

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна  
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"  
Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58  
Уникальный программный ключ:  
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10148e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Ярославский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)



УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной и воспитательной  
работе, молодежной политике  
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
Махаева Н.Ю.  
30 июня 2023 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной про-  
дукции

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

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>2023</u>
Факультет	<u>Ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сель-</u> <u>скохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен


Ярославль 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) **«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»** в основу положены:

наименование дисциплины

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. № 939, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;
3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрированный в Минюсте России 27.05.2021 № 63650);
4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712-н "Об утверждении профессионального стандарта "Работник в области ветеринарии" (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 16 ноября 2021 года, регистрационный № 65842);
5. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «07» марта 2023г. протокол № 3. Период обучения: 2023 - 2027гг. с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5.

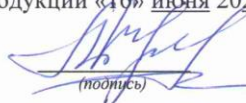
**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись)

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

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции «16» июня 2023 г. Протокол № 8

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

д. б. н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии «20» июня 2023 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии

  
(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

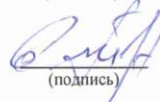
**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

И.о. заведующего выпускающей кафедрой

  
(подпись)

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

Отдел комплектования Библиотеки

  
(подпись)

Войнова И.В.  
Фамилия И.О.

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии

  
(подпись)

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

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.1.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников <sup>1</sup>	5
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.1.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	8
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Практические занятия	11
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	13
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	14
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	16
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	20
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	20
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	26
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	30
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	31
8.1	Основная учебная литература	31

8.2	Дополнительная учебная литература	32
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	33
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	33
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	33
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	34
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	34
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	35
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	35
11.3	Доступ к сети интернет	36
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	36
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	36
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	37
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	38

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины **«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»** является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Задачами изучения студентами дисциплины **«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»** являются:

- изучение законодательных, правовых основ стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- изучение нормативной базы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- изучение системы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- освоение методики разработки технической документации;
- изучение процедуры подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции;
- знать формы основных документов, применяемых в системе и порядок их заполнения.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПКОС-5.1, ПКОС-5.2, ПКОС- 5.3).

### 2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

#### 2.1.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

**Область профессиональной деятельности:** 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения 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).

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 г. № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии» (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 16 ноября 2021 г., регистрационный № 65842)

**2.1.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник**

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии»					
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	6

**2.1.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС- 5	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПКОС- 5.1. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.		
		специальную документацию и оформление документов отчетности, виды специализированных информационных баз данных для представления результатов	использовать специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-	навыками оформления специальной документации, использования специализированных информационных баз данных для представления результатов профессиональной деятельности при

		профессиональной деятельности	санитарной экспертизы	отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<b>ПКОС -5.2.</b> Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении		
		отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	методами ведения отчетов на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе
		<b>ПКОС-5.3.</b> Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Основные документы подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя и т.д.	Правильно проводить сбор информации для подтверждения документов на безопасность мяса и продуктов убоя и мясной продукции.	навыками сбора информации, необходимых для заполнения документов.

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной образовательной программы бакалавриата.

**4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости  
(на одного обучающегося)**

Вид учебной работы	Всего	За 7 семестр
	часов	часов
<b>Контактная работа при проведении учебных занятий, всего(Лек + Лаб + Пр + КСР)*</b> в том числе:	<b>69,7</b>	<b>69,7</b>
Лекционные занятия (Лек)	34	34
Лабораторные занятия (Лаб)	–	–
Практические занятия (Пр)	34	34
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,7	1,7
<b>Самостоятельная работа, всего(СР + контроль)*</b> в том числе:	<b>71</b>	<b>71</b>
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	–	–
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	23,7
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	–	–
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, к практическим занятиям)	47,3	47,3
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>3,3</b>	<b>3,3</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета с оценкой по дисциплине (К)*	-	-
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	–	–
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

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



## 5 Содержание дисциплины

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

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы							
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		Всего часов
			Лек	Лаб	ПЗ	в. т.ч. в форме практич. подготов.	КСР	СР	Контроль	
1	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	ПКОС-5	2		2	-	0,2	6,0	3,0	13,2
2	Основные направления развития стандартизации в РФ	ПКОС-5	4		4	-	0,2	6,0	3,0	17,2
3	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	ПКОС-5	6		6	4	0,2	6,0	3,0	21,2
4	Основные положения по сертификации с.-х. продукции	ПКОС-5	6		6	4	0,2	6,0	3,0	21,2
5	Системы и схемы сертификации.	ПКОС-5	4		4	-	0,2	6,0	3,0	17,2
6	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	ПКОС-5	4		4	-	0,2	6,0	3,0	17,2

7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	ПКОС-5	4		4	-	0,2	6,0	3,0	17,2
8	Системы менеджмента качества	ПКОС-5	4		4	-	0,3	5,3	2,7	16,3
<b>Промежуточная аттестация: (экзамен )</b>			-	-	-	-	-	-		<b>3,3</b>
<b>Итого</b>			<b>34</b>		<b>34</b>	<b>8</b>	<b>1,7</b>	<b>47,3</b>	<b>23,7</b>	<b>144</b>

### 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ раздела	№ семестр	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	
1	7	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	2	-	2	ВК
2	7	Основные направления развития стандартизации в РФ	4	-	4	ЗПР
3	7	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	6	-	6	ЗПР
4	7	Основные положения по сертификации сельскохозяйственной продукции	6	-	6	ЗПР
5	7	Системы и схемы сертификации.	4	-	4	ЗПР
6	7	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	4		4	ЗПР
7	7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	4		4	ЗПР
8	7	Системы менеджмента качества	4		4	ЗПР, Т
<b>Итого за 7 семестр</b>			<b>34</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>
<b>Итого</b>			<b>34</b>		<b>34</b>	

\* Вк- входной контроль, ЗПР- защита практических работ, Т-тестирование.

### 5.3 Практические занятия

№ п/п	№ се- местра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практиче- ских занятия	Количество часов
1	7	Значение, сущность, функ- ции, цели и задачи стандар- тизации и сертификации	История становления и ос- новные направления разви- тия стандартизации.	2
2	7	Основные направления развития стандартизации в РФ	История становления и ос- новные направления разви- тия стандартизации.	2
			Уровни стандартизации, научно- технические доку- менты. Термины и опреде- ления, используемые при стандартизации	2
3	7	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	Порядок разработки, струк- тура и изложение стандар- тов.	2
			Порядок разработки технических условий и других нормативных и технологических документов.	2
			Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции	2
4	7	Основные положения по сертификации сельскохо- зяйственной продукции	Сертификация сельскохо- зяйственной продукции.	2
			Основные положения по сертификации сельскохо- зяйственной продукции (правила и порядок прове- дения).	2
			Испытания и инспекцион- ный контроль при проведе- нии сертификации продук- ции	2
5	7	Системы и схемы сертифи- кации	Системы и схемы сертифи- кации. Органы и организа- ции участвующие в серти- фикации.	2

№ п/п	№ се- местра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практиче- ских занятия	Количество часов
6	7	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	Схемы сертификации. Сер- тификаты и знаки соответ- ствия, гигиенические сер- тификаты на продукцию	2
			Изучение технических ре- гламентов таможенного со- юза ТР ТС 029/2012, 021/2011	2
			Изучение технических ре- гламентов таможенного со- юза ТР ТС 034/2013, 022/2011	2
7	7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	Изучение обязательных требований ГОСТ Р 52986- 2008; 52675-2006	2
			Изучение обязательных требований ГОСТ Р (меж- государственный) ГОСТ Р.	2
8	7	Системы менеджмента ка- чества	Системы менеджмента ка- чества в международных стандартах ISO.	2
			Аккредитация органов по сертификации и испыта- тельных лабораторий (цен- тров).	2
<b>Итого за 7 семестр</b>				<b>34</b>
<b>Итого</b>				<b>34</b>

#### 5.4 Лабораторные работы

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом

## 5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

### Практические занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час
Порядок разработки, структура и изложение стандартов	4
Основные положения по сертификации с.-х. продукции	4
<b>Итого</b>	<b>8</b>

## 5.6 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) не предусмотрен(а) учебным планом

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

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	7	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	Подготовка к тестированию	6,0
2	7	Основные направления развития стандартизации в РФ	Подготовка к защите практической работы	6,0
3	7	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	Подготовка к защите практической работы	6,0
4	7	Основные положения по сертификации сельскохозяйственной продукции	Подготовка к защите практической работы	6,0
5	7	Системы и схемы сертификации.	Подготовка к защите практической работы	6,0
6	7	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	Подготовка к защите практической работы	6,0
7	7	Изучение обязательных требований ГОСТ Р на сельскохозяйственную продукцию	Подготовка к защите практической работы	6,0
8	7	Системы менеджмента качества	Подготовка к защите практической работы	5,3
<b>Итого за 7 семестр</b>				<b>47,3</b>
<b>Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:</b>				<b>23,7</b>
<b>Итого</b>				<b>71</b>

### 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями

## Мельникова Л.Э.

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Л.Э. Мельникова, Е.А. Горнич, Т.К. Тимакова. – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 226с. Режим доступа <https://biblio-yaragrovus.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация.

### 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине – комплект методических и контрольно-измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-5) 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 коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

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

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

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоение ОПОП ВО
<b>ПКОС- 5.</b> Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
<b>ПКОС-5.1.</b> Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	
7	Цифровые технологии в ветеринарии
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
7	Организация ветеринарного дела
7	<b>Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции</b>
7	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКОС-5.2.</b> Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	

7	Цифровые технологии в ветеринарии
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
7	Организация ветеринарного дела
7	<b>Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции</b>
7	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКОС -5.3. Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
7	Цифровые технологии в ветеринарии
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
7	Организация ветеринарного дела
7	<b>Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции</b>
7	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

## 7.2 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	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл. / не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>ПКОС-5</b>	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<b>ПКОС-5.1.</b> Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении <b>Знать:</b> специальную документацию и оформление документов отчетности, виды специализированных информационных баз данных для предоставление результатов профессиональной деятельности	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, экзамен.	<b>Знает</b> Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии; <b>Умеет</b> Обучающийся умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных. <b>Владеет</b> свободно владеет способностью оформлять	<b>знает</b> с требуемой степенью полноты и точности порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии; <b>Умеет</b> Обучающийся умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных. <b>Владеет</b> свободно владеет способностью оформлять доку-	<b>Знает</b> слабо знает порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии; <b>Умеет</b> слабо умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных. <b>Владеет</b> слабо владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	<b>Не знает:</b> не знает порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии. <b>Не умеет:</b> оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных. <b>Не владеет:</b> не владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности



		<p><b>Уметь:</b> использовать специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оформления специальной документацией, использования специализированных информационных баз данных для предоставления результатов профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>			<p>документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p> <p><b>Понимает</b> Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами.</p>		
		<p><b>ПКОС-5.2.</b> Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по</p>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, экзамен.</p>	<p><b>Знает:</b> в совершенстве прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p><b>Умеет:</b> грамотно использовать прикладное программное обеспечение в области</p>	<p><b>Знает:</b> прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p><b>Умеет:</b> использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС,</p>	<p><b>Знает:</b> отдельные виды прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p><b>Умеет:</b> частично использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС</p>	<p><b>Знает:</b> не знает прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p><b>Умеет:</b> не умеет использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС,</p>

		<p>назначению, утилизации или уничтожении.</p> <p><b>Знать</b> по ветеринарно-санитарной экспертизе 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.</p> <p><b>Уметь</b> составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p><b>Владеть</b> методами разработки препаратов, методиками в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>			<p>ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p><b>Владеет:</b> современными приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии.</p>	<p>базы данных по ветеринарии</p> <p><b>Владеет:</b> приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p>	<p>ВЕТИС, базы данных по ветеринарии.</p> <p><b>Владеет:</b> некоторыми приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p>	<p>базы данных по ветеринарии.</p> <p><b>Владеет:</b> не владеет приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p>
		<p><b>ПКОС -5.3</b> Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя,</p>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, экзамен.</p>	<p><b>Знает</b> Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности порядок оформления документов, специализированные</p>	<p><b>знает</b> с требуемой степенью полноты и точности порядок оформления документов, специализированные базы данных в</p>	<p><b>Знает:</b> слабо знает порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии;</p>	<p><b>Знает:</b> не владеет навыками сбора информации, необходимой для заполнения документов.</p> <p><b>Умеет:</b> не умеет пользоваться</p>

		<p>пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Знать:</b> Основные документы подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя и т.д.</p> <p><b>Уметь:</b> Правильно проводить сбор информации для подтверждения документов на безопасность мяса и продуктов убоя и мясной продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками сбора информации, необходимых для заполнения документов.</p>			<p>базы данных в области ветеринарии;</p> <p><b>Умеет</b> Обучающийся умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных.</p> <p><b>Владеет</b> свободно владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>области ветеринарии;</p> <p><b>Умеет</b> Обучающийся умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных.</p> <p><b>Владеет</b> свободно владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p> <p><b>Понимает</b> Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробела.</p>	<p><b>Умеет</b> слабо умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных.</p> <p><b>Владеет</b> слабо владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.</p>	<p>сбором информации для подтверждения безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p><b>Владеет:</b> не владеет навыками сбора информации для заполнения документов.</p>
--	--	---	--	--	---	---	---	---

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

### **7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля**

#### **Тест 1**

Укажите федеральный орган исполнительной власти РФ по техническому регулированию.

- а) Ростехрегулирование
- б) Росстандарт
- в) Роспотребнадзор
- г) Россельхознадзор

#### **Тест 2**

Укажите дату вступления в силу ФЗ РФ «О техническом регулировании».

- а) 1 июля 1992 г.
- б) 1 июля 2003 г.
- в) 27 декабря 2002 г.
- г) 27 декабря 2003 г.

#### **Тест 3**

Укажите цели принятия технических регламентов.

- а) содействие интеграции Российской Федерации в мировую экономику в качестве равноправного партнера
- б) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей
- в) защита жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества
- г) охрана окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений

#### **Тест 4**

Кто может быть разработчиком проекта технического регламента?

- а) только юридическое лицо
- б) только физическое лицо
- в) любое лицо
- г) Государственная Дума

#### **Тест 5**

Укажите объекты технических регламентов.

- а) продукция
- б) процессы жизненного цикла продукции
- в) работы
- г) услуги

#### **Тест 6**

Укажите стратегические цели стандартизации в соответствии с Концепцией развития национальной системы стандартизации РФ на период до 2020 года.

- а) установление технических требований к продукции, обеспечивающих безопасность, сохранение здоровья и работоспособность человека
- б) повышение конкурентоспособности отечественной продукции (работ, услуг)
- в) обеспечение безопасности жизни, здоровья и имущества людей, животных, растений, охраны окружающей среды
- г) предупреждение действий, вводящих потребителя в заблуждение

#### **Тест 7**

Вставьте термин: ... – система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

#### **Тест 8**

Вставьте термин: ... – деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования.

#### **Тест 9**

Укажите аббревиатуру категорий международных стандартов.

- а) СТО
- б) ИСО
- в) ГОСТ
- г) МЭК

#### **Тест 10**

Укажите аббревиатуру национальных российских стандартов.

- а) СТО
- б) ИСО
- в) ГОСТ
- г) ГОСТ Р

## Примеры тестовых заданий для проведения рубежного тестирования:

1. Вставьте термин: ... – форма подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров?

- а) стандарт;
- б) сертификация;
- в) государственный надзор.

2. Вставьте термин: ... – деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования?

- а) стандартизация;
- б) сертификация
- в) стандарт

3. Вставьте термин: ... – документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции и процессам жизненного цикла продукции?

- а) государственный надзор;
- б) технический регламент;
- в) государственный контроль.

4. Вставьте термин: ... – форма оценки соответствия, осуществляемая как государственными, так и негосударственными структурами, как на рыночной, так и на дорыночной стадиях.?

- а) государственный контроль;
- б) техническое регулирование;
- в) технический регламент.

5. Вставьте термин: ... – система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации?

- а) государственный контроль;
- б) система ХАССП- анализ рисков и критические точки контроля);
- в) система ХАССП.

6. Укажите федеральный орган исполнительной власти РФ по техническому регулированию?

- а) Ростехрегулирование;
- б) Росстандарт;
- в) Роспотребнадзор.

7. Кто может быть разработчиком проекта технического регламента?

- а) только юридическое лицо;

б) только физическое лицо;

в) любое лицо.

8. Укажите объекты технических регламентов?

а) продукция, процессы жизненного цикла продукции;

б) процессы жизненного цикла продукции;

в) работы.

9. Укажите стратегические цели стандартизации в соответствии с Концепцией развития национальной системы стандартизации РФ на период до 2020 года?

а) установление технических требований к продукции, обеспечивающих безопасность, сохранение здоровья и работоспособность человека, повышение конкурентоспособности отечественной продукции (работ, услуг), обеспечение безопасности жизни, здоровья и имущества людей, животных, растений, охраны окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителя в заблуждение;

б) повышение конкурентоспособности отечественной продукции (работ, услуг);

в) обеспечение безопасности жизни, здоровья и имущества людей, животных, растений, охраны окружающей среды.

10. Укажите наиболее крупные международные организации по стандартизации?

а) СЕН;

б) МГС и СНГ;

в) ИСО и МЭК.

11. Укажите год основания Международной организации по стандартизации (ИСО)?

а) 1906;

б) 1946;

в) 1924.

12. Требования к чему устанавливает серия стандартов ИСО 9000?

а) к управлению качеством;

б) к экологическому менеджменту;

в) к управлению информационной безопасностью.

13. Какая организация является региональной организацией по стандартизации и нормативной документации в странах СНГ?

а) Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации;

б) Европейский комитет по стандартизации;

в) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

14. Укажите основные виды межгосударственных стандартов?

А) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы;

б) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы; стандарты на системы качества; стандарты на методы контроля;

в) стандарты основополагающие; стандарты на продукцию (услуги); стандарты на процессы; стандарты на методы контроля.

15. Укажите аббревиатуру национальных российских стандартов?

а) СТО;

б) ИСО;

в) ГОСТ Р.

16. Укажите категории российских стандартов?

а) национальные стандарты, стандарты организаций;

б) основополагающие стандарты;

в) стандарты на процессы (работы).

17. Какая функция стандартизации выражает себя через вклад стандартизации в научно-технический прогресс?

а) экономическая;

б) коммуникативная;

в) информационная.

18. Какая функция стандартизации выражает себя через достижение взаимопонимания в обществе путем обмена информацией?

а) социальная;

б) коммуникативная;

в) информационная.

19. Каким знаком подтверждается применение производителем требований ГОСТ Р при производстве продукции?

а) знаком соответствия национальному стандарту;

б) знаком качества;

в) знаком обращения на рынке.

20. Укажите органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов?



- а) Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- б) Федеральное агентство по управлению государственным имуществом;
- в) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт, федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор), федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

21. Какие из перечисленных документов удостоверяют соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов?

- а) заявление-декларация
- б) декларация о соответствии, сертификат соответствия
- в) сертификат качества

22. На каком принципе базируется основная идеология тотального менеджмента качества (TQM)?

- а) предприятие, созданное однажды, будет существовать вечно;
- б) прямые расходы оправданы прямыми или косвенными доходами;
- в) улучшению нет предела.

23. По каким схемам осуществляется декларирование соответствия?

- а) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона));
- б) принятие декларации о соответствии на основании доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра);
- в) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств.

24. Кем осуществляется обязательная сертификация продукции?

- а) испытательной лабораторией (центром);
- б) Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии;
- в) органом по сертификации.

25. Оценка соответствия какой продукции проводится (может проводиться) в форме ветеринарно-санитарной экспертизы?

- а) переработанная пищевая продукция животного происхождения, пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления, (нет: переработанная пищевая продукция животного происхождения, пищевая продукция предприятий общественного питания);
- б) переработанная пищевая продукция животного происхождения;
- в) пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления.

**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 прочесть 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)

### 7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)

**Компетенции:**

**ПКОС-5.** Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

**Вопросы к экзамену:**

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.

2. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.
3. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ.
4. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.
5. Задачи и структура Международной организации по стандартизации (ИСО). Участие России и стран СНГ в работе ИСО. Международные организации, принимающие участие в международной стандартизации: ФАО ООН, ВОЗ.
6. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.
7. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.
8. Классификация и строение зерна зерновых культур.
9. Оценка соответствия продукции, подтверждение соответствия качества, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак соответствия, идентификация продукции.
10. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
11. Требования ГОСТ на яйца куриные пищевые.
12. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов, порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
13. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
14. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикаты.
15. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
16. 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.
17. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации. Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
18. Градации качества плодоовощной продукции.
19. 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.

20. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией.

21. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.

22. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.

23. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции.

24. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ. Показатели качества картофеля, овощей и плодов. Определяющие показатели качества продукции: внешний вид, величина, допускаемые отклонения, вкус и запах. Показатели внешнего вида и величины.

25. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.

26. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.

27. Допускаемые отклонения картофеля от показателей свежести, целостности, величины и формы. Повреждения механические: малозначительные; значительные; критические. Повреждения сельскохозяйственными вредителями, физиологическими и микробиологическими заболеваниями.

28. Структура изложения стандартов - технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение продукции.

29. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.

30. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления.

31. Национальный орган РФ по стандартизации. Федеральное агентство по техническому регулированию (Ростехрегулирование) – руководящий центр по стандартизации, метрологии, оценке соответствия в стране.

32. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции.

33. Структура изложения стандартов: вводная часть, технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение с.-х. продукции.

34. Градации качества плодоовощной продукции. Продукция стандартная, нестандартная, отход. Партии и товарные сорта плодоовощной продукции.
35. Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.
36. История возникновения и развития стандартизации в России.
37. Оценка качества шерсти овечьей меринсовой и тонкой не меринсовой.
38. Технологические свойства зерна. Комплекс показателей, характеризующий мукомольные свойства.
39. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции
40. Оценка качества мяса птицы согласно ГОСТ.
41. Засоренность зерна. Классификация примесей. Сорная примесь, состав, нормирование. Понятие и характеристика зерновой примеси. Характеристика вредной и особо учитываемой примесей. 42. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Общие требования к системам менеджмента качества.
43. Оценка качества свинины согласно ГОСТ Р.
44. Сертификация систем качества и производств.
45. Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС). Задачи совета. Рабочие органы ЕАСС.
46. Оценка качества кожевенного сырья согласно ГОСТ.
47. Классификация и строение зерна зерновых культур. Пищевая ценность зерна. Органолептические показатели: цвет, запах и вкус. Причины изменения цвета и внешнего вида зерна. Запах зерна как показатель качества. Запахи сорбционные и разложения. Причины изменения вкуса зерна. 48. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н.
49. Оценка качества говядины согласно ГОСТ Р.
50. Международные организации по стандартизации, метрологии и качеству продукции: ИСО, МЭК, МСЭ, МОЗМ.
51. Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации: прямое и косвенное применение.
52. Оценка качества баранины и козлятины согласно ГОСТ Р.
53. Правила заполнения бланка сертификата соответствия на требования безопасности продукции.
54. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия.
55. Оценка качества молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р.
56. Межгосударственная система стандартизации (МГСС).
57. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.

58. Методы оценки качества продукции, используемые в стандартизации.

59. Требования ГОСТ Р к качеству сахарной свеклы. Характеристика вредной примеси и других дефектов.

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

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете, экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

#### **Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.**

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

#### **Тестовые задания**

#### **Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования**

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

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

### **Экзамен.**

#### **Критерии оценки.**

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении раздел	Семест	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a> (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130191">https://e.lanbook.com/book/130191</a> (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	7	Электронный ресурс

## 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семест	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	7	Электронный ресурс



№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семест	Количество электронных экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - СПб.: Лань, 2020. - 240 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/143135">https://e.lanbook.com/book/143135</a> (дата обращения: 21.06.2023)	Все разделы	7	Электронный ресурс

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

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

### «Интернет»

#### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="https://e.lanbook.com">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> /
2.	<a href="http://iBooks.ru/">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://iBooks.ru/">http://iBooks.ru/</a>
3.	<a href="http://elibrary.ru/">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

#### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

#### 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практическое занятие	Работа с конспектом лекций. Анализ решения типовых задач на предмет поиска оптимальных решений произвольно заданной задачи. Работа с дополнительной литературой.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

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

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

### 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№ п/п	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

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

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.
7.	База данных Springer Nature eBook Collections	Специализированная	<a href="https://link.springer.com">https://link.springer.com</a>

### 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

### 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины **«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»** используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

#### 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 211 Количество посадочных мест: 36. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебнонаглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт. Программное обеспечение: CalculateLinux, LibreOffice.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 213 Количество посадочных мест: 26. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vinaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: CalculateLinux, LibreOffice.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № 318	Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и

<p>Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационнообразовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 2007, 1С: Бухгалтерия, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № 312 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение: MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 2007.</p>

### **13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает:

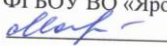
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

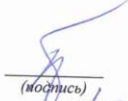
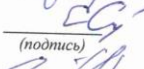
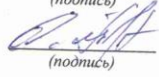
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославский государственный аграрный университет»  
Факультет ветеринарии и зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной и воспитательной  
работе, молодежной политике  
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
 Махаева Н.Ю.  
30 июня 2023 г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.03.01 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продук-**  
**ции**

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

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>2023</u>	
Факультет	<u>Ветеринарии и зоотехнии</u>	
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>	
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сель- скохозяйственной продукции</u>	
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>	
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен	
Декана факультета ветерина- рии и зоотехнии	 (подпись)	<u>к.с.-х.н. Бушкарева А.С.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Председатель УМК факультета ветеринарии и зоотехнии	 (подпись)	<u>к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
И.о. заведующего выпускаю- щей кафедрой	 (подпись)	<u>к.б., доцент Тимаков А.В.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2023 г.

Лекции - 34 ч.

Практические занятия - 34 ч.

Лабораторные занятия - ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

### Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина Б.1.В.ДВ. 03.01 «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к элективной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

### Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

#### - профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС- 5	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПКОС- 5.1. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.		
		специальную документацию и оформление документов отчетности, виды специализированных информационных баз данных для предоставления результатов профессиональной деятельности	использовать специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	навыками оформления специальной документации, использования специализированных информационных баз данных для предоставления результатов профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы

		<b>ПКОС -5.2.</b> Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении		
		отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	методами ведения отчетов на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе
		<b>ПКОС – 5.3.</b> Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Основные документы подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя и т.д.	Правильно проводить сбор информации для подтверждения документов на безопасность мяса и продуктов убоя и мясной продукции.	навыками сбора информации, необходимых для заполнения документов.

### Краткое содержание дисциплины

Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация сырья и продуктов питания. Основные положения ФЗ «Стандартизация в РФ». Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения. Информационное обеспечение системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение. Техническое регулирование. Технические регламенты. Документы Таможенного союза. Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования,



утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Отраслевые особенности сертификации. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии.