

**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 продуктов 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: 3

Семестры: 5

Форма обучения: заочная

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 «Зоотехнии 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	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	5
4.2. Содержание модулей дисциплины	5
4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия	6
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	6
4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	6
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	10
6.3. Программное обеспечение	10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	11
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	11
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
Протокол изменений РПД	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 6 часов, лабораторные занятия 10 часов, 88 часов самостоятельной работы студента и 4 часа контроль.

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 экспертизе, 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	<p>ИД-1 Знает: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию</p> <p>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.</p> <p>ИД-3 Владеет: навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>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.</p>
		<p>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.</p> <p>Владеть: навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; методами и средствами контроля качества продукции, методами и средствами проверки средств измерений; контрольно-измерительной техникой для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов</p>
ОПК-5 Способ-	ИД-1 Знает: основные законы математики	Знать: основные задачи в области развития науки, техники и технологии с

бен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ческих, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ИД-2 Умеет: использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-3 Владеет: практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин	учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности – 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;
		Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей; применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.
		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

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 трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	Семестр № 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	0,44	16	16
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	0,16	6/6	6/6
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме	0,28	10/8	10/8
Самостоятельная работа (СРС)	2,44	88	88
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	2,28	82	82
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,05	2	2
подготовка к зачёту	0,11	4	4
Вид контроля:			
Зачет	0,11	4	4

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость 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		3
Модуль 2 Стандартизация.	52		6	46
Модуль 3 Сертификация	36		4	32
Модуль 4 Аккредитация	9	2		7
Зачет	4			
ИТОГО	108	6	10	88

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 государственных 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 сер-

тификации. 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.			2
		Лекция № 1 Современная научно-техническая политика в области здорового питания и продовольственной безопасности России. Нормативные документы, технические регламенты и ГОСТы в пищевой промышленности.	зачет	2
4.	Модуль 4 Аккредитация.			4
		Лекция № 2 Аккредитация органов по сертификации.	Контрольная работа, зачет	2
		Лекция № 3 Аккредитация испытательных лабораторий.		2
ИТОГО				6

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
2	Модуль 2 Стандартизация.			6
		Занятие № 1. Категории и виды стандартов. Классификация и обозначение государственных стандартов. Технические условия: разработка, согласование и утверждение технических условий.	контрольная работа в конце модуля, зачет	2
		Занятие № 2 Основные положения Закона РФ «О стандартизации». Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.		2
		Занятие № 3 Основополагающие документы, определяющие деятельность в области стандартизации, метрологии и сертификации стран - участниц межгосударственной стандартизации.		2
3.	Модуль 3 Сертификация.			4
		Занятие № 4 Организация деятельности органов по сертификации. Требования к органу по сертификации и его функции. Основные методы оценки соответствия при сертификации. Особенности измерений, испытаний и контроля продукции.	контрольная работа в конце модуля, зачет	2
		Занятие № 5 Изучение законов «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг». Испытательные лаборатории и предъявляемые к ним требования.		2
ИТОГО				10

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;
- само тестирование 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		3
	1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.	3
Модуль 2 Стандартизация.		46
	2. Система стандартизации	3
	3. Стандартизация в различных сферах	2
	4. Международная стандартизация	3
	5. Организация работ по стандартизации в Российской Федерации	2
	6. Стандартизация промышленной продукции	2
	7. Стандартизация и качество продукции	2
	8. Стандартизация моделирования функциональных структур объектов отрасли	2
	9. Государственная система стандартизации и научно-технический прогресс	2
	10. Методы стандартизации как процесс управления	2
	11. Государственный стандарт при производстве кисломолочных изделий.	2
	12. Экспертиза и сертификация при производстве продуктов из оленины.	2
	13. Экспертиза и сертификация продуктов с использованием растительного сырья.	2
	14. Основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.	2
	15. Общие понятия основных норм взаимозаменяемости	2
	16. Модель стандартизации основных норм взаимозаменяемости	2
	17. Стандартизация точности гладких цилиндрических соединений	2
	18. Правовые основы стандартизации в Российской Федерации	2
	19. Категории нормативных документов и объекты стандартизации	2
	20. Состав и назначение стандартов ГСС РФ	2
	21. Государственная система стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ)	2
	22. Применение международных и национальных стандартов на территории Российской Федерации	2
	23. Экономическое обоснование стандартизации	2
	Подготовка к текущему контролю	1
Модуль 3 Сертификация.		32
	24. Сущность и проведение сертификации	3
	25. Международная сертификация	3
	26. Сертификация в различных сферах	2
	27. Сертификация систем качества	2
	28. Государственный контроль и надзор	2
	29. Закон Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг»	2
	30. Организация и порядок проведения добровольной сертификации	2
	31. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации	2
	32. Схемы сертификации продукции	2
	33. Виды сертификации.	2
	34. Участники обязательной сертификации и их функции	2
	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.		7
	38. Система аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий	3
	Подготовка к зачету	4
ВСЕГО		88

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, зачет
ОПК-5	1-14	1-14	1-46	контрольная работа, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (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 за- нятий	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	https://e.lanbook.com /book/113911
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение и Экспер- тиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработ- ки. Качество и безопас- ность	О. К. Мотовилов, В.М.Позняковский К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова	Санкт- Петербург : Лань	2016		+			20	https://e.lanbook.com /book/93693
Л, ЛЗ, СРС	Метрология, стандартиза- ция и сертификация. Практикум	В. Н. Кайнова, Г. Н. Гребнева, Е. В. Тесленко, Е. А. Ку- ликова	Санкт-Петербург : Лань	2015		+			20	https://e.lanbook.com /book/61361
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение продо- вольственных товаров (практикум)	В. П. Терещенко, М.Н. Альшевская.	Санкт-Петербург: Лань	2014		+			20	https://e.lanbook.com /book/52616
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение, эксперти- за и стандартизация	Е. Г. Федорова	КрасГАУ	2013		+		+	20	3
Л, ЛЗ, СРС	Метрология, стандартизация и сертификация	А. Г. Сергеев, В. В. Терегера	М.: Юрайт	2012		+		+	20	93
Л, ЛПЗ, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандарти- зации продуктов живот- новодства. 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/biotehnologiya> - 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. АБВУУ 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 формироваться на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний (на основании рейтинг плана).

Дисциплинарные модули	Календарный модуль 5				Итого баллов
	Баллы по видам работ				
	Текущий контроль			Контрольная работа	
Посещение занятий	Активность на занятиях	Конспектирование			
М 1	1	1	1		3
М 2	5	5	5	14	29
М 3	5	5	5	14	29
М 4	2	2	2		6
Итоговый контроль				33	33
Итого за КМ 5	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, предоставляя 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 № 00000210160016), 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 балльно-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 по слуху:

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 в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории 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 увеличенным 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 ТПЖ, 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 экспертиз, 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-завершенную 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.