

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования, научно-технологической политики и
рыбохозяйственного комплекса
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт пищевых производств
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор ИПП
Матюшев В.В.
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.
31 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания
Курс 3
Семестры 5
Форма обучения очная
Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2022 г.

Составитель: Янова М.А., канд.с/х. наук,
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и профессиональных стандартов:

- 13.017 Агроном;
- 40.062 Специалист по качеству продукции;
- 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № «7» 25 марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 « 25 » марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Руководитель программы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и профессиональных стандартов, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»
Матюшев В.В., докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» марта 2022 г.

Содержание

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	5
3. Организационно-методические данные дисциплины.....	6
4. Структура и содержание дисциплины.....	
4.1.Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	7
4.2. Содержание модулей дисциплины	7
4.3. Лекционные занятия	7
4.4. Практические занятия...	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	
6.1. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям...	10
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	11
6.3. Программное обеспечение	11
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций...	
7.1. Рейтинговый контроль изучения дисциплины	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины	
9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся	12
9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
10. Протокол изменений РПД	14

Аннотация

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной компетенции (ОПК-2), выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами теории стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защита практических работ и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лекционные занятия – 18 часов, практические занятия – 54 часа и самостоятельная работа студента – 72 часов.

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ПЗ – практические занятия

КР – курсовая работа

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» включена в ОПОП, обязательной части Блока 1 дисциплин. Реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина: «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология производства продукции растениеводства», «Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции».

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы», «Управление качеством продуктов функционального и специального назначения», «Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения», «Идентификация и фальсификация продуктов питания», «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения». Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и формирование умений и навыков в области стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- изучение нормативно-технических документов, регулирующих отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам;
- изучение требований безопасности продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;
- формирование общих понятий и подходов к организации работ в области стандартизации и сертификации в пищевой промышленности
- изучение законов о техническом регулировании, о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о защите прав потребителей, о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения общепрофессиональной компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ИД-1 _{ОПК-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: существующие нормативные документы по вопросам стандартизации и сертификации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ИД-2 _{ОПК-2} Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	Уметь: осуществлять подбор и оформление нормативных документов при формировании моделей управления качеством для осуществления деятельности в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
	ИД-3 _{ОПК-2} Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Владеть: методами анализа и готовностью применять существующие нормативных документы, способностью осуществлять оформление специальных документов при формировании моделей управления качеством для осуществления деятельности в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
	ИД-4 _{ОПК-2} Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.	
	ИД-5 _{ОПК-2} Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 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	зач. ед.	час.	5семестр
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	2,0	72	72
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме			18 / 8
Практические занятия (ПЗ)			54
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	2,0	72	72
самостоятельное изучение тем и разделов			35
самоподготовка к текущему контролю знаний			28
подготовка к зачету			9
Вид итогового контроля:			зачет с оценкой

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции				
Модульная единица 1. Стандартизация.	48	6	18	24
Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации.	48	6	18	24
Модульная единица 3. Сертификация.	48	6	18	24
Итого	144	18	54	72

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модульная единица 1. Стандартизация. Теоретические основы стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ. История развития стандартизации в России. Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов.

Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации. Закон о техническом регулировании. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Закон о защите прав потребителей. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение обязательных требований государственных стандартов и сертификации.

Модульная единица 3. Сертификация. Сертификация, как процедура подтверждения качества товара. Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации. Принципы

сертификации. История развития сертификации в России, состояние и направления развития сертификации.

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции				
1.	Модульная единица 1. Стандартизация.	Лекция № 1. Теоретические основы стандартизации	тестирование	2
		Лекция № 2. Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации	тестирование	2
		Лекция № 3. Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ	тестирование	2
2.	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации.	Лекция № 4. Закон о техническом регулировании. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	тестирование	4
		Лекция № 5 Закон о защите прав потребителей. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	тестирование	2
3.	Модульная единица 3. Сертификация.	Лекция № 6. Сертификация, как процедура подтверждения качества товара.	тестирование	2
		Лекция № 7. Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации.	тестирование	2
		Лекция № 8. Принципы сертификации	тестирование	2
Всего				18

4.4. Практические занятия

Таблица 5 – Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции			зачет с оценкой	54
1.	Модульная единица 1. Стандартизация	Занятие № 1. История развития стандартизации в России	тестирование	6

2.		Занятие № 2. Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации	тестирование	6
3.		Занятие № 3. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов	тестирование	6
4.	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации	Занятие № 4. Закон о техническом регулировании	тестирование	6
5.		Занятие № 5. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	тестирование	2
6.		Занятие № 6. Закон о защите прав потребителей	тестирование	4
7.		Занятие № 7. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	тестирование	6
8.	Модульная единица 3. Сертификация	Занятие № 8. История развития сертификации в России	тестирование	6
9.		Занятие № 9. Закон о сертификации продукции и услуг.	тестирование	6
10.		Занятие № 10. Состояние и направления развития сертификации	тестирование	6
всего:				54

4.5. 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 так же для систематического изучения дисциплины. Предполагается работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях, подготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний, самотестирование по контрольным вопросам (тестам), написание конспектов.

Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения разделов дисциплины отражен в таблице 6.

Таблица 6 – Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1.	Модульная единица 1. Стандартизация	Принципы стандартизации. Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ. История развития стандартизации в России. Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов.	16
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	8
2.	Модульная единица 2. Законодательная	Закон о техническом регулировании. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Закон о защите прав потребителей.	16

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	база стандартизации	Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – Стандарты Кодекс Алиментариус, Директивы ЕС, Единый пищевой стандарт . Самоподготовка к текущему контролю знаний	8
3.	Модульная единица 3. Сертификация	Сертификация, как процедура подтверждения качества товара. Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации. Принципы сертификации. История развития сертификации в России. История развития сертификации в России. Самоподготовка к текущему контролю знаний	10 5
	Подготовка к зачету		9
Всего			72

5.Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7 – Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2	+	+	+	зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (СанПиН 2.3.2.1078 -01). Приложение. Список пищевых добавок, разрешенных при производстве пищевых продуктов.
2. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 1 декабря 1999 года. – М.: «Ось-89», 2000.
3. Периодические издания: «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Стандарты и качество» «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование», «Спрос».
4. www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. www.foodprom.ru Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
6. www.spros.ru Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
7. Технический регламент на молоко и молочную продукцию : федер. закон Рос. Федерации от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ// Новые законы и нормативные акты. Приложение к "Российской газете". - 2008. - № 26. - С. 3-77. Кат.инд.-- 67
8. Аганин, А. В. Ретроспективный контроль ветсанэкспертизы молока / А. В. Аганин // Ветеринария. - 2007. - N 2. - С. 55-57. Кат.инд.-- 619
9. Гераймович, О.А. Роль стандартизации в развитии молочной промышленности / О. А. Гераймович, И. А. Макеева// Молочная промышленность. - 2004.-N12. - С. 38-40. Кат.инд.-- 637

10. Головач, В.М. Формы и методы государственной поддержки производства и реализации молока / В. М. Головач// Достижения науки и техники АПК. - 2004.-N12. - С. 7-8. Кат.инд.-- 65.32
11. Сивкин, Н.В. Перспективы внедрения нового ГОСТа на молоко-сырье / Н. В. Сивкин // Молочная промышленность. - 2004.-N1. - С.19-20. Кат.инд.-- 637
12. Смирнов, А. В. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов / А. В. Смирнов // Практик. Журнал практикующего специалиста. - 2006. - N 4. - С. 28-31. Кат.инд.-- 619
13. Гетманов В.Г. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности : учеб.пособие / В.Г. Гетманов. – М.: ДеЛипринт, 2006
14. Закон РФ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О защите прав потребителей» от 17.12.99 № 212-ФЗ.
15. Закон РФ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 27.12.95 № 211-ФЗ, от 02.03.98 № 30-ФЗ, от 31.07.98 № 154-ФЗ.
16. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции, введенной в действие с 16.01.96 г. ФЗ) от 09.01.96 № 2-ФЗ.
17. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ.
18. Малько, А.В. Метрология, стандартизация и сертификация: курс лекций / А.В. Малько; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. - 68с. – не соответствует ГОС ВПО
19. Малько, А.В. Метрология, стандартизация и сертификация: метод.указания по выполнению лабораторных работ / А.В. Малько; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. - 56с.
20. Аникиенко Т.И. Индекс «Е» на упаковке пищевых товаров: метод.указания. / Т.И. Аникиенко, О.В. Позднякова, М.А. Янова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. - 15с.
21. Аникиенко Т.И. Современные системы штрихового кодирования: метод.указания. / Т.И. Аникиенко, О.В. Позднякова, М.А. Янова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. - 16с.
22. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений» от 27.04.93 № 4871-1.
23. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.93 № 5151-1.
24. Закон РФ «О стандартизации» от 10.06.93 № 5154-1.
25. Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 года №2300 (с последними изменениями и дополнениями). – М.: ИНФРА-М, 2008.
26. <http://www.protgu.rukurs3metrologiya.html>
27. <http://www.ait.itbc.ru/DisciplMetrology.htm>
28. <http://www.burinfo.ru/dist/psob/MetrI/index.shtml>
29. <http://www.bntu.by/faculty/psf/smis/download.html>
30. <http://rphf.h1.ru/main.php?page=lab&db=books>
31. <http://cdo.tsu re.ru/disedu/ru/courses/coursedescrip.asp?CourseID=103&step=2>
32. <http://allegu.eup.ru/Documents/2003-01-30/9906.asp>
33. <http://www.de.nwpi.ru/study/radioele/metrolog/materials/pm.html>

Таблица 8 – Карта обеспеченности литературой

Кафедра Товароведения и управления качеством продукции АПК Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Дисциплина Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная литература										
Лекционные, практические занятия, самостоятельная работа	Метрология стандартизация и сертификация	Герасимова Е.Б., Герасимов Б.И.	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	2010	+	-	+	-	30	2
	Метрология, стандартизация и сертификация	Сергеев А.Г., Крохин В.В.	М.: Издательская корпорация «Логос»	2003	+	-	+	-	30	4
	Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие	Лифиц Н.М	М.: Юрайт	2004	+		+		30	2
Электронные ресурсы										
Лекционные, практические занятия, самостоятельная работа	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие	Рензяева, Т.В.	Санкт-Петербург : Лань	2020			Лань			lanbook.com /book/13019 1

Зав. библиотекой



6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. LMS Moodle по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» Янова М.А., – Красноярский ГАУ, (сайт <http://moodle.kgau.ru>) 2019г.
2. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ – www.mcx.ru
3. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Красноярского края – www.krasagro.ru
4. Официальный сайт Федерального агентства "Росстандарт". <https://www.gost.ru/portal/gost/>
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

Информационные базы

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

При изучении дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и практические занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (табл. 9). Контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Текущий контроль знаний проводится по графику в часы практических занятий по основному расписанию.

В конце семестра на основании поэтапного контроля обучения суммируются баллы текущего рейтинга, подсчитываются дополнительные баллы (посещаемость и активность на занятиях) и принимается решение о допуске обучаемого к выходному контролю или освобождении от его сдачи. Если по результатам текущего рейтинга студент набрал в сумме более 45, но менее 60 баллов для устранения задолженностей студент получает индивидуальное задание для самостоятельной работы, либо выполняет творческое задание. Для выполнения заданий дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярского ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов.

Если студент набрал в семестре 40-45 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине (60 баллов) студент сдает зачет по расписанию зачетной сессии. Оценка на зачете 10 - 20 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

неделя	лекции	практические занятия	самотестирование по тестам	итоговое тестирование	всего
1-2	0,5	0,5			
3-4	0,5	0,5			
5-6	0,5	0,5			

7-8	0,5	0,5	15		
9-10	0,5	0,5	15		
1 сем	2,5	2,5	30	0	35
11-12	0,5	0,5	10		
13-14	0,5	0,5	10		
15-16	0,5	1	15		
17-18	0,5	1		25	
2 сем	2	3	35	25	65
итог	4,5	5,5	65	25	100

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Нормативно-технические документы (ГОСТы, технические условия и др.) на сельскохозяйственную продукцию.

Натуральные образцы продукции.

Приборы, оборудование и химические реактивы, необходимые для проведения экспертизы качества.

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 1-07).

Для проведения практических занятий по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 1-07) в которой имеется мультимедийная установка, копии законодательных и нормативно-технических документов.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» по учебному плану рассчитана на 144 часа и разбита на 1 дисциплинарный модуль и 3 модульных единицы. При этом 50 % времени отводится на аудиторные занятия. Формой контроля знаний является зачет с оценкой. Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень лабораторных занятий, позволяющих студентам приобрести умения в проведении сертификации продукции сельского хозяйства.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Лабораторные занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами, пакетами обработки экспериментальных данных и планирования эксперимента.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к практическим занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачету. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки служит само тестирование.

Студентам предлагается работа в группах с нормативными документами для составления документации по предприятию пищевой промышленности (по выбору студентов).

Самостоятельная работа предусматривает внеаудиторное изучение материала.

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

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся 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 послушу:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение 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 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.

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.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Категории студентов	Формы
С нарушение 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.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

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.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений) – Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия) – Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия) – Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия) – Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия) – Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия) 	Изменения в рабочую программу дисциплины утверждены на заседании методической комиссии института пищевых производств протокол № 1 от 22.09.2024 г.
	Раздел 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> – Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»: – мебель ученическая – мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска) – веб-камера – наушники с микрофоном – 15 автоматизированных рабочих мест – цифровой микроскоп (3 шт) 	

Зав. кафедрой ТУКП АПК: Матюшев В.В.

Рецензия

на рабочую программу по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

доцента кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.-х.н., Яновой М.А.

Рабочая программа по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», подготовлена доцентом кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.- х.н. Яновой М.А.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО, направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», по профилю: «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части Блока 1 дисциплин подготовки студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Тематический план дисциплины составлен из трех модулей и охватывает следующий перечень вопросов: - Стандартизация;

- Законодательная база стандартизации;
- Сертификация.

В целом рабочая программа соответствует требованиям ФГОС ВО. Содержательная часть модульных единиц каждого модуля сформирована конкретно и четко, подробно указаны темы занятий и виды контрольных мероприятий. Предложенные вопросы решают актуальные и востребованные задачи.

На основании вышеизложенного, считаю возможным рекомендовать рабочую программу по «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» подготовленную доцентом кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.- х.н., Яновой М.А. к использованию в учебном процессе института пищевых производств при подготовке обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», по профилю: «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Профессор кафедры технологии
и организации общественного питания
ФГАОУ ВО СФУ



Струиан Е.А.