

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ

Согласовано:

Директор ООО «Стандарт и качество»

« 30 »  О.Г. Зеликова
2016 г.

Утверждаю:

Проректор по заочному и дополнительному
образованию ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

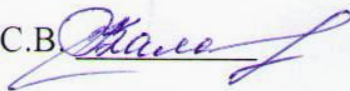
« 30 »  А.Н. Беляев
2016 г.

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации

«Подтверждение соответствия зерна, пищевой продукции требованиям
ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», ТР ТС 021/2011 «О безопасности
пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и
молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной
продукции»

Форма обучения	Всего часов	Лекции, часов	Практические занятия, часов	Итоговая аттестация - зачет, часов
Очная	72	34	36	2

Разработчики ДПП:

Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии
переработки растениеводческой продукции Калашникова С.В. 

Воронеж
2016 г

Рассмотрена на заседании кафедры технологии переработки
растениеводческой продукции
« 27» октября 2016 г. Протокол № 3

Заведующий кафедрой проф. Манжесов В.И.



Утверждена на заседании методической комиссии управления
дополнительного образования
«30» ноября 2016 г. Протокол № 6

Председатель методической комиссии Беляев А.Н.



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-методические основы разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации с учетом требований профессиональных стандартов представлены в следующих документах:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;

Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

Приказ Минтруда России от 29 апреля 2013 г. № 170н «Об утверждении методических рекомендаций по разработке профессиональных стандартов»;

Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 года № 197-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

Профессиональный стандарт «Специалист по качеству продукции» от «31» октября 2014 г. № 856н.

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.1.05 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов от 11.02.2014 г.;

П ВГАУ 1.4.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам от 28.04.2016 г.;

ПСП ВГАУ 7.3.013.2000-2015 ПОЛОЖЕНИЕ об управлении дополнительного образования от 03.02.2016 г.

Лицензия серия 90Л01 № 0008770, регистрационный № 1750 от 10 ноября 2015 г., выданная Федеральной службой по надзору в сфере образования на срок - бессрочно.

1.2. Требования к слушателям

Высшее и среднее профессиональное образование.

1.3. Форма освоения программы

Очная.

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

В результате повышения квалификации слушатель должен:

знать: принципы технического регулирования; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции.

уметь: оценивать соответствие продукции требованиям нормативной документации.

владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности товаров; нормативной документацией в оценочной деятельности; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации.

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Осваиваемые профессиональные компетенции	Владеть	Уметь	Знать
1. Организация работ по контролю качества продукции; 2. Организация работ по повышению качества продукции.	Систематический выборочный контроль качества продукции; анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции; выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции; обработка данных, полученных при испытаниях; разработка предложений по повышению качества продукции; оформление документации на испытание.	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Решением стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий.	Использовать нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности и решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Основные нормативные документы, применяемые при оценке качества и безопасности пищевой продукции и сырья. Знать значение международного сотрудничества в области управления качеством для развития научно-технических и экономических связей России с зарубежными странами.
		Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	Иметь навыки в проведении подтверждения соответствия сырья и пищевой продукции.	Реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями	Показатели качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы разработки и аттестации методик испытаний; физические принципы работы, область применения и принципиальные

				Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений.	ограничения методов и средств испытаний; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции.
--	--	--	--	--	---

1.5. Трудоемкость программы - 72 ч (2 зачетные единицы).

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов	Формы промежуточной аттестации	Обязательные учебные занятия			Самостоятельная работа		Практика (стажировка) (час.)	Всего (час.)
			всего (час.)	лекции (час)	практические занятия (час.)	всего (час.)	в т. ч. консультаций при выполнении самостоятельной работы		
1.	Введение. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции.	Устный опрос на практических занятиях	6	6	-	-	-	-	6
2.	Техническое регулирование в РФ.		14	6	8	-	-	-	14
3.	Технические регламенты Таможенного союза.		50	22	28	-	-	-	50
	Зачет		2	-	-	-	-	-	2
Всего по программе			72	34	36	-	-	-	72

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Занятия проводятся 6-8 академических часов в день в соответствии с расписанием.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Подтверждение соответствия зерна, пищевой продукции требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

Наименование разделов	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем в часах
<i>РАЗДЕЛ 1.</i>	Содержание учебного материала	6
Введение. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	<p>Ключевые понятия. Краткая история возникновения в нашей стране и за рубежом стандартизации и подтверждения соответствия. Значение этих видов деятельности. Профессиональная значимость дисциплины. Основные понятия в области качества (ГОСТ Р ИСО 9000-2011). Требования, предъявляемые к качеству товаров. Показатели качества: классификация, номенклатура, характеристика, критерии выбора. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества продукции: сырье, технология производства, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение; реализация; потребление.</p>	6
	Информационные (лекционные) занятия	6
	Введение. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции.	6
	Практические занятия	-
<i>РАЗДЕЛ 2.</i>	Содержание учебного материала	14
Техническое регулирование в РФ.	<p>Сфера применения Федерального закона о техническом регулировании. Основные понятия. Принципы и цели технического регулирования. Содержание и применение технических регламентов. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.</p>	
	Информационные (лекционные) занятия	6
	Техническое регулирование в РФ и странах ТС.	6
	Практические занятия	2
	Изучение структуры и содержания Технических регламентов Таможенного союза на основные виды сельскохозяйственной продукции.	8
		1
<i>РАЗДЕЛ 3.</i>	Содержание учебного материала	50
Технические регламенты	Технические регламенты таможенного союза. Основные требования ТР ТС к сельскохозяйственной продукции. Значение подтверждения соответствия в условиях Таможенного Союза. Перечень основных ТР ТС, вступивших в силу.	

Таможенного союза.	Информационные (лекционные) занятия	22
	Технические регламенты Таможенного союза	2
	Основные требования ТР ТС к сельскохозяйственной продукции	4
	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	2
	ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	2
	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	4
	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	2
	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок»	2
	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	2
	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	2
	Практические занятия	28
	Изучение показателей безопасности и их норм в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	4
Изучение показателей безопасности и их норм в соответствии с требованиями ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	4	
Изучение показателей безопасности и их норм в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	4	
Изучение показателей безопасности и их норм в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	4	
Изучение показателей безопасности и их норм в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок»	4	
Изучение показателей безопасности и их норм в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	4	
Изучение показателей безопасности и их норм в соответствии с требованиями ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	4	
Зачет		2
Всего аудиторных часов		72

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Формы аттестации

Текущий контроль знаний слушателей может иметь следующие виды:

- устный опрос;
- защита практических работ;
- тестирование (письменное или компьютерное).

Цель – выявить уровень подготовки слушателей по отдельным разделам изучаемого материала.

«Зачет» выставляется по итогам проведенного текущего контроля и при выполнении заданий всех практических занятий и итогового тестирования.

5.2 Критерии оценки зачета

Оценка	Критерии
зачтено	если слушатель обладает полными и глубокими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы
не зачтено	если слушатель не знает значительную часть программного материала, не показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ввиду незнания отказался отвечать на экзаменационные вопросы; не решил практические задачи.

Тестовые задания

1. Мясосодержащие продукты, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно являются
 - а. растительно-мясные продукты
 - б. мясорастительные продукты
 - в. аналоговые продукты
 - г. мясные продукты

2. Мясосодержащие продукты, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0% до 30,0% включительно являются
 - а. растительно-мясные продукты
 - б. мясорастительные продукты
 - в. аналоговые продукты
 - г. мясные продукты

3. Продукты изготовленные по рецептурам, в которых массовая доля мясных ингредиентов должна составлять свыше 60,0%
 - а. растительно-мясные продукты
 - б. мясорастительные продукты
 - в. аналоговые продукты
 - г. мясные продукты

4. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко со слабовыраженным кормовым привкусом в осенне-летний период?
- а. высший сорт
 - б. первый сорт
 - в. второй сорт**
 - г. несортное
5. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко с кислотностью 16°T , плотностью 1028 кг/м^3 , группой чистоты II?
- а. высший сорт
 - б. первый сорт
 - в. второй сорт**
 - г. несортное
6. В течение какого периода времени должно быть охлаждено молоко после дойки?
- а. не позднее 2 ч**
 - б. не позднее 3 ч
 - в. не позднее 4 ч
 - г. не позднее 5 ч
7. Какой показатель качества молока определяется не реже двух раз в месяц?
- а. кислотность
 - б. плотность
 - в. массовая доля жира
 - г. массовая доля белка**
8. При каких температурах, $^{\circ}\text{C}$, традиционно осуществляется центробежная очистка молока?
- а. 15-25
 - б. 25-35
 - в. 35-45**
 - г. 55-65
9. Какова базисная общероссийская норма массовой доли жира молока коровьего – сырья?
- а. 3,0%
 - б. 3,2%
 - в. 3,4%**
 - г. 3,6%
10. Какова базисная общероссийская норма массовой доли белка в молоке коровьем – сырье?
- а. 3,0%**
 - б. 3,2%
 - в. 3,4%
 - г. 3,6%
11. С какой периодичностью анализируют при приемке органолептические показатели, температуру, титруемую кислотность, массовую долю жира, плотность и группу чистоты молока коровьего – сырья?

- а. в каждой партии
- б. раз в декаду
- в. два раза в месяц
- г. раз в месяц

12. С какой периодичностью анализируют при приемке массовую долю белка в молоке коровьем – сырье?

- а. в каждой партии
- б. раз в декаду
- в. два раза в месяц
- г. раз в месяц

13. Какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?

- а. молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском
- б. молоко, полученное от коров в первые пять дней после отела и в последние пять дней перед запуском
- в. молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние семь дней перед запуском
- г. молоко, полученное от коров в первые пять дней после отела и в последние семь дней перед запуском

14. На сколько категорий сортируют свиней в зависимости от возраста, живой массы и толщины шпика?

- а. две
- б. четыре
- в. пять
- г. шесть

15. На сколько категорий подразделяют туши крупного рогатого скота?

- а. две
- б. четыре
- в. пять
- г. шесть

16. Правильно расположите следующие этапы разработки технического регламента:

- а. публикация уведомления о разработке проекта ТР в печатном издании федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме;
- б. разработка проекта технического регламента (ТР);
- в. уведомление о завершении публичного обсуждения проекта(ТР);
- г. доработка проекта ТР с учетом замечаний, полученных в письменной форме от заинтересованных лиц;
- д. внесение проекта федерального закона о техническом регламенте в Государственную Думу.

17. Назовите национальный орган по стандартизации России

- а. Государственная Дума РФ;
- б. Правительство РФ;
- в. Министерства, ведомства;
- г. Росстандарт.

18. Какие сведения приведены в 1 Разделе стандарта ГОСТ Р 52054-03 «Молоко натуральное коровье - сырье»?

- а. требования безопасности;
- б. назначение стандарта;**
- в. требования к маркировке;
- г. правила приемки.

19. Определите какой должна быть кислотность молока второго сорта.

- а. От 16,0 до 18,0 °Т;
- б. от 16,0 до 21 °Т;**
- в. менее 15,99°Т или более 21,0°Т;
- г.23 °Т.

20. Укажите базисную общероссийскую норму массовой доли белка молока,%

- а. 4,0
- б. 3,4
- в. 3,0**
- г. 2,5

21. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.

- а. определение термоустойчивости
- б. бактериальной обсемененности**
- в. патогенной микрофлоры**
- г. радионуклидов

22. Какую ответственность несет изготовитель (исполнитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного заявителя) за нарушение требований технического регламента?

- а. в соответствии с законодательством РФ;**
- б. в соответствии с требованиями ВТО;
- в. в соответствии с законодательством страны, поставляющей товар на наш рынок;
- г. в соответствии с требованиями НАТО.

23. Укажите уровень на котором действует ГОСТ.

- а. национальном;
- б. региональном;**
- в.международном;
- г. локальном.

24. Укажите уровень на котором действует ГОСТ Р; СТО; ОСТ; ТУ.

- а. национальном;**
- б. региональном;
- в.международном;
- г. локальном.

25. Укажите уровень на котором действует СТП

- а. национальном;
- б. региональном;**
- в.международном;
- г. локальном.

26. Выберите органы с помощью которых Госстандарт России выполняет свои функции.
- а. Территориальные центры стандартизации и метрологии
 - б. Правительство
 - в. Всероссийские научно-исследовательские институты в т.ч. ВНИИСтандарт, ВНИИКИ; ВНИИСертификации и др.
 - г. Областная администрация
 - д. Технические комитеты
 - е. Органы и службы стандартизации в отраслях промышленности, предприятиях и организациях
 - ж. Промышленные предприятия по изготовлению приборов высших классов
- з. Общество по защите прав потребителей
27. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.
- а. определение чистоты
 - б. мышьяка
 - в. свинца
 - г. афлотоксина М₁
28. Технический регламент – документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицирован в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает...для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации);
- а. обязательные;
 - б. добровольные;
 - в. различные;
 - г. необходимые.
29. Какую ответственность несет изготовитель в случае причинения вреда окружающей среде, жизни и здоровью граждан, животных и растений?
- а. уголовную;
 - б. обязан возместить причиненный вред;
 - в. административную;
 - г. гражданско-правовую.
30. Какой характер носят следующие категории стандартов: ГОСТ; ГОСТ Р; ОСТ.
- а. обязательный;
 - б. рекомендательный (добровольный);
 - в. значимый;
 - г. необходимый
31. Каковы полномочия технического комитета?
- а. контроль за качеством выпускаемой продукции;
 - б. разработка новых стандартов;
 - в. контроль за ходом ведения технологического процесса;
 - г. разработка новых методов по оценке качества продукции.

32. Укажите признаки деления молока по сортам.
- а. микробиологические
 - б. механические
 - в. органолептические
 - г. физико-химические
 - д. биологические
33. Какова плотность молока высшего сорта?
- а. 1030,0;
 - б. 1028,0
 - в. 1027,0;
 - г. менее 1026,9.
34. Определите какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?
- а. полученное в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском;
 - б. полученное в первые пятнадцать дней после отела и последние десять дней перед запуском;
 - в. с повышенной против норм температурой;
 - г. с пониженным содержанием жира.
35. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.
- а. определение кадмия
 - б. ртути
 - в. кислотности
 - г. пестицидов
36. Определите что такое технический барьер в торговле?
- а. отсутствие спроса на продукцию;
 - б. высокая цена на продукцию;
 - в. несогласованность требований, установленных в стандартах различных государств;
 - г. высокие таможенные пошлины.
37. Стандартизация – деятельность по установлению правил и характеристик в целях их многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции работ и услуг.
- а. обязательного;
 - б. добровольного;
 - в. оптимального;
 - г. систематического.
38. Определите какие из приведенных ниже нормативно-правовых актов, регулируют деятельность по стандартизации?
- а. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании»
 - б. Федеральный закон РФ «О стандартизации в Российской Федерации»
 - в. Федеральный закон РФ «О сертификации продукции и услуг»
 - г. «Гражданский кодекс РФ»
 - д. Федеральный закон РФ «Об обеспечении единства измерений»
 - ж. Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей»

39. Какой характер носят технический регламент; правила по стандартизации; общероссийский классификатор технико-экономической информации.

- а. обязательный;
- б. рекомендательный (добровольный);
- в. значимый;
- г. необходимый

40. Выберите из приведенных ниже известные Вам виды стандартов.

- а. международный
- б. основополагающий
- в. на безопасность
- г. терминологический
- д. на продукцию

О чем свидетельствует изменение температуры замерзания молока?

- а. о присутствии в молоке механических примесей;
- б. об изменениях содержания жира в молоке;
- в. о порче молока;
- г. присутствии в молоке воды, т.е. фальсификации.

41. Укажите температуру транспортирования молока.

- а. от 2 °С до 8 °С;
- б. от 4 °С до 12 °С;
- в. от -2 °С до 5 °С;
- г. от -4 °С до 2 °С.

42. Укажите категории упитанности на которые подразделяют мясо КРС.

- а. высшая категория
- б. первая категория
- в. вторая категория ;
- г. третья категория
- д. четвертая категория
- ж. пятая категория
- з. тощая

43. Какие показатели определяют при возникновении сомнений в свежести мяса?

- а. бактериологические;
- б. органолептические;
- в. физико-химические;
- г. пищевой ценности.

44. Какие требования содержит технический регламент?

- а. по подтверждению компетентности органа заниматься каким-то видом деятельности;
- б. по показателям безопасности;
- в. классификационные коды продукции, стандартов и др. видов деятельности;
- г. требования к ведению технологического процесса.

45. Выберите из приведенных ниже известные Вам методы стандартизации:

- а. систематизации
- б. основополагающий
- в. селекции

- г. терминологический
- д. опережающей

46. С какой целью определяют в молоке наличие фосфатазы при подозрении на тепловую обработку?

- а. чтобы определить чистоту молока;
- б. чтобы обнаружить фальсификацию;
- в. для определения наличия опасных добавок;
- г. для определения термоустойчивости молока.

47. Из приведенных ниже выберите требования, предъявляемые к мясу КРС, поступающему на реализацию, промпереработку или хранение. Не допускается наличие:

- а. отложение жира в виде небольших участков
- б. остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений
- в. льда и снега на замороженных и подмороженных тушах и четвертинах
- г. повреждений кровоподтеков и побитостей
- ж. наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности

48. Определите какое клеймо ставят на мясо говядины первой категории?

- а. квадратное;
- б. овальное;
- в. круглое;
- г. треугольное.

49. Определите правильно цели принятия технического регламента.

- а. защита прав потребителя
- б. защиты жизни и здоровья граждан
- в. охраны окружающей среды
- г. экономии затрат во всех сферах производства
- д. предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей
- ж. улучшения конструкции исполнения оборудования

50. Каким образом стандартизация способствует обеспечению научно-технического прогресса?

- а. заставляет производителя совершенствовать продукцию;
- б. носит опережающий характер и устанавливает повышенные требования к продукции по отношению к достигнутому на практике уровню;
- в. организует обучение по различным вопросам;
- г. устанавливает запреты на реализацию устаревшей продукции.

51. Выберите из приведенных ниже известные Вам виды стандартов.

- а. на процесс или услугу
- б. национальный
- в. на безопасность
- г. на совместимость
- д. на взаимозаменяемость
- е. на методы испытаний

52. Из приведенных ниже выберите физико-химические показатели, характеризующие качество молока.

- а.** кислотность
- б.** содержание токсичных элементов
- в.** группа чистоты
- г.** плотность
- д.** содержание антибиотиков
- ж.** температура замерзания

53. О чем свидетельствует присутствие в молоке соматических клеток?

- а.** о мастите – болезни вымени;
- б.** о нарушении требований по санитарной обработке молока;
- в.** о вакцинации животных;
- г.** о фальсификации молока.

54. Укажите объем объединенной пробы молока.

- а.** 0,100 дм³;
- б.** 0,150 дм³;
- в.** 0,500 дм³;
- г.** 1,000 дм³

55. Из перечисленных ниже выберите критерии, по которым мясо КРС не допускается к реализации в торговле, но используется для промышленной переработки на пищевые цели.

- а.** мясо тощее
- б.** мясо быков
- в.** мясо с зачистками и срывами подкожного жира менее 15% поверхности полутуши, четвертины и правильным разделением по позвоночнику
- в.** То же, с неправильным разделением по позвоночнику
- г.** То же, более 15% поверхности полутуши, четвертины и неправильным разделением по позвоночнику

56. Определите какое клеймо ставят на мясо говядины второй категории?

- а.** квадратное;
- б.** овальное;
- в.** круглое;
- г.** треугольное.

57. Какие требования содержит общероссийский классификатор технико-экономической информации?

- а.** по подтверждению компетентности органа заниматься каким-то видом деятельности;
- б.** по показателям безопасности;
- в.** классификационные коды продукции, стандартов и др. видов деятельности;
- г.** требования к ведению технологического процесса.

58. Выберите из приведенных ниже известные Вам методы стандартизации:

- а.** симплификации
- б.** регламентирования
- в.** типизации
- г.** оптимизации
- д.** комплексной

59. О чем свидетельствует присутствие в молоке ингибирующих веществ?

- а. о мастите – болезни вымени;
 - б. о нарушении требований по санитарной обработке молока;
 - в. о вакцинации животных;
 - г. о фальсификации молока.
60. Укажите объем молока, используемого для анализов.
- а. 0,50 дм³;
 - б. 0,10 дм³;
 - в. 0,05 дм³;
 - г. 0,30 дм³;
61. Из перечисленных ниже выберите критерии, по которым мясо КРС не допускается к реализации в торговле, но используется для промышленной переработки на пищевые цели.
- а. мясо замороженное
 - б. мясо замороженное более одного раза
 - в. мясо свежее
 - г. мясо свежее, но изменившее цвет в области шеи – потемневшее
 - д. мясо подмороженное
62. Определите какое клеймо ставят на мясо говядины тощее ?
- а. квадратное;
 - б. овальное;
 - в. круглое;
 - г. треугольное.
63. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко со слабовыраженным кормовым привкусом в осенне-летний период?
- а. высший сорт
 - б. первый сорт
 - в. второй сорт
 - г. несортное
64. В течение какого периода времени должно быть охлаждено молоко после дойки?
- а. не позднее 2 ч
 - б. не позднее 3 ч
 - в. не позднее 4 ч
 - г. не позднее 5 ч
65. Какой показатель качества молока определяется не реже двух раз в месяц?
- а. кислотность
 - б. плотность
 - в. массовая доля жира
 - г. массовая доля белка
66. С какой периодичностью анализируют при приемке органолептические показатели, температуру, титруемую кислотность, массовую долю жира, плотность и группу чистоты молока коровьего – сырья?
- а. в каждой партии
 - б. раз в декаду
 - в. два раза в месяц
 - г. раз в месяц

70. При сдаче на предприятия молочной промышленности температура молока, °С , должна быть не выше

- а. 8
- б. 6**
- в. 4
- г. 2.

71. Какое молоко не подлежит приемке на завод

- а. с массовой долей жира молока менее 3,4% и массовой долей белка менее- 3,0%
- б. полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском**
- в. при отсутствии или неправильном заполнении сопроводительных документов
- г. при обнаружении в молоке ингибирующих веществ
- д. при получении неудовлетворительных результатов анализов по двум и более показателям
- е. молоко плотностью 1026 кг/м³, кислотностью 15°Т или 21°Т

72. Что относится к службам стандартизации?

- а. научно-исследовательские институты;**
- б. технические комитеты;**
- в. технические бюро;
- г. межрегиональные территориальные управления.

73. Какие овощи не относятся к плодовым:

- а. зерновые;
- б. луковые;**
- в. томатные;
- г. тыквенные.

74. Если масса партии зерна 50 мешков, то точечные пробы отбираем:

- а. из 5 мешков + 5 % от количества мешков в партии;**
- б. из 2 мешков + 5 % от количества мешков в партии;
- в. из каждого отобранного мешка;
- г. из 10 мешков + 5 % от количества мешков в партии.

75. В документах о качестве натуре зерна проставляют с точностью:

- а. 0,01 г/л
- б. 0,1 г/л;
- в. 1,0 г/л;**
- г. 0,001 г/л.

76. При второй степени зараженности зерна количество долгоносиков составляет?

- а. от 1 до 5 включительно;
- б. от 6 до 10 включительно;**
- в. свыше 20;
- г. свыше 10.

77. Какие виды технических регламентов не предусмотрены в ФЗ о техническом регулировании:

- а. международные технические регламенты;
- б. специальные технические регламенты;**

- в. общие технические регламенты;
- г. макроотраслевые технические регламенты.

78. Какие овощи не относятся к вегетативным:

- а. клубнеплоды;
- б. капустные;
- в. тыквенные;
- г. луковые.

79. Если партия зерна чистая, а масса партии 150 т, то отбор точечных проб при перемещении производят:

- а. от каждых 10 т;
- б. от каждых 3 т;
- в. от каждых 5 т;
- г. от каждых 20 т.

80. Показатель пленчатости зерна в документах о качестве проставляют:

- а. 0,01 %;
- б. 0,1 %;
- в. 1,0 %;
- г. 0,001 %.

81. Что является объектом ТУ:

- а. методы контроля;
- б. продукция;
- в. методы идентификации;
- г. методы безопасности.

82. Для определения качества клейковины берут навеску массой?

- а. 5 г;
- б. 4 г;
- в. 25 г;
- г. 10 г.

83. Ограничительная влажность заготавливаемого зерна овса составляет не более?

- а. 19 %;
- б. 17 %;
- в. 25 %;
- г. 14,5 %.

84. Технический регламент – документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицирован в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает....для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации);

- а. обязательные;
- б. добровольные;
- в. различные;
- г. необходимые.

85. Какую ответственность несет изготовитель в случае причинения вреда окружающей среде, жизни и здоровью граждан, животных и растений?

- а. уголовную;
- б. обязан возместить причиненный вред;
- в. административную;
- г. гражданско-правовую.

86. Какой характер носят следующие категории стандартов: ГОСТ; ГОСТ Р; ОСТ.

- а. обязательный;
- б. рекомендательный (добровольный);
- в. значимый;
- г. необходимый

87. Каковы полномочия технического комитета?

- а. контроль за качеством выпускаемой продукции;
- б. разработка новых стандартов;
- в. контроль за ходом ведения технологического процесса;
- г. разработка новых методов по оценке качества продукции.

88. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.

- а. определение кадмия
- б. ртути
- в. кислотности
- г. пестицидов

89. Определите что такое технический барьер в торговле?

- а. отсутствие спроса на продукцию;
- б. высокая цена на продукцию;
- в. несогласованность требований, установленных в стандартах различных государств;
- г. высокие таможенные пошлины.

90. Стандартизация – деятельность по установлению правил и характеристик в целях ихмногократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции работ и услуг.

- а. обязательного;
- б. добровольного;
- в. оптимального;
- г. систематического.

91. Определите какие из приведенных ниже нормативно-правовых актов, регулируют деятельность по стандартизации?

- а. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании»
- б. Федеральный закон РФ «О стандартизации в Российской Федерации»
- в. Федеральный закон РФ «О сертификации продукции и услуг»
- г. «Гражданский кодекс РФ»
- д. Федеральный закон РФ «Об обеспечении единства измерений»
- ж. Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей»

92. При второй степени зараженности зерна количество долгоносиков составляет?

- а. от 1 до 5 включительно;
- б. от 6 до 10 включительно;
- в. свыше 20;

г. свыше 10.

93. Какой пшеничной хлебопекарной муки не бывает?

- а. экстра сорта;
- б. первого сорта;
- в. крупчатки;
- г. особой.

94. Влажность заготавливаемого гороха по базисным кондициям составляет?

- а. не более 15,0 %;
- б. не более 14,0 %;
- в. не более 14,5 %;
- г. не более 13,0 %.

95. Для определения количества клейковины у зерна пшеницы берут:

- а. 25 г зерна и 14 см³ воды;
- б. 25 г зерна и 13 см³ воды;
- в. 5 г зерна и 14 см³ воды;
- г. 5 г зерна и 13 см³ воды.

96. В основу деления на типы зерна пшеницы положены следующие признаки за исключением:

- а. цвета;
- б. ботанического вида;
- в. стекловидности;
- г. биологической формы.

Зачет выставляется по итогам проведенного текущего контроля и при выполнении заданий всех практических работ и проведении итогового тестирования.

Вопросы к зачету

1. Федеральный закон "О техническом регулировании" № 184-ФЗ.
2. Принципы технического регулирования.
3. Технические регламенты.
4. Цели принятия технических регламентов.
5. Содержание и применение технических регламентов.
6. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.
7. Предмет, цели и задачи дисциплины.
8. Документы в области стандартизации.
9. Тенденции и основные направления развития стандартизации.
10. Сфера применения Федерального закона «О техническом регулировании»..
11. Основные понятия технического регулирования.
12. Принципы и особенности технического регулирования.
13. Содержание и применение технических регламентов.
14. Технические регламенты Таможенного союза.
15. Требования ТР ТС к сельскохозяйственной продукции.
16. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.
17. Государственный контроль и надзор за внедрением и соблюдением технических регламентов.
18. Ответственность за нарушение действующего законодательства.

19. Структура технического регламента.
20. Требования ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
21. Требования ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
22. Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
23. Требования ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
24. Требования ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок».
25. Требования ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
26. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
27. Правила отбора проб молока и сливок.
28. Методы отбора проб сметаны, творога и творожных изделий. Требования к качеству сметаны и творога.
29. Требования к качеству продуктов консервирования молока.
30. Методы отбора проб мяса и субпродуктов.
31. Правила отбора проб колбасных изделий.
32. Классификация мясного сырья.
33. Требования к качеству колбасных изделий.
34. Требования к качеству зерна.
35. Требования безопасности пищевой продукции

Ситуационные задачи:

Задача 1. Какое количество упаковочных единиц яблок свежих необходимо отобрать эксперту для проведения органолептической, физико-химической, микробиологической оценки продукции? Процедуру отбора опишите подробно, используя НД. Партия 300 упаковочных единиц.

Решение: Для проверки качества плодов, правильности упаковывания, маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку. При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.

Объем выборки в зависимости от объема партии

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отобранных упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Свыше 500 до 1000 включ.	20
Свыше 1000 до 5000 включ.	25
Свыше 5000 до 10000 включ.	30
Более 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единицы

От каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб оставляют объединенную пробу массой не менее 10,0 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяются на всю партию. После проверки качества отобранную продукцию присоединяют к партии.

Задача 2. При отборе проб зерна эксперт разделил объединенную пробу на две части и отправил их на экспертизу. Какую ошибку совершил эксперт?

Решение: Масса средней пробы должна быть $(2,0 \pm 0,1)$ кг. Если масса объединенной или среднесуточной пробы не превышает $2,0^{+0,1}$ кг, то она одновременно является и средней пробой, если превышает $2,0^{+0,1}$ кг, то выделение средней пробы из

объединенной проводят на делителе. Из средней пробы выделяют навески. Разделять объединенную пробу нельзя.

Задача 3. Назовите классы ржи в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53049-2008 «Рожь. Технические условия».

Решение: Рожь 1-го – 3-го класса идет для переработки в муку, а рожь 4-го класса - на корм скоту.

1-й класс – рожь-улучшитель (ЧП (число падения) более 200 с);

2-й класс – рожь, не требующая подсортировки при переработке в муку (ЧП = 141-200 с);

3-й класс – рожь, нуждающаяся в подсортировке при переработке в муку (ЧП = 80-140 с);

4-й класс – ЧП менее 80 с, рожь непродуктового назначения.

Задача 4. Опишите степень зараженности зерна амбарными вредителями.

Решение: При I степени зараженности количество долгоносиков должно быть от 1 до 5, клещей от 1 до 20 включительно.

При II степени долгоносиков 6-10 шт., клещей свыше 20, но свободно передвигающихся.

При III степени долгоносиков свыше 10 шт., а клещи образуют войлочные скопления.

Задача 5. Опишите степень зачистки кочанов капусты белокочанной, реализуемой в розничной торговой сети.

Решение: Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев, длина кочерыжки над кочаном не более 3 см.

Плотно облегающими считаются листья, которые прилегают к кочану по всей поверхности или не менее чем 2/3 высоты кочана.

Задача 6. Приведите классификацию сырой клейковины по группам качества.

Решение:

III группа - неудовлетворительно крепкая	0 - 17
II группа - удовлетворительно крепкая	18 - 42
I группа - хорошая	43 - 77
II группа - удовлетворительно слабая	78 - 102

6 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию повышения квалификации

Преподаватель программы повышения квалификации «Подтверждение соответствия зерна, пищевой продукции требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» должен иметь высшее профессиональное образование по одному из указанных направлений «Технология хранения и переработки зерна», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» или пройти профессиональную переподготовку по указанным направлениям. Стаж научно-педагогической или практической работы по данному профилю - не менее 3 лет. А при наличии ученой степени кандидата (доктора) наук в данной области - без предъявления требований к стажу работы.

6.2. Требования к материально-техническим условиям
Описание материально-технической базы

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	а.44 (лабораторная)	Шкаф сушильный ШСС-80П Термодымовая камера КТК-100 Шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1 Куттер РИК-15К Весы Ohaus SPU-202 Аквадистиллятор ДЭ-10 Фаршемешалка УКМ-03 Волчок МИМ – 300 Холодильник indesit СВЧ Samsung Мясорубка «Восх» Микроскоп Микромед 2вар 2-20 Баня водяная Серии LT Штатив лабораторный Телевизор Panasonic DVD Samsung Водонагреватель накопительный THERMEX MS 30 Электроплита Вятка
2	а.171 (лабораторная)	Центрифуга ЦЛМНР-10-01 Центрифуга «ОКА» Облучатель ОБН Баня водяная Серии LT Анализатор качества молока Лактан 1-4 Люминоскоп Филин Фотоколориметр КФК-2МП Микроскоп Микромед Р-1 Электроплита Вятка Водонагреватель накопительный THERMEX MS 30
3.	а. 172 (лабораторная)	Печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110.
4.	Лекционная аудитория 168.	Комплект мультимедийного оборудования.
5.	Самостоятельная работа обучающихся	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

6.3.1. Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издателя	Издательство	Год издан	Кол-во экз. в библи.
1	Под общ. ред. В.И. Манжесова	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции"	УМО	СПб.: Троицкий мост	2012	130
2	Калашникова С.В., Сысоева М.Г., Манжесов В.И.	Стандартизация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие [Электронный ресурс] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b82254.pdf	УМО	ВГАУ	2012	100 Электронный ресурс
3	Калашникова С.В., Сысоева М.Г.	Стандартизация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие [Электронный ресурс] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b94002.pdf	УМО	ВГАУ	2014	50 Электронный ресурс
4	Бессонова Л.П.	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник [Электронный ресурс] URL: http://e.lanbook.com/view/book/50676/	УМО	СПб:ГИОРД	2013	Электронный ресурс
5	Тамахина А.Я.	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум: Учебное пособие [Электронный ресурс] URL http://e.lanbook.com/view/book/56609/	УМО	СПб.: Издательство «Лань»	2015	Электронный ресурс
6	Лифиц, И.М	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник для бакалавров . , обучающихся по экономическим направлениям	УМО	Москва : Юрайт	2013	30

6.3.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	Тедеева Ф. Л.	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия	Ростов н/Д : Феникс	2008
2	Колтунов В.В.	Технология разработки стандартов и нормативных документов	М. : КноРус	2008
3	Калачев С. Л	Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация	М. : Юрайт	2009
4	Погосян Д.Г.	Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	Пенза: ПГСХА	2008
5		Журнал «Стандарты и качество»		
6		Журнал «Стандарты и мониторинг в образовании»		

6.3.3. Методические указания для обучающихся

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	Сысоева М.Г.	Методические указания для выполнения самостоятельной работы по курсу «Стандартизация животноводческой продукции»	Воронеж: ВГАУ	2015
2	Сысоева М.Г., Курчаева Е.Е., Артемов Е.С., Глотова И.А., Ухина Е.Ю.	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Стандартизация животноводческой продукции»	Воронеж: ВГАУ	2014
3	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Максимов И.В.	Практикум по стандартизации растениеводческой продукции : учеб. пособие для студентов, обучающихся по специальности "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции"	Воронеж: ВГАУ	2010
4	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Максимов И.В.	Методические указания для выполнения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Стандартизация растениеводческой продукции» по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Воронеж: ВГАУ	2014

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. ТЕХЭКСПЕРТ. Электронный фонд правовой и нормативно-технической информации Систем. требования: Power Point. URL: <http://docs.cntd.ru/>

2. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии URL: <http://www.gost.ru/wps/portal/>

6.5. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.5.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Зачет	AST	+	-	-
2	Лекции	FineReader 9.0 Corp Power Point	-	-	+
3	ПЗ	Garant	-	-	+
4	ПЗ	Консультант +	-	-	+
5	ПЗ	Техэксперт	-	-	+

6.5.2. Аудио- и видеопособия.

Не имеются.

6.5.3 Компьютерные презентации учебных курсов.

1. Технические регламенты Таможенного союза.
1. Основные требования ТР ТС к сельскохозяйственной продукции.
2. ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.
3. ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна.
4. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
5. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
6. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок.
7. ТР ТС 033/2013 О Безопасности молока и молочной продукции.
9. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.

6.6. Общие требования к организации учебного процесса

Учебный процесс дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Подтверждение соответствия зерна, пищевой продукции требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в достаточной степени обеспечен актуальной основной учебной литературой, имеющейся в научной библиотеке и в читальных залах ВГАУ.

Программа повышения квалификации в полной мере обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения в соответствии с потребностью. Данный комплект ежегодно обновляется.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает круглосуточный доступ.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в программе повышения квалификации.

В Университете сформирована электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивает доступ к учебным планам, к дополнительным образовательным программам повышения квалификации и переподготовки кадров, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам.

ВГАУ имеет достаточно развитую и современную материально-техническую базу, что позволяет преподавателям проводить учебные занятия на достаточно высоком уровне. Имеет специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории с презентационным оборудованием для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения практических занятий с достаточным количеством рабочих

мест, помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Преподавательский состав дополнительной профессиональной программы повышения квалификации полностью соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к ним.