

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор ИПП Матюшев В.В.

«24» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«24» марта 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*
(код, наименование)

направленность (профиль): *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2023

Составитель: Плеханова Л.В., канд.с.-х., наук
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,
профессиональных стандартов: 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и
качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства;
40.062 специалист по качеству.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №7 «17» марта 2023г.

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

«17» марта 2023г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «20»
марта 2023г.

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

«20» марта 2023г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль)
«Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

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

«24» марта 2023 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	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	6
4.3. Лекционные занятия	6
4.4. Практические занятия	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	7
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	8
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8).....	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	8
6.3. Программное обеспечение	8
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	10
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	10
9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся	10
9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	13

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 обще-профессиональной 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 экзаменов.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лекционные занятия – 18 часов, практические занятия – 72 часа, самостоятельная работа студента – 54 часа и 36 ч. экзаменов.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» включена в ОПОП, обязательной части Блока 1 дисциплин.

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: «Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная 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.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен использовать	ИД-1опк-2Использует существующие	Знать: существующие нормативные документы по вопросам стандартизации и

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
нормативные правовые акты и оформляют специальную документацию в профессиональной деятельности;	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 ИД-2опк-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ИД-4опк-2 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.	сертификации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
		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.
		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.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	По семестрам № 5
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	5	180	180
Контактная работа , в том числе:	2,5	90	90
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме	0,5	18	18/8
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме	2,0	72	72/10
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,5	54	54
самостоятельное изучение тем и разделов		30	30
самоподготовка к текущему контролю знаний		24	24
Подготовка и сдача экзамена	1,0	36	36
Вид контроля:			экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	144	18	72	54
Модульная единица 1. Стандартизация.	56	6	32	18
Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации.	54	4	32	18
Модульная единица 3. Сертификация.	34	8	8	18
Подготовка и сдача экзамена	36	-	-	-
Итого	180	18	72	54

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

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

Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции		экзамен	18
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
	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации.	Лекция № 4. Закон о техническом регулировании.	тестирование	2
		Лекция № 5. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	тестирование	2
	Модульная единица 3. Сертификация.	Лекция № 6. Закон о защите прав потребителей. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	тестирование	2
		Лекция № 7. Сертификация, как процедура подтверждения качества товара.	тестирование	2
		Лекция № 8. Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации.	тестирование	2
		Лекция № 9. Принципы сертификации	тестирование	2
Всего				18

4.4. Практические занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5

№ 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		экзамен	72
1.	Модульная единица 1. Стандартизация	Занятие № 1-2. История развития стандартизации в России	тестирование	8
		Занятие № 3-4. Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации	тестирование	8

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 5-6. Нормативные документы технические регламенты и ГОСТы в пищевой промышленности	тестирование	8
		Занятие № 7-8. Категории и виды стандартов. Классификация и виды стандартов. Классификация и обозначение государственных стандартов	тестирование	8
	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации	Занятие № 9-10. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов	тестирование	8
		Занятие № 11-12. Основные положения закона РФ «О стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	тестирование	8
		Занятие № 13. Закон о техническом регулировании	тестирование	4
		Занятие № 14. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	тестирование	4
		Занятие № 15. Закон о защите прав потребителей	тестирование	4
		Занятие № 16. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	тестирование	4
	Модульная единица 3. Сертификация	Занятие № 17. История развития сертификации в России	тестирование	4
		Занятие № 18. Организация деятельности органов по сертификации. Требования к органу по сертификации и его функции. Испытательные лаборатории и предъявляемые к ним требования	тестирование	4
всего: 72				

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 также 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.	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	8

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
2.	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 Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – Стандарты Кодекс Алиментариус, Директивы ЕС, Единый пищевой стандарт .	10
		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.	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	8
			Всего 54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов Таблица 7

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2	+	+	+	экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «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/>

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 1.02.2023 до 09.02.2024 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

Таблица 8 – Карта обеспеченности литературой

Кафедра *Товароведение и управление 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	5
	Метрология	Сергеев А.Г., Крохин В.В.	М.: Издательская корпорация «Логос»	2000	+	-	+	-	30	3
Дополнительная литература										
Практические занятия, самостоятельная работа	Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие	Лифиц Н.М	М.: Юрайт	2003	+		+		30	5
Электронные ресурсы										
Лекционные, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие	Магомедов М.Д., Рыбин, А.В. Дунченко, Н.И.	М. : ИТК "Дашков и К",	2014		Рукоп т				
	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие	Рензьева, Т.В.	Санкт-Петербург : Лань	2020		Лань				
	Микробиологический контроль продовольственных товаров: учебное пособие.	Дроздова, Т.М.	КемТИПП	2015		Лань				

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины со студентами в течение семестра проводятся лекции и практические занятия. Экзамен определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle.

Таблица 9

Рейтинг-план

Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита практических работ	Сдача экзамена (тестов)	
ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ ₁	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-45	-	0-55	0-100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и защита практических работ
- тестирование;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного экзамена с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к экзамену представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине предназначена специализированная аудитория (ауд. 1-07), в которой имеется наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, толы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJD5223 DLP, Ноутбук Toshiba satellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды

Для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине предназначена специализированная лаборатория (ауд. 1-07). В данной лаборатории имеется наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, толы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJD5223 DLP, Ноутбук Toshiba satellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды.

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 180 часов. 50 % времени отводится на аудиторные занятия. Формой контроля знаний является экзамен. Методика изучения

дисциплины построена на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы.

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 самотестирование.

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 по слуху:

- 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 в одной 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 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.

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 дисциплины

«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана.

В данной программе определены цели и задачи данной учебной дисциплины, перечень тем и разделов, которые должны изучить студенты, а также основные требования к уровню подготовки и объему знаний, которыми они должны обладать по каждой из перечисленных тем.

Программа отвечает современным требованиям к обучению и практическому овладению. Предложенные вопросы решают актуальные и востребованные задачи.

Программа содержит все необходимые темы, обеспечивающие требования качественной подготовки бакалавров.

В программе четко определены модули и темы, содержание учебного материала, а также знания, умения и навыки, которыми должен овладеть бакалавр, показано распределение учебных часов по модулям учебной дисциплины.

Рабочая программа строится с учетом соблюдения педагогических и методических принципов и может быть рекомендована для изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» в высшем учебном заведении.

доцент Базовой кафедры «Высшая школа
гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE»
Института гастрономии СФУ,
к. экон. наук, доцент




Н.Н. Григорьева