

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института _____ Т.Ф. Лефлер
"29" апреля 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ Н.И.Пыжикова
"29" апреля 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 4

Семестры: 8

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Юдахина М.А. к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» апреля 2019г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехни и ТППЖ» протокол № 10 от «27» апреля 2019г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф. д. с.-х. н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ИПБ и ВМ
протокол № 8 «29» апреля 2019г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» апреля 2019г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.
«Технология производства и переработки с. – х. продукции», Т.Ф. Лефлер
д.с.-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

Оглавление

Аннотация	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	6
4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия	6
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	8
4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	8
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	9
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8).....	9
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	11
6.3. Программное обеспечение	11
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	11
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	12
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12

Аннотация

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование компетенций (ОПК-2; ОПК-5) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений о круге вопросов, связанных с обеспечением качества продукции АПК. Овладение методами обеспечения качества невозможно без метрологии, стандартизации, сертификации. Стандартизация, метрология, сертификация – это три взаимосвязанных области знаний, которые являются важными инструментами в обеспечении качества, создании конкурентоспособной продукции.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ, промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 28 часов, лабораторные занятия 28 часов и 52 часа самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» являются: химия, биохимия сельскохозяйственной продукции, «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства».

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции животноводства, основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, технология продуктов функционального назначения, технология пищевых полуфабрикатов.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей аттестации (контрольные работы) и промежуточной аттестации в виде зачета.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель дисциплины – получение студентами основных научно-практических знаний в области стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач контроля качества продукции; нормативно-техническому обеспечению производства, переработки, эксплуатации, реализации и утилизации продукции, метрологической и нормативной экспертизы, использования современных информационных технологий при проектировании и применении средств и технологий управления качеством.

Задачи дисциплины: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства и животноводства

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 Знает: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию. ИД-2 Умеет: находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулирующую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. ИД-3 Владеет: навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; методами и средствами контроля качества производственных процессов.	Знать: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию; систему государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, и техническими регламентами; методы и средства контроля качества продукции, организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции; способы анализа качества и управления технологическими процессами. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулирующую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. Владеть: навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; методами и средствами контроля качества производственных процессов.

	ления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	дукции, методами и средствами поверки средств измерений; контрольно-измерительной техникой для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<p>ИД-1 Знает: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин</p> <p>ИД-2 Умеет: использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ИД-3 Владеет: практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин</p>	<p>Знать: основные задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; - планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах по агрономии и зоотехнии, технику закладки и проведения опытов, документацию и отчетность, применение статистических методов анализа результатов опыта; <p>Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей; применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.</p> <p>Владеть: методами и методиками исследований и сущностью методов навыками решений в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>

3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	Семестр № 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	1,56	56	56
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	0,78	28/16	28/16
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме	0,78	28/16	28/16
Самостоятельная работа (СРС)	1,44	52	52
в том числе:			
самостоятельный изучение тем и разделов	1,29	46	46
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,05	2	2
подготовка к зачету	0,10	4	4
Вид контроля:			
Зачет		+	+

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Введение.	5	2	2	1
Модуль 2 Стандартизация.	56	14	14	28
Модуль 3 Сертификация	37	8	8	21
Модуль 4 Аккредитация	10	4	4	2
ИТОГО	108	28	28	52

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Введение

Цель и задачи дисциплины. История развития стандартизации и сертификации. Современная научно-техническая политика в области здорового питания и продовольственной безопасности России. Виды надзора, его цели и задачи. Законодательные и правовые нормы. Нормативные документы технические регламенты и ГОСТы в пищевой промышленности.

Модуль 2 Стандартизация

Основные направления формирования стандартизации. Роль стандартизации в повышении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции. Основные положения государственной системы стандартизации. Категории и виды стандартов. Классификация и обозначение государственных стандартов. Международные организации по стандартизации ИСО, МЭК. Состав, структура и методология деятельности. Концепция развития стандартизации с учетом требований ВПО. Категории и виды стандартов. Классификация и обозначение государ-

ственных стандартов. Технические условия: разработка, согласование и утверждение технических условий. Основные положения Закона РФ «О стандартизации». Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов. Основополагающие документы, определяющие деятельность в области стандартизации, метрологии и сертификации стран - участниц межгосударственной стандартизации.

Модуль 3 Сертификация

Цель сертификации. Роль сертификации в обеспечении качества продукции и защите прав потребителя. Номенклатура продукции и услуг, подлежащих обязательной сертификации. Схемы сертификации. Системы сертификации. Структура системы сертификации. Участники сертификации. Сертификация систем качества. Государственный контроль и надзор. Международная деятельность в области сертификации. Основные методы оценки соответствия при сертификации. Особенности измерений, испытаний и контроля продукции. Изучение законов «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг». Организация деятельности органов по сертификации. Требования к органу по сертификации и его функции. Испытательные лаборатории и предъявляемые к ним требования.

Модуль 4 Аккредитация

Аккредитация органов по сертификации. Аккредитация испытательных лабораторий.

4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Введение.	Лекция № 1 Современная научно-техническая политика в области здорового питания и продовольственной безопасности России.	зачет	2
2	Модуль 2 Стандартизация.	Лекция № 2, 3 Основные направления формирования стандартизации. Роль стандартизации в повышении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции. Лекция № 4 Основные положения государственной системы стандартизации. Лекция № 5, 6 Категории и виды стандартов. Классификация и обозначение государственных стандартов. Лекция № 7, 8 Международные организации по стандартизации ИСО, МЭК. Состав, структура и методология деятельности. Концепция развития стандартизации с учетом требований ВПО	контрольная работа в конце модуля, зачет	14
3.	Модуль 3 Сертификация.	Лекция № 9 Цель сертификации. Роль сертификации в обеспечении качества продукции и защите прав потребителя. Номенклатура продукции и услуг, подлежащих обязательной сертификации. Лекция № 10 Схемы сертификации. Системы сертификации. Структура системы сертификации. Лекция № 11 Участники сертификации. Сертификация систем качества. Лекция № 12 Государственный контроль и надзор. Международная деятельность в области сертификации.	контрольная работа в конце модуля, зачет	8
4.	Модуль 4 Аккредитация.	Лекция № 13, 14 Аккредитация органов по сертификации.	Контрольная работа, зачет	4
ИТОГО				28

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Введение.	Занятие № 1. Нормативные документы технические регламенты и ГОСТы в пищевой промышленности.	контрольная работа, зачет	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2	Модуль 2 Стандартизация.	Занятие № 2, 3. Категории и виды стандартов. Классификация и обозначение государственных стандартов. Технические условия: разработка, согласование и утверждение технических условий. Занятие № 4, 5, 6 Основные положения Закона РФ «О стандартизации». Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов. Занятие № 7, 8 Основополагающие документы, определяющие деятельность в области стандартизации, метрологии и сертификации стран - участниц межгосударственной стандартизации.	контрольная работа в конце модуля, зачет	14
3.	Модуль 3 Сертификация.	Занятие № 9 Основные методы оценки соответствия при сертификации. Особенности измерений, испытаний и контроля продукции. Занятие № 10, 11 Изучение законов «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг». Занятие № 12 Организация деятельности органов по сертификации. Требования к органу по сертификации и его функции. Испытательные лаборатории и предъявляемые к ним требования.	контрольная работа в конце модуля, зачет	8
4.	Модуль 4 Аккредитация.	Занятие № 13, 14 Аккредитация испытательных лабораторий.	контрольная работа, зачет	4
ИТОГО				28

4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Самостоятельная работа студентов организуется в форме:

- использования электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- самотестирование по тестовым вопросам на платформе LMS Moodle.

4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	Модуль 1. Введение		1
		1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.	1
	Модуль 2 Стандартизация.		28
		2. Система стандартизации	2
		3. Стандартизация в различных сферах	2
		4. Международная стандартизация	2
		5. Организация работ по стандартизации в Российской Федерации	2
		6. Стандартизация промышленной продукции	2
		7. Стандартизация и качество продукции	1
		8. Стандартизация моделирования функциональных структур объектов отрасли	1
		9. Государственная система стандартизации и научно-технический прогресс	1

	10. Методы стандартизации как процесс управления	1
	11. Государственный стандарт при производстве кисломолочных изделий.	1
	12. Экспертиза и сертификация при производстве продуктов из оленины.	1
	13. Экспертиза и сертификация продуктов с использованием растительного сырья.	1
	14. Основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.	1
	15. Общие понятия основных норм взаимозаменяемости	1
	16. Модель стандартизации основных норм взаимозаменяемости	1
	17. Стандартизация точности гладких цилиндрических соединений	1
	18. Правовые основы стандартизации в Российской Федерации	1
	19. Категории нормативных документов и объекты стандартизации	1
	20. Состав и назначение стандартов ГСС РФ	1
	21. Государственная система стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ)	1
	22. Применение международных и национальных стандартов на территории Российской Федерации	1
	23. Экономическое обоснование стандартизации	1
Подготовка к текущему контролю		1
Модуль 3 Сертификация.		21
	24. Сущность и проведение сертификации	1
	25. Международная сертификация	1
	26. Сертификация в различных сферах	1
	27. Сертификация систем качества	1
	28. Государственный контроль и надзор	1
	29. Закон Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг»	1
	30. Организация и порядок проведения добровольной сертификации	1
	31. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации	1
	32. Схемы сертификации продукции	1
	33. Виды сертификации.	1
	34. Участники обязательной сертификации и их функции	1
	35. Последовательность проведения сертификации	2
	36. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации	2
	37. Становление сертификации систем качества в России. Актуальность внедрения систем качества	2
Подготовка к текущему контролю		1
Модуль 4 Аккредитация.		2
	38. Система аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий	1
Подготовка к зачету		4
ВСЕГО		52

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических/лабораторных/семинарских работ/занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2	1-14	1-14	1-46	контрольная работа в конце модулей, зачет
ОПК-5	1-14	1-14	1-46	контрольная работа в конце модулей, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

Таблица 8

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Дисциплина Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год изда-ния	Вид издания		Место хра-нения		Необходи-мое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Метрология, стандартиза-ция и сертификация : учебник	И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Ко-нонов	Санкт-Петербург : Лань	2019			+			20
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	О. К. Мотовилов, В.М.Позняковский К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова	Санкт-Петербург : Лань	2016			+			20
Л, ЛЗ, СРС	Метрология, стандартиза-ция и сертификация. Практикум	В. Н. Кайнова, Т. Н. Гребнева, Е. В. Тесленко, Е. А. Ку-ликова	Санкт-Петербург : Лань	2015			+			20
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение продо-вольственных товаров (практикум)	В. П. Терещенко, М.Н. Альшевская.	Санкт-Петербург: Лань	2014			+			20
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение, экспертиза и стандартизация	Е. Г. Федорова	КрасГАУ	2013	+			+		20
Л, ЛЗ, СРС	Метрология, стандартизация и сертификация	А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря	М.: Юрайт	2012	+			+		20
Л, ЛПЗ, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	В. В. Пронин, С. П. Фисенко	Санкт-Петербург: Лань	2012	+			+		20
										30

Директор Научной библиотеки

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Сайты по дисциплине:

1. www.kgau.ru
2. www.biologu.ru

Сайты электронных библиотек

1. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotekhnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»
2. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru
3. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
4. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система

Интернет-ресурсы:

1. www.skotovodstvo.blogspot.ru
2. www.fadr.msu.ru
3. www.thehorses.ru
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade Open License Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC-1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
8. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
9. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
12. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
13. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
14. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы в следующих формах:

- тестирование на платформе LMS Moodle;
- выполнение контрольных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски, своевременная сдача тестов.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета с оценкой (включает в себя ответ на теоретические вопросы или тестирование на платформе LMS Moodle)

Оценка освоения дисциплины должна формируется на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний (на основании рейтинг плана).

Дисциплинарные модули	Календарный модуль 8				Итого баллов	
	Баллы по видам работ			Контрольная работа		
	Посещение занятий	Активность на занятиях	Конспектирование			
M 1	1	1	1		3	
M 2	5	5	5	14	29	
M 3	5	5	5	14	29	
M 4	2	2	2		6	
Итоговый контроль				33	33	
Итого за КМ 8	13	13	13	61	100	

Минимальное количество баллов для получения зачета **60**.

Студенту не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60),дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детально прописаны в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

В случае отсутствия студента на аудиторных занятиях по любым уважительным или неуважительным причинам, а также получения неудовлетворительных результатов на первоначальных этапах промежуточного аттестационного контроля знаний по работе над учебной дисциплиной «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», обучаемый дополнительно творчески работает и оформляет реферат по темам пропущенных занятий, предоставляемый его в соответствии со стандартными требованиями на проверку, и защищает аналитические материалы своей самостоятельной индивидуальной работы перед ведущим преподавателем.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина ведется на кафедре Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства, лекционные занятия проходят в аудитории: 1-35 Стационарный мультимедийный проектор Mitsubishi; стационарный экран; компьютер Cel 3000 «Samsung»; доска аудиторная для написания мелом (1000x3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок ученический (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 75 шт.; лабораторные занятия проходят в аудитории: В 1-09 парты, доска аудиторная для написания мелом, учебно-методическая литература, информационные стенды, улей для пчел (инв № 000000210160016), пчеловодный инвентарь, телевизор плазменный Samsung PS-43D450A2W (инв № 2101040996), Ноутбук Samsung 300E5A-A06 B950 2Gb 500G DVD-SMulti 15,6"HD (инв № 2101041034), Переносное мультимедийное оборудование: проектор NEC (инд. № 2101340512), ноутбук Asus (инв. №021024295), экран.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Рабочая программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения. При поточно-групповой системе обучение последовательность изучения учебно-образовательных модулей определяется его номером. При этом обучение рекомендуется в течение одного семестра.

Внедрена кредитно-модульная система обучения. При введении кредитно-модульной системы обучения сформирован учебный план таким образом, чтобы он обеспечивал студентам возможности:

- Получение баллов при посещении студентами лекционных и лабораторных занятий;
- Получение дополнительных баллов при самостоятельной работе студентов.

Студент перед началом дисциплины должен быть ознакомлен с системами кредитных единиц и бально-рейтинговой системой.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;

1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послуху:

2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категория студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.)

Дата	Раздел	Изменения	Комментарий
10.09.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2019-2020 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ № 2 от 10.09.2019 г.
07.09.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2020-2021 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 07.09.2020
06.09.2021	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2021-2022 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 06.09.2021
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного обеспечения свободного распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2022

Программу разработал:

Юдахина М.А. к.с.-х.н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» для студентов института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанную на кафедре Зоотехнии и ТППЖ, доцента, к.с.-х.н Юдахиной М.А.

Предложенная на рецензию программа составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Особенностью данной дисциплины является получение студентами основных научно-практических знаний в области стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач контроля качества продукции; нормативно-техническому обеспечению производства, переработки, эксплуатации, реализации и утилизации продукции, метрологической и нормативной экспертизы, использования современных информационных технологий при проектировании и применении средств и технологий управления качеством.

Данный курс, включающий лекционный материал, лабораторные и самостоятельные занятия, тестирование. Дает студентам возможность самостоятельно использовать приобретенные навыки в своей профессиональной деятельности, на основании полученных знаний реализовать технологии хранения и переработки данной продукции, способны планировать технологические процессы в животноводстве, систематизировать и обобщать информацию полученную, а так же самостоятельно работать и регулировать технические средства, применяемые при производстве и переработке продукции животноводства.

Компетенции по курсу, указанные в рабочей программе, полностью соответствуют плану, предложенному автором и подробно описаны в модулях. Составленная в соответствии с ФГОС ВПО 3-го поколения программа имеет логически-законченную структуру, включающую в себя все необходимые и приобретенные в процессе изучения навыки и умения. В программе описаны блоки модульных единиц как лекционного, так и практического материала.

Данная рабочая программа по дисциплине может быть использована в учебном процессе института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины для подготовки технологов сельскохозяйственного производства по направлению 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Рецензент:

к.с.-х.н., генеральный директор

ОАО «Красноярскагроплем»

Шадрин С.В.

