регулированию
18. Методы стандартизации.
19. Основные этапы разработки и утверждения национальных стандартов.
20. Общая характеристика стандартов отраслей.
21. Общая характеристика стандартов организаций.
22. Технические условия (ТУ) в системе технического регулирования.
23. Законодательная основа, органы и объекты государственного контроля (надзора)
24. Порядок проведения государственного контроля (надзора)
25. Международное сотрудничество в области технического регулирования
26. Основные понятия качества и управления качеством.
27. Классификация технического контроля по этапу производственного контроля.
28. Классификация технического контроля по способу проведения.
29. Классификация технического контроля по влиянию на объект контроля.
30. Классификация технического контроля по применяемым средствам контроля.

### *Тестовые задания*

1. Организация и принципы стандартизации в РФ определены:  
Законом «О защите прав потребителей»,  
Законом «О стандартизации»,  
сертификатом соответствия.
2. Госнадзор контролирует на предприятии:  
соблюдение требований государственных стандартов;  
сертификацию продукции,  
соблюдение обязательных требований государственных стандартов.
3. Цели стандартизации:  
установление обязательных норм и требований,  
установление рекомендуемых норм и требований,  
установление обязательных и рекомендуемых норм и требований,  
устранение технических барьеров в международной торговле.

4. Международные стандарты могут применяться в России:

да,  
нет.

5. Обязательный для выполнения нормативный документ - это:

национальный (государственный) стандарт;  
технический регламент;  
стандарт предприятия.

### **Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля зачета**

*Компетенция: готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8)*

### **Вопросы к зачету**

1. Основные положения Закона о защите прав потребителя от 07.02.1992 №2300-1 с изменениями и поправками.

2. Основные положения Закона РФ «О техническом регулировании» (от 27.12 2002 г. №184-ФЗ).

3. Документы, устанавливающие правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

4. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой система сертификации?

5. Структура технических регламентов.

6. Права изготовителя и продавца продукции.

7. Правила и порядок подтверждения соответствия.

8. Основные положения Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).

9. Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства.

10. Основные понятия и виды документов, выдаваемых при прохождении процедуры подтверждения соответствия пищевой продукции.

11. Ответственность Заявителя (изготовителя, импортера) и Органа по сертификации.

12. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции.

13. Основные положения Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г № 29-ФЗ.

14. Регулирование отношений в области качества и безопасности.

15. Основные положения Закона о «Ветеринарии».

16. Основные положения закона «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд».

17. Требования СанПиН 2.3.2.1324-03 и МУК 4.2.1847-04 (сроки годности). Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) от 3 октября 2011 г. № 01/12592-1-32 «об объектах и видах деятельности, подлежащих эпидемиологической экспертизе»

18. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР.

19. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011)

20. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС - 022 - 2011)

### **Практические задания для зачета**

Задание 1. Распределите, к какой группе относятся товары:

- а) подлежащие обязательной сертификации;
- б) подлежащие добровольной сертификации;
- в) нуждающиеся в декларировании о соответствии.

Продукция: Овощи (картофель, корнеплоды, бобовые и т.д.), злаки, масличные культуры, кормовые культуры, листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) Ответ аргументируйте.

Задание 2. Распределите, к какой группе относятся товары:

- а) подлежащие обязательной сертификации;
- б) подлежащие добровольной сертификации;
- в) нуждающиеся в декларировании о соответствии.

Продукция: Продукция детского питания (соки, консервы, каши для детей до 1 года), кондитерские товары, хлебобулочные изделия. Ответ аргументируйте.

Задание 3. Распределите, к какой группе относятся процессы:

- а) подлежащие обязательной сертификации;
- б) подлежащие добровольной сертификации;
- в) нуждающиеся в декларировании о соответствии.

Процессы: Проектирование продукта, планирование и разработка, закупка, производство или обслуживание, упаковка и хранение, продажа и распределение, монтаж и наладка. Ответ аргументируйте.

Задание 4. Описать схему сертификации продукции, применяемую для консервного предприятия, выпускающего плодоовощные соки и описать процесс сертификации любого вида продукции, выпускаемого данным предприятием. Ответ аргументируйте.

Задание 5. Вы приобрели в магазине замороженные фрукты. При использовании, оказалось, что в ягодах есть плесень. Продавец отказывается признавать, что товар не качественный, и не хочет разбираться в данной ситуации. Необходимо определить, куда Вы можете обратиться с такой жалобой в Вашем городе или районе. Какие документы вам при этом понадобятся. Ответ аргументируйте.

Задание 6. Вы купили в магазине йогурт, а когда открыли его дома, оказалось, что он испорченный. Чек на кассе взять забыли. Можно ли сдать обратно этот некачественный товар в магазин? Необходимо определить, куда Вы можете обратиться с такой жалобой. Какие документы вам при этом понадобятся. Ответ аргументируйте.

Задание 7. Соотнесите схемы сертификации услуг и их описание:

Схема 1	Выборочная проверка и/или контроль исполнителя услуг (персонала), и/или процесса предоставления услуг
Схема 2	Выборочная проверка и/или контроль системы управления качеством исполнителя услуг
Схема 3	Выборочная проверка и/или контроль исполнителя услуг (персонала)
Схема 4	Выборочная проверка и/или контроль процесса предоставления услуг

Задание 8. Привести обязательные требования к информации для потребителя на маркировке. Перечислить сведения, представляемые изготовителем в обязательном

порядке с указанием примеров по маркировке конкретных наименований товаров (примеры выдает преподаватель). Ответ аргументируйте.

Задание 9. Выберите и обоснуйте схему сертификации следующих объектов:

- столовой;
- предприятия торговли;
- комбината массового питания;
- цеха по производству растительного масла. Ответ аргументируйте.

Задание 10. В магазин поступила партия потребительских товаров. При приемочном контроле обнаружено несоответствие между фактическим качеством и качеством, указанным в товарно-транспортной накладной. При предъявлении претензий поставщику последний отказался признать расхождение, ссылаясь на то, что объем выборки и среднего образца не отвечал требованиям стандарта на методы испытаний. Укажите, кто прав: поставщик или получатель. На основании какой статьи закона РФ «О техническом регулировании» можно доказать правоту одного из хозяйствующих субъектов? Ответ аргументируйте.

Задание 11. На оптовой базе при инспекционном контроле обнаружена крупная партия импортных товаров, качество которых не соответствовало по показателям внешнего вида и безопасности требованиям действующих ГОСТов. Однако, эти товары отвечали требованиям стандартов страны их происхождения. Кроме того, маркировка на проверенных товарах была также не на русском языке. Может ли инспектор забраковать проверенные импортные товары, и на каком основании?

#### *Тестовые задания для зачета*

1. Обязательной сертификации не подлежат услуги...

- оптовой торговли
- образования
- общественного питания
- технического обслуживания и ремонта транспортных средств

2. Среди основных этапов сертификации можно выделить...

- оспаривание решения по сертификации
- оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям
- рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж
- оценка уровня качества продукции

3. Этап заявки на сертификацию включает...

- выбор органа по сертификации
- проведение аудита
- инспекционный контроль
- решение по сертификации

4. Услуги нематериального характера оцениваются...

- не оцениваются при сертификации
- с использованием технических средств, имеющих свидетельство о поверке
- экспертным методом
- определением экономического эффекта

5. Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...
- анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
  - инспекционный контроль
  - определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
  - решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

*Компетенция: способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22)*

### ***Вопросы к зачету***

1. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании».
2. Закон РФ «О защите прав потребителя».
3. Федеральный закон РФ «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
4. Законодательство в области, обеспечения качества и безопасности продукции.
5. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
6. Законодательство в области технического регулирования.
7. Национальные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
8. Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
9. Стандарты Кодекс Алиментариус.
10. Директивы ЕС.
11. Единый пищевой стандарт.
12. ИСО 22000 – «Стандарты менеджмента безопасности пищевой продукции»
13. Система ХАССП
14. Законы отраслевого характера, применение, контроль.
15. Контроль и надзор за соблюдением законодательства в пищевой промышленности.
16. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС - 005 -2011).
17. Законодательство в области, обеспечения качества и безопасности продукции.
18. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
19. Законодательство в области технического регулирования.
20. Соглашение по техническим барьерам в торговле ВТО

### ***Практические задания для зачета***

Задание 1. В магазине проведена проверка качества ряда товаров на соблюдение обязательных требований стандартов. При проверке обнаружены:

- карамель «Театральная, не отвечающая ГОСТ по внешнему виду;
- молоко с повышенной кислотностью и с измененной консистенцией;
- сыр с осыпавшимся парафиновым покрытием.

Правильны ли действия госинспектора, выдавшего предписания о запрете реализации всех перечисленных товаров и применившего санкции? На основании каких правовых актов сделаны предписания и взысканы штрафы? Может ли директор магазина опротестовать действия госинспектора и на каком основании?

Задание 2. В магазине проведена проверка качества ряда товаров на соблюдение обязательных требований стандартов. При проверке обнаружены:

- мясные консервы с бомбажем;
- водка крепостью 360;
- загнившие яблоки.

Правильны ли действия госинспектора, выдавшего предписания о запрете реализации всех перечисленных товаров и применившего санкции? На основании каких правовых актов сделаны предписания и взысканы штрафы? Может ли директор магазина опротестовать действия госинспектора и на каком основании?

Задание 3. Объектом каких видов метрологического надзора (контроля) является магазин продовольственных товаров, консервный цех, завод по производству и рафинации растительных масел? На основании каких правовых актов могут быть сделаны предписания и взысканы штрафы метрологического надзора (контроля) и за какие нарушения? Ответ аргументируйте.

Задание 4. Сделайте заключение о соблюдении магазином метрологических правил.

а. В булочной расфасовали вафли в пакеты по 1 кг. При проверке инспектором отобранных образцов пакетов с вафлями среднее отклонение их массы от номинального количества оказалось равным 40г.

б. Проверка в магазине фасованных товаров обнаружила (в числе других нарушений) отклонение по массе 2 кг-го пакета с сахарным песком в 70г. Ответ аргументируйте.

Задание 5. Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании? Каковы причины возникновения пересортицы? Ответ аргументируйте.

Задание 6. В магазин поступила партия ядрицы 1-го сорта в мешках массой 1,5 т (масса нетто мешка — 30 кг). При оценке качества в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г нешелушенных зерен; 0,8 г колотых ядер. Рассчитайте массу объединенной и средней проб. Дайте заключение о качестве данной крупы. Возможна ли реализация данной крупы? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задание 7. В магазин поступила партия яблок Белый налив в количестве 2,6 т в ящиках по 20 кг. Дайте заключение о качестве и определите товарный сорт, если при приемке в объединенной пробе оказалось плодов: размером по наибольшему поперечному диаметру 60—55 мм — 19 кг, остальные — размером 45—48 мм, с 1—2 зажившими повреждениями плодовой жоркой — 2,2 кг; с нажимами общей площадью 6 см<sup>2</sup> — 4,2, перезревших — 2 кг. Ответ аргументируйте.

Задание 8. В магазин поступила в ящиках партия черного байхового гранулированного чая 1-го сорта, фасованного в полужесткие коробки по 200 г (масса партии — 200 кг по 20 кг в ящике). При анализе средней пробы было установлено, что чай имел: достаточно нежный аромат; средней терпкости вкус; настой прозрачный «нижесредний»; цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый с зеленоватым оттенком; гранулы достаточно ровные, продолговатой формы; содержание мелочи — 60 г. Рассчитайте

массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте.

Задание 9. В магазин поступила в ящиках партия черного байхового листового чая в/с, фасованного в металлические коробки по 500 г (масса партии — 100 кг по 20 кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, «средний»; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневатый; внешний вид недостаточно ровный, скрученный; содержание мелочи — 60 г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте.

Задание 10. Определите вид, товарный сорт, номер помола и дайте заключение о качестве молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 150 г установлено: гранул размером 2—2,4 мм — 138 г; гранул размером 5—5,5 мм — 9 г; массовая доля хлористого натрия — 99%; массовая доля кальций-ионов — 0,4; массовая доля калий-ионов — 0,9; массовая доля влаги — 3,5%; фактическая масса пачки — 145 г. Можно ли реализовать данную пачку соли? Можно ли распространить результаты данной оценки качества на всю товарную партию? Масса товарной партии — 450 кг, транспортная упаковка — полимерные ящики по 9 кг. Ответ аргументируйте.

Задание 11. Определите вид, сорт, номер помола молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 450 г установлено: массовая доля влаги — 3,5%; цвет белый с сероватым оттенком; массовая доля хлористого натрия — 98; массовая доля кальций-иона — 0,48; массовая доля магний-ионов — 0,9%; гранул размером 2—2,4 мм — 427,5 г; гранул размером 5—5,5 мм — 22,5 г. Можно ли реализовать данную пачку соли, если фактическая масса пачки — 445 г? Достоверны ли результаты оценки качества, если из товарной партии (масса товарной партии — 400 кг, транспортная упаковка — ящики по 18 кг) случайным образом была отобрана одна пачка? Ответ аргументируйте.

### ***Тестовые задания для зачета***

1. Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

Сертификат соответствия.

Патент.

Стандарт.

Спецификация.

Декларация.

2. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов?

Знак соответствия.

Знак качества.

Товарная марка.

Знак обращения на рынке.

Бренд.

3. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту?

Знак качества.

Товарная марка.

Знак обращения на рынке.

Бренд.

Знак соответствия.

4. Как называются (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?

Прослеживаемость продукции.

Идентификация продукции.

Техническое регулирование.

Подтверждение соответствия.

5. Что понимается под идентификацией продукции (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

Проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки.

Установление соответствия продукции требованиям технических регламентов.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация пищевой продукции» проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

**Критериями оценки реферата** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

**Оценка «отлично»** – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.



**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

**Оценка «неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

**Критерии оценивания творческого задания:**

**Оценка «отлично» ставится при условии:**

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с соблюдением всех требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена на высоком и доступном уровне.

**Оценка «хорошо» ставится при условии:**

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена хорошо.

**Оценка «удовлетворительно» ставится при условии:**

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в достаточном количестве;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена удовлетворительно.

**Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии:**

- работа не выполнена;
- материал в достаточном количестве не подобран;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы не проведена.

**Критериями оценки эссе** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, степень раскрытия разных точек зрения на исследуемую проблему и качество формулирования собственного мнения соблюдения требований к оформлению.

**Оценка «отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию и защите эссе: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, выступление докладчика было логически выверенным, речь – ясной, ответы на вопросы – уверенными и обоснованными.

**Оценка «хорошо»** — основные требования к эссе выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём эссе; имеются упущения в оформлении, не четкости при ответах на вопросы.

**Оценка «удовлетворительно»** — имеются существенные отступления от требований к эссе. В частности: тема освещена не полностью; допущены фактические ошибки в содержании; речь докладчика не структурирована, допускались неточности при ответах на вопросы.

**Оценка «неудовлетворительно»** — тема эссе не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или речь докладчика логически не выдержана,

отсутствует новизна исследования, докладчик испытывает затруднения при ответах на вопросы.

#### **Критерии оценки, шкала оценивания при проведении процедуры тестирования**

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

#### **Критерии оценки на зачете:**

Оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметром любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а **«незачтено»** – параметрам оценки «неудовлетворительно».

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

### Основная учебная литература

1. Немогай, Н. В. Стандартизация и сертификация продукции : пособие для студентов вузов / Н. В. Немогай. — Минск : ТетраСистемс, 2010. — 236 с. — ISBN 978-985-536-084-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/28227>
2. Перемитина, Т. О. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Т. О. Перемитина. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. — 150 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72129.html>
3. Голуб О.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Голуб, И.В. Сурков, В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 334 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4151.html>

### Дополнительная учебная литература

1. Грибов В.В. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.В. Грибов, Н.В. Богданова. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 200 с. — 978-5-7996-0854-5. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66553.html>
2. Тришина Т.В. Метрология, стандартизация и сертификация. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Тришина, В.И. Трухачев, А.Н. Беляев. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2017. — 232 с. — 978-5-7267-0960-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72700.html>
3. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Калашникова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 92 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72837.html>
4. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с. — ISBN 978-5-4487-0287-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/77014.html>
5. Берновский Ю.Н. Стандартизация продукции, процессов и услуг [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Электрон. текстовые данные. — М. : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2012. — 296 с. — 978-5-93088-107-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44304.html>

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки	13.01.2020 12.01.2021	ООО «Изд-во Лань» Контракт №940 от 12.12.19

		пищевых продуктов		
2	IPRbook	Универсальная	12.11.2019- 11.05.2020 12.05.2020 11.11.2020	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5891/19 от 12.11.19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20 от 06.05.20
3	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная		
4	Электронный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная		

### 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Стандартизация и сертификация пищевой продукции: метод. указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. / сост. А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 62 с.

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU\\_standartizacija\\_po\\_samostojatelnoi\\_519804\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_standartizacija_po_samostojatelnoi_519804_v1_.PDF)

2. Стандартизация и сертификация пищевой продукции : метод. указания для проведения практических занятий обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. / сост. А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 62 с [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Stan\\_i\\_sertifikacija\\_524189\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Stan_i_sertifikacija_524189_v1_.PDF)

### 11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

### 11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Основы законодательства в пищевой промышленности	Помещение №219 ГУК, посадочных мест — 100; площадь — 101,6кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.  Помещение №525 ГУК, площадь —	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13

	<p>70,7кв.м; Лаборатория "Качества хлеба и хлебобулочных изделий (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции), лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 7 шт.; измеритель — 3 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 3 шт.; анализатор — 2 шт.; печь — 1 шт.; стол лабораторный — 2 шт.; пурка — 3 шт.; набор лабораторный — 4 шт.; стенд лабораторный — 3 шт.; тестомесилка — 3 шт.; термоштанга — 1 шт.; мельница — 1 шт.); технические средства обучения (проектор — 1 шт.; интерактивная доска — 1 шт.; монитор — 1 шт.; компьютер персональный — 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.;</p>	
--	--	--

	<p>проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	--	--