

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, сельскохозяйственного хозяйства Российской Федерации
политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ" Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58

Уникальный программный ключ: «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
(В.В. Морозов)

«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.03.02 «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2020</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины **«Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции»** в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «03» марта 2020 г. Протокол № 2. Период обучения: 2020...2024 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «25» августа 2020г. Протокол № 15.

Заведующий кафедрой


(подпись)

зав. кафедрой, к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020г. Протокол № 1.

Председатель учебно-методической комиссии факультета


(подпись)

Зубарева Т.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

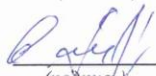
СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования Библиотеки


(подпись)

Волкова И.В.
Фамилия И.О.

Руководитель образовательной программы


(подпись)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Наименование раздела (подраздела)	
1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
1.1	Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания выпускников, освоивших образовательную программу	4
1.2	Планируемые результаты обучения по дисциплине	5
2	Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
3	Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
4	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
4.1	Разделы дисциплины (модуля) по видам аудиторной контактной работы и формы контроля	8
4.2	Содержание лекционных занятий	9
4.3	Содержание лабораторных занятий	11
4.4	Содержание практических занятий	11
4.5	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
4.6	Содержание самостоятельной работы обучающихся	12
4.7	График работы обучающегося	13
5	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	13
6	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	13
6.1	Основная учебная литература	13
6.2	Дополнительная учебная литература	14
7	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	14
8	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационных справочных систем необходимых для освоения дисциплины (модуля)	15
9	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	16
	Приложения	
	Приложение 1. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	18
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)	33

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших образовательную программу

Область(-и) и сфера (-ы) профессиональной деятельности выпускников	Тип(-ы) задач профессиональной деятельности выпускников	Задачи профессиональной деятельности выпускников	Объекты профессиональной деятельности выпускников или область(-и) знания
<p>Сельское хозяйство (в сферах: организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных)</p>	<p>Производственный; технологический; организационно управленческий</p>	<p>- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения; - организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора; - использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям; - использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий; - осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки; - ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды; - организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях; - организация мероприятий по обеспечению</p>	<p>животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели; данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на</p>

		ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях; - обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы па объектах государственного ветеринарного надзора; - участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	соответствие ветеринарно-санитарным требованиям
--	--	---	---

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных ПКОС-7.2, ПКОС-9.1):

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС - 7.2. Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе		
			виды работ на основе баз данных по ветеринарно-санитарной экспертизе	Проводить и составлять отчеты на основе баз данных работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	приемами проведения работ по ветеринарно-санитарной экспертизе
Профессиональная	ПКОС-9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС- 9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способы к составлению производственной документации (графики работ, заявки на оборудование).	Правильно разрабатывать и составлять производственную документацию для Ветеринарно-санитарной экспертизы.	Навыками составление производственной документации, а также нормативно-техническую документацию (отчетность) по утвержденным нормам.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.В.ДВ.03.01).

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Учебная дисциплина (модуль) «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной по выбору вариативной части.

2.2 Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, указанными ниже:

Биохимия сельскохозяйственной продукции

наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания основы важнейших химических теорий; фундаментальные разделы неорганической и аналитической химии; классификацию и правила номенклатуры неорганических соединений; взаимосвязь электронного строения и химических свойств, химические свойства основных классов неорганических соединений; значение неорганических веществ в технологии переработки продукции растениеводства.

Умения использовать фундаментальные понятия и законы химии для решения различных задач, в том числе прикладных; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; критически оценивать информацию на основе научного подхода; логически верно, аргументировано и ясно определять позицию при решении профессиональных и других проблем.

Навыки выполнения химических лабораторных операций; использования методов определения содержания веществ в растворах, получения неорганических соединений; научного мышления; восприятия, обобщения и анализа информации.

Животноводство с основами зоогигиены

наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания основы важнейших химических теорий; фундаментальные разделы органической химии; классификацию и правила номенклатуры органических соединений; взаимосвязь электронного строения и химических свойств, химические свойства основных классов органических; значение органических веществ в технологии переработки продукции животноводства.

Умения использовать фундаментальные понятия и законы химии для решения различных задач, в том числе прикладных; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; критически оценивать информацию на основе научного подхода; логически верно, аргументировано и ясно определять позицию при решении профессиональных и других проблем.

Навыки выполнения химических лабораторных операций; использования методов определения содержания веществ в растворах, получения органических соединений; научного мышления; восприятия, обобщения и анализа информации.

1.2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

наименование последующей учебной дисциплины (модуля)

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

3 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	7 Семестр, 4 курс <u>144</u> часа
1. Контактная работа при проведении учебных занятий (всего) (Лек+Лаб+ПР+КСР)*, в том числе:	69,7	69,7
лекционные занятия (ЛЗ)	34	34
лабораторные работы (ЛР)		
практические занятия (ПЗ)	34	34
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,7	1,7
2. Самостоятельная работа (всего), (СР+контроль)* в том числе:	47,3	47,3
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, практическим занятиям)	23,6	23,6
Самостоятельная работа при подготовке к контрольной работе	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию	-	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	23,7
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
Защита курсовой работы (проекта) (К)*		
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	144	144
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

*Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ Раздел	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						Всего часов
		Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	КСР	СР	Контроль	
1	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	2		2	0,2	6,0	3,0	13,2
2	Идентификация сельскохозяйственной продукции	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
3	Структура идентификации продуктов животного происхождения	6		6	0,2	6,0	3,0	21,2
4	Идентификация и сертификация, основные положения	6		6	0,2	6,0	3,0	21,2

	сельскохозяйственной продукции.							
5	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
6	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
8	Системы менеджмента качества	4		4	0,3	5,3	2,7	16,3
	Самостоятельная работа при подготовке к экзамену							23,7
	Промежуточная аттестация: (экзамен)							3,3
	Итого:	34		34	1,7	47,3	23,7	144

4.1 Разделы дисциплины (модуля) по видам аудиторной контактной работы и формы контроля

№ раз-дла	№ се-местра, курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	7	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	2		2	ВК (1)
2	7	Идентификация сельскохозяйственной продукции	4		4	ЗПР (2...4)
3	7	Структура идентификации продуктов животного происхождения	6		6	ЗПР (5...7)
4	7	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	6		6	ЗПР (8...9)
5	7	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	4		4	ЗПР (10...11)
6	7	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	4		4	ЗПР (12...14)
7	7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	4		4	ЗПР (15)
8	7	Системы менеджмента качества	4		4	ЗПР (16), Т (17)
		Итого за семестр	34		34	

4.2 Содержание лекционных занятий

(если лекционные занятия предусмотрены учебным планом)

№ п/п	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
1	2	3	4	5
Семестр 7				
1	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	ДЕ-1. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации. Категории и виды стандартов, их построение и краткая характеристика.	2
2	Идентификация сельскохозяйственной продукции	Идентификация сельскохозяйственной продукции	ДЕ-2. История становления и основные направления развития идентификации.	2

			ДЕ-3. Термины и определения, используемые при идентификации сельскохозяйственной продукции.	2
3	Структура идентификации продуктов животного происхождения	Структура идентификации продуктов животного происхождения	ДЕ-4. Порядок разработки, структура и изложение структуры идентификации.	2
			ДЕ-5. Порядок разработки технических условий и других нормативных и технологических документов идентификаций продуктов животного происхождения.	2
			ДЕ-6. Особенности сертификации сельскохозяйственной продукции	2
4	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	ДЕ-5. Сертификация сельскохозяйственной продукции.	2
			ДЕ-6. Основные положения по сертификации сельскохозяйственной продукции (правила и порядок проведения).	2
			ДЕ-7. Испытания и инспекционный контроль при проведении сертификации продукции	2
5	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	ДЕ-8. Системы и схемы сертификации. Органы и организации участвующие в идентификации молока и молочных продуктов.	2
			ДЕ-9. Идентификация и схемы сертификации. Сертификаты и знаки соответствия, гигиенические сертификаты на молочную продукцию.	2
6	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	ДЕ-10. Изучение идентификаций мяса и мясных товаров.	2
			ДЕ-11. Изучение технических регламентов таможенного союза на мясную продукцию.	2
7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	ДЕ-12. Изучение обязательных требований ГОСТ Р на яйца и яичную продукцию.	2
			ДЕ-13. Изучение обязательных требований ГОСТ Р на яичную продукцию.	2
8	Системы менеджмента качества	Системы менеджмента качества	ДЕ-14. Системы менеджмента качества в международных стандартах ISO.	2
			ДЕ-15. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров).	2
Итого				34

4.3 Содержание лабораторных занятий

(если лабораторные занятия предусмотрены учебным планом)

Не предусмотрены учебным планом

4.4 Содержание практических занятий

(если практические занятия предусмотрены учебным планом)

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр 7				
1	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	ДЕ- 1. Сущность идентификации, категории и виды.	2
2	Идентификация сельскохозяйственной продукции	Структура идентификации продуктов животного происхождения	ДЕ- 2. Стандартизация молока и молочных продуктов ГОСТ Р.	2
			ДЕ- 3. Оценка качества молока ГОСТ Р. Санитарно-гигиенические показатели молока коровьего	2
3	Структура идентификации продуктов животного происхождения	Идентификация, фальсификация, экспертиза молока и молочных товаров	ДЕ- 6. Определение упитанности убойных животных ГОСТ Р.	2
			ДЕ-7. Организация и правила сдачи скота на мясо.	2
			ДЕ-8. Документы, правила оплаты, скидки.	2
4	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	ДЕ- 9. Сертификация добровольная и обязательная.	2
			ДЕ-10. Органы по сертификации	2
			ДЕ-11. Оформление сертификатов на сельскохозяйственную продукцию	2
5	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	ДЕ-12. Оценка качества молока и молочной продукции	2
			ДЕ-13. Контроль качества молока и молочной продукции.	2
6	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	ДЕ-14. Контроль качества мяса.	2
			ДЕ-15. Отбор проб мяса и мясных продуктов и определение обязательных показателей качества.	2
7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	ДЕ-16. Санитарная оценка яиц	2
			Изучение методов определения, свежести яйца согласно ГОСТ Р.	2
8	Системы менеджмента качества	Системы менеджмента качества	ДЕ-19. Система качества. Термины и определения.	2
			ДЕ-20. Система менеджмента. Петля качества.	2
Итого				34

4.5 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

(если курсовой проект (работа) предусмотрен(а) учебным планом)

Не предусмотрена учебным планом.

4.6 Содержание самостоятельной работы обучающихся

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр 7			
Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Подготовка к тестированию	ДЕ-1.	6,0
Идентификация сельскохозяйственной продукции	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-2, ДЕ-3.	6,0
Структура идентификации продуктов животного происхождения	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-4, ДЕ-5, ДЕ-6, ДЕ-7, ДЕ-8, ДЕ-9, ДЕ-10, ДЕ-11.	6,0
Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-12, ДЕ-13, ДЕ-14, ДЕ-15.	6,0
Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-16, ДЕ-17.	6,0
Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-18.	6,0
Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	Подготовка к защите практической работы	ДЕ-19.	6,0
Системы менеджмента качества	Подготовка к защите практической работы, тестирование	ДЕ-20.	5,3
Итого:			47,3

4.7 График работы обучающегося

Семестр № 7

Форма оценочного средства	Условное обозначение	Номер недели семестра (в соответствии с календарным учебным графиком)																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Входной контроль	ВК	+																	
Защита практических работ	ЗРЛ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
Тестирование	РТ																		+

5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Тимакова Т.К., Мельникова Л.Э., Горнич Е.А. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Контроль качества продуктов животноводства. Лабораторный практикум (ЭБС «Лань») [Электронный ресурс]:уч. пособие /Ф.А. Мусаев – Рязань: РГАТУ, 2012.- 108 с.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/137446 . (дата обращения 18.06.2020)	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие /Л.А. Маюрникова, В.М.Поздняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова.- Электрон.дан.- Санкт-Петербург Гиорд, 2016, 448с.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69878 (дата обращения 18.06.2020)	Все разделы	7	Электронный ресурс

6.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Черкасов О.В., Лабораторный практикум по контролю сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопек-го производства (ЭБС Руконт) [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / О.В. Черкасов. - Рязань: РГАУ, 2010. - 103 с. - Режим доступа: https://rucont.ru/efd/145748 (дата обращения 18.06. 2020)	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов[Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Урбан.- Электрон. Дан.- Санкт-Петербург: Лань, 2020, 384с.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/139283 (дата обращения 18.06. 2020)	Все разделы	7	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

7 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения¹

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды академии.

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы			Автор	Год разработки
			Расчетная	Обучающая	Контролирующая		
1	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
2	Идентификация сельскохозяйственной продукции	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
3	Структура идентификации продуктов животного происхождения	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
4	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
5	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
6	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
8	Системы менеджмента качества	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем² необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
-------	--------------	------------------	---------------

¹ В соответствии с перечнем, представленным программно-технической службой.

² В соответствии с перечнем, представленным библиотекой академии.

1	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Политематическая база данных, включающая в себя контент ведущих издательств научной, учебной, справочной литературы и научной периодики.	https://e.lanbook.com/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
2	Электронно-библиотечная система «Ру-конт»	Межотраслевая база полнотекстовых электронных документов, включающая цифровой контент как ведущих, так и небольших региональных издательств России.	https://rucont.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks»	Полнотекстовая электронная библиотечная система учебной и научной литературы.	http://ibooks.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4	Электронно-библиотечная система «Agrilit»	Электронно-библиотечная система, объединяющая на своей платформе электронные научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственных, агротехнологических и других смежных направлений.	http://ebs.rgazu.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
5	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, в том числе электронные версии российских научно-технических журналов.	http://elibrary/ Требуется регистрация. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю
6	Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»	Компьютерная справочно-правовая система России, содержащая самую полную базу правовой информации.	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
7	Информационно-правовой портал «Гарант»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА
8	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Полнотекстовая русскоязычная база данных по информационным технологиям в РФ и за рубежом.	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
9	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний.	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
10	База данных AGRIS	Международная информационная система по	http://agris.fao.org/agris-search/index.do

		сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям.	Доступ свободный.
11	Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	Интегральный каталог образовательных интернет-ресурсов, включающий электронную библиотеку учебных и учебно-методических материалов и подсистему новостей, по образовательной тематике.	http://window.edu.ru/ Доступ свободный.
12	Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ)	Информационно-справочная система	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
13	Электронная библиотека Ярославской ГСХА	Содержит библиографические записи и полнотекстовые электронные версии изданий академии, в том числе учебных и учебно-методических материалов по основным изучаемым дисциплинам.	https://biblioyaragrovus.jimdo.com/электронный-каталог Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, после авторизации.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.03.02 «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» используются учебные аудитории для проведения занятий (лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), укомплектованные специализированной мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная(ые) аудитории для проведения занятий лекционного типа	Специализированная мебель, технические средства: проектор, экран, компьютер
Учебная(ые) аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель, технические средства: проектор, экран, компьютер

Примечание: при заполнении таблицы следует учитывать все виды занятий, предусмотренные учебным планом по данной дисциплине: лекции, занятия семинарского типа (практические занятия, лабораторные работы), а также курсовое проектирование, консультации, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА:

- читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА (ауд. 109 учебного корпуса № 2 (ул. Е. Колесовой, д. 70);
- ауд. 318, 341 учебного корпуса № 1 (Тутаевское шоссе, д. 58).

Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования предусмотрены следующие помещения:

- ауд. 236, 312 учебного корпуса № 1 (Тутаевское шоссе, д. 58);
- ауд. 210, 328 учебного корпуса № 2 (ул. Е. Колесовой, д. 70).

10 Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен *в Приложении 1*.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б.1.В.ДВ. 03.02 Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	36.03.01 <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль) Квалификация	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u> <u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2020</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	20
1.1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	20
1.2	Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения	21
1.3	Перечень оценочных средств	22
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	22
2.1	Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций	22
2.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	24
3	Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности	25
3.1	Вопросы к экзамену по дисциплине	25
3.2	Вопросы к зачету по дисциплине	28
3.3	Тематика курсовых работ (проектов)	28
3.4	Этапы выполнения курсовой работы (проекта)	28
3.5	Типовые задания для текущего контроля успеваемости	28
3.5.1	Задачи для оценки компетенции «ПКОС- 7.2»	28
3.5.2	Задания для оценки компетенции «ПКОС –7.2», ПКОС-9.1»	29
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций	30

Фонд оценочных средств по дисциплине (модуля) **«Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции»** – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-7.2, ПКОС-9.1) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде письменных тестовых задания для входного и текущего контроля, практических работ.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (семестр 7) и проводится в форме экзамена.

Задания разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины.

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

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС-7	Готов выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-7.2. Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.		
			Способы выполнения работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.	Готов выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Навыками работами по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.
Профессиональная	ПКОС-9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.	ПКОС -9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способы составления производственной документации (заявки на материалы, оборудование).	Правильно составлять производственную документацию (графики работ, инструкции).	Навыками составления производственной документации (заявки на материалы, оборудование) по ветеринарно-санитарной экспертизе.

1.2 Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Код и содержание компетенции ³	Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Оценочные средства ⁴							
		Раздел 1.	Раздел 2.	Раздел 3.	Раздел 4.	Раздел 5	Раздел 6	Раздел 7	Раздел 8
		Наименование оценочного средства							
ПКОС-7 Готов выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-7.2. Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества								
	Способы выполнения работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ тестирование	Защита практических работ тестирование	Защита практических работ тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование
	Готов выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ тестирование	Защита практических работ тестирование	Защита практических работ тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование
	Навыками работами по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование

ПКОС -9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
--

³ Код компетенции и содержание её элементов берется из рабочей программы дисциплины

⁴ Выбирается из раздела 1.3 Перечень оценочных средств

ПКОС-9 Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.	Способы составления производственной документации (заявки на материалы оборудования).	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование
	Правильно составлять производственную документацию (графики работ, инструкции).	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование
	Навыками составления производственной документации (заявки на материалы, оборудование) по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Тестирование	Защита практических работ	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Защита практических работ, тестирование	Тестирование	Защита практических работ	Тестирование

1.3 Перечень оценочных средств

(преподаватель выбирает из данного перечня **только те** оценочные средства, которые он использует в преподаваемой дисциплине)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тестирование (входной контроль)	Оценка остаточных знаний обучающихся по предшествующим дисциплинам в виде вопросов с вариантами ответов.	Комплект тестовых заданий
2	Защита практических работ	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задание должно быть направлено на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию.	Заполняется задание
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач

		дополнительная практика по большинству практических задач		
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/ не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКОС-7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС-7.2 Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: способности выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способности выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способности выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способности выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.
ПКОС-9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы,	ПКОС-9.1 Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы,	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: хорошо знать и применять навыки составления производственной документации.	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования.	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования.	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования.

	оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам современных технологий при решении профессиональных задач	оборудование)			Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.
--	---	---------------	--	--	---	--	--	--

3 Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности

(преподавателем указывает лишь те задания и иные материалы, которые им используются в рамках данной дисциплины)

3.1 Вопросы к экзамену по дисциплине «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции».

1. Виды идентификации продуктов животного происхождения
2. Фальсификация вареных колбасных изделий и методы ее обнаружения
3. Средства и критерии идентификации продуктов животного происхождения
4. Фальсификация сливочного масла и методы ее обнаружения
5. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации продуктов животного происхождения
6. Фальсификация рыбных товаров и методы ее обнаружения
7. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов животного происхождения
8. Идентификация мясных полуфабрикатов
9. Общие положения о подлинности товаров. Последствия и предупреждение фальсификации продуктов животного происхождения
10. Идентификация питьевого молока и сливок
11. Идентификация кисломолочных продуктов
12. Идентификация сыров
13. Идентификация мороженого
14. Идентификация масла из коровьего молока
15. Идентификация мяса убойных животных и птицы
16. Идентификация колбасных изделий
17. Идентификация мясных консервов
18. Идентификация живой, охлажденной, мороженой рыбы
19. Идентификация вяленой, соленой, копченой рыбы
20. Идентификация животных пищевых жиров
21. Идентификация маргариновой и майонезной продукции
22. Идентификация солено-копченых изделий из мяса
24. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.

25. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикаты.
26. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
27. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов. Международная и региональная стандартизация. Значение международного сотрудничества в области стандартизации, метрологии и управления качеством для развития научно-технических и экономических связей России с зарубежными странами.
28. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
29. Градации качества плодоовощной продукции.
30. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации; отбор и испытания образцов, анализ состояния производства или сертификация систем качества; анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия; выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.
31. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией.

Представить вариант экзаменационного билета.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет технологический
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Экзаменационный билет №1
по дисциплине «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной
продукции»

для студентов 4 курса, очная форма обучения

1. Идентификация питьевого молока и сливок.
2. Особенности идентификации сельскохозяйственной продукции
3. Идентификация и оценка качества мяса птицы согласно ГОСТ.

Заведующая кафедрой
Преподаватель

/В.Ф. Позднякова /
/Л.Э. Мельникова /

Дата утверждения «19» июня 2020 г. Протокол № 15.

3.2 Вопросы к зачету по дисциплине не предусмотрен.

3.3 Тематика курсовых работ (проектов)
(если предусмотрено учебным планом). Нет в учебном плане

3.4 Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.5.1 Задачи для оценки компетенции «ПКОС-7.2», «ПКОС - 9.1»
(указать код компетенции из матрицы соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения):

1. Соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге – это:
 - а. соответствие
 - б. идентификация
 - в. фальсификация
 - г. оценка качества
2. Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию – это:
 - а. соответствие
 - б. идентификация
 - в. фальсификация
 - г. оценка качества
3. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми – это:
 - а. контроль качества
 - б. оценка качества
 - в. сертификация
 - г. соответствие
3. Проверка соответствия установленным НД требованиям – это:
 - а. контроль качества
 - б. оценка качества
 - в. сертификация
 - г. соответствие
4. Функции идентификации:
 - а. указующая, информационная, подтверждающая, управляющая
 - б. связующая, информационная, подтверждающая, управляющая
 - в. указующая, координационная, подтверждающая, управляющая
 - г. указующая, информационная, контролирующая, управляющая
5. Установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам – это:
 - а. задача идентификации
 - б. цель фальсификации
 - в. цель идентификации
 - г. задача фальсификации
6. Продукция, услуги, ценные бумаги, информация являются:
 - а. субъектами идентификации
 - б. субъектами фальсификации
 - в. объектами идентификации
8. Участники рыночных отношений являются:
 - а. субъектами идентификации
 - б. объектами фальсификации
 - в. объектами идентификации
9. Основополагающими товароведными характеристиками товаров являются:
 - а. ассортимент, качество, количество
 - б. ассортимент, качество, информация
 - в. группа, качество, количество
 - г. ассортимент, качество, страна происхождения
10. Виды идентификации:
 - а. информационная, ассортиментная, групповая
 - б. информационная, компонентная, квалитметрическая
 - в. партионная, рецептурная, квалитметрическая
 - г. информационная, ассортиментная, квалитметрическая
11. Подвиды ассортиментной идентификации:

- а. компонентная, партионная, конструкционная, марочная
 - б. групповая, видовая, страны происхождения, марочная
 - в. групповая, видовая, упаковки, марочная
 - г. групповая, маркировки, страны происхождения, марочная
12. Компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная – это подвиды:
- а. количественной идентификации
 - б. качественной идентификации
 - в. ассортиментной идентификации
 - г. информационной идентификации
13. Партионная, упаковки, маркировки, идентификация ТСД, идентификация информации в СМИ – это подвиды:
- а. количественной идентификации
 - б. качественной идентификации
 - в. ассортиментной идентификации
 - г. информационной идентификации.
14. Установление тождественности и/или подлинности товаров их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик – это:
- а. квалиметрическая идентификация
 - б. ассортиментная идентификация
 - в. ассортиментная фальсификация
 - г. качественная идентификация

3.5.2 Задания для входного контроля. «ПКОС-7.2», «ПКОС -9.1»

1. Установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации – это:
- а. квалиметрическая идентификация
 - б. информационная идентификация
 - в. ассортиментная фальсификация
 - г. информационная фальсификация
2. Обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров – это:
- а. показатели идентификации
 - б. показатели фальсификации
 - в. критерии идентификации
 - г. критерии фальсификации
3. Характеристики товаров, позволяющие отождествлять ассортиментные и квалиметрические характеристики представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и/или в нормативных, товаросопроводительных документах, а также с требованиями, установленными НД – это:
- а. показатели идентификации
 - б. показатели фальсификации
 - в. критерии идентификации
 - г. критерии фальсификации
4. Критерии идентификации должны отвечать следующим требованиям:
- а. типичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - б. типичность, субъективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - в. критичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - г. типичность, объективность, трудность проверяемости, трудность фальсификации
5. В зависимости от существенных для идентификации показателей все пищевые продукты можно подразделить на:
- а. четыре группы
 - б. две группы
 - в. три группы
 - г. пять групп
6. Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью – это:

- а. идентификация
- б. фальсификация
- в. сертификация
- г. оценка качества

3.5.3. Тема: «Определение страны происхождения и подлинности товара по штриховому коду.»

Пример практической работы

Цели работы: по штриховому коду на маркировке товара научиться определять страну происхождения товара; научиться определять контрольное число штрихового кода при помощи алгоритма расчета, делать вывод о подлинности товара.

Пособия и принадлежности: натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; упаковка продовольственных и непродовольственных товаров; калькулятор.

Ход работы.

1. Организационный момент
2. Актуализация знаний обучающихся.
 - 1) Что такое штриховой код?
 - 2) Как расшифровать штрих код?
 - 3) Как вычислить контрольную цифру для определения подлинности товара (подделки).
 - 4) Как определить поддельный товар по штриховому коду?

3. Практическая часть.

Последовательность выполнения работы

1. Определите страну происхождения товара по штриховому коду: подготовьте по три образца продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; изучите структуру штрих кода

Штрих-код (баркод или barcode) - это графическая метка, в которой по определенным правилам закодирована информация, как правило, это алфавитно-цифровой кодификатор. Штрих-код создают таким образом, чтобы эту информацию впоследствии можно было прочитать электронным устройством - считывателем штрих-кода. Кроме того, по штриховому коду можно определить страну происхождения товара.

определите страну происхождения товара на двух образцах и данные занесите в таблицу которая представлена ниже, сравните полученный результат с указанной информацией на маркировке. Сделайте вывод.

Штрих-код, нанесенный на этикетку, может не соответствовать стране изготовителю, заявленному на упаковке, причин для этого может быть несколько:

фирма могла быть зарегистрирована и получить код не в своей, а в той стране, куда направлена основная часть экспорта, производимой ею продукции; товар может быть изготовлен на дочернем предприятии; товар мог быть изготовлен в одной стране по лицензии фирмы из другой страны; учредителями предприятия-производителя являются несколько фирм из различных государств.

Наименование товара	Штрих код	Страна происхождения по цифрам штрихового кода	Страна происхождения товара, указанная на маркировке	Вывод (соответствии)

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций.

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах. Экзамен проводится по окончании чтения лекций и выполнения практических занятий.

Экзамен принимается преподавателями, проводившими практические занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору. Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 3 теоретических вопроса.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

Критерии оценивания ответа обучающегося представлены ниже:

Оценка «отлично» выставляется за всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение.

Оценка «хорошо» выставляется за полное знание программного материала, усвоение основной литературы, рекомендованной в программе, наличие малозначительных ошибок в решении задачи, или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если есть пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б.1.В.ДВ. 03.02 Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>36.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2020
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практический занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Ярославль 2020 г.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Б.1.В.ДВ. 03.02 Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции относится к элективной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС-7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС-7.2. Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе		
			И выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Правильно проводить работу по рабочей профессии лаборант, инспектор контроля качества	Навыками и умениями выполнения работными профессиями лаборант, инспектор контроля качества в ветеринарно-санитарной экспертизе.
Профессиональная	ПКОС-9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС -9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способен знать и разрабатывать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Правильно пользоваться нормативно технической документацией.	Навыками и умениями применять базовые знания в теории т проводить исследования по разработанной нормативно технической документации.

Краткое содержание дисциплины

Сущность идентификации. Правовые основы идентификации. Цели и задачи идентификации. Принципы идентификации. Функции идентификации. Методы стандартизации. Идентификация сырья и продуктов питания. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения.