

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе
Г.Ю. Нагорная
«30» 03 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

Уровень образовательной программы _____ бакалавриат _____

Направление подготовки _____ 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции _____

Направленность (профиль) _____ Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции _____

Форма обучения _____ очная (заочная) _____

Срок освоения ОП _____ 4 года (4года 9 месяцев) _____

Институт _____ Аграрный _____

Кафедра разработчик РПД _____ Агрономия _____

Выпускающая кафедра _____ Агрономия _____

Начальник
учебно-методического управления

Семенова Л.У.

Директор института

Гочияева З.У.

Заведующий выпускающей кафедрой

Гедиев К.Т.

г. Черкесск, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине	5
4. Структура и содержание дисциплины	8
4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	9
4.2. Содержание дисциплины	9
4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля.....	9
4.2.2. Лекционный курс	9
4.2.3. Лабораторный практикум	9
4.2.4. Практические занятия	10
4.3. Самостоятельная работа обучающегося.....	12
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6. Образовательные технологии	31
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	32
7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы.....	32
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	33
7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение...	33
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	34
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий	34
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся	34
8.3. Требования к специализированному оборудованию.....	34
9. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	26
Приложение 1. Фонд оценочных средств	27
Приложение 2. Аннотация рабочей программы	45

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

Задачи дисциплины:

- изучение основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации, показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- освоение требований ТР и НД к качеству продукции растениеводства и животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1	Микробиология	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
2	Биохимия сельскохозяйственной продукции	Современные методы исследования сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
3		Технология хранения и переработки продукции животноводства

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки (специальности) и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ОПК-2	Способность использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности
			ОПК-2.2. Соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности
			ОПК-2.3. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности
			ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности
2	ПК-7	Готовность оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
			ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
			ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры
			6
1		2	3
Часов			
Аудиторная контактная работа (всего)		34	34
В том числе:			
Лекции (Л)		12	12
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		22	22
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)		36	36
В том числе: контактная внеаудиторная работа		1,7	1,7
Работа с книжными и электронными источниками		8	8
Реферат		8	8
Самостоятельное изучение материала		8	8
Подготовка к практическим занятиям		6	6
Подготовка к тестированию		6	6
Промежуточная аттестация	Зачет (З)	3	3
	Прием зачета, час.	0,3	0,3
ИТОГО: Общая трудоемкость	Часов	72	72
	зачетных единиц	2	2

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		№ 8	
		Часов	
1	2	3	
Аудиторная контактная работа (всего)	14	14	
В том числе:			
Лекции (Л)	6	6	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа обучающегося(СРО) (всего)	53	53	
В том числе: контактная внеаудиторная работа	1	1	
Работа с книжными и электронными источниками	10	10	
Реферат	8	8	
Самостоятельное изучение материала	10	10	
Подготовка к практическим занятиям	10	10	
Подготовка к тестированию	9	9	
Просмотр видеолекций	6	6	
Промежуточная аттестация	Зачет (З)	3	3
	Прием зачета, час.	0,3	0,3
	СРО, час.	3,7	3,7
ИТОГО: Общая	Часов	72	72
трудоемкость	зачетных единиц	2	2

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации)
		Л	ЛР	ПЗ	СРО	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
Семестр 7							
1.	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	2		2	8	12	Входящий тестовый контроль
2.	Раздел 2. Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	2		4	8	14	Устный опрос, текущий тестовый контроль
3.	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.	4		8	8	20	Устный опрос, текущий тестовый контроль
4.	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	2		8	8	18	Устный опрос, текущий тестовый контроль
5.	Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	2		-	4	6	Устный опрос, текущий тестовый контроль
6.	Контактная внеаудиторная работа					1,7	Индивидуальные и групповые консультации
	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
Итого часов в 6 семестре:		12		22	36	72	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
		Л	ЛР	ПЗ	СРО	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
Семестр 8							
1	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.			2	10	12	Входящий тестовый контроль
2	Раздел 2. Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	2		2	12	16	Устный опрос, текущий тестовый контроль
3	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.	2		2	11	15	Устный опрос, текущий тестовый контроль
4	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства			2	10	12	Устный опрос, текущий тестовый контроль
5	Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	2			10	12	Устный опрос, текущий тестовый контроль
6	Контактная внеаудиторная работа					1	Индивидуальные и групповые консультации
7	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
	СРО, час.					3,7	
Всего:		6		8	53	72	

4.2.2. Лекционный курс

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
Семестр 6,8					
1.	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	Цели, задачи и принципы стандартизации	Функции Госстандарта. Службы стандартизации. Государственные стандарты Российской Федерации – ГОСТ Р; общероссийские классификаторы технико-экономической информации – ОКТЭИ; межотраслевые стандарты РФ – ГОСТ; отраслевые стандарты – ОСТ; технические условия – ТУ; стандарты	2	

			предприятий и объединений предприятий – СТП; стандарты научно-технических и инженерных обществ – СТО.		
2.	Раздел 2 Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	Порядок сертификации пищевых продуктов.	Структура Системы сертификации пищевой продукции: - Центральный орган системы (ЦОС) - Управление стандартизации и сертификации продукции пищевого и сельскохозяйственного производства Госстандарта России; органы по сертификации (далее ОС); испытательные лаборатории, аккредитованные на независимость и техническую компетентность или только на техническую компетентность (далее - ИЛ); Совет Системы консультативный орган при ЦОС; Комиссия по апелляциям при ЦОС; Аттестационный совет экспертов.	2	2
	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки	Принципы сертификации. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации зерновых, зернобобовых культур. Сертификация хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	2	2
		Структура стандартов на плодоовощную продукцию.	Стандарты на картофель, плоды и овощи. Нормы, определяющие основные потребительские характеристики с учетом назначения продукции. Качественные и количественные показатели. Количественные показатели. Методы определения качества.	2	
	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	Порядок стандартизации и сертификации мяса и мясopодуKтов.	Обязательная сертификация мяса и мясной продукции по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7 Системы сертификации, ГОСТ Р.	2	2
	Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	Обязательная сертификация молока и молочных продуктов. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при сертификации молока и молочных продуктов.	2	

			Соответствие молочных продуктов их наименованию путем анализа представленных заявителем документов, визуального осмотра партии из отобранных образцов, упаковки, маркировки.		
Итого часов в 6 (ОФО) и в 8 (ЗФО) семестре:				12	6

4.2.3. Лабораторный практикум (не предусмотрен)

4.2.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практического занятия	Содержание практического занятия	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
Семестр 6, 8					
1.	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	Изучение нормативных документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	Защита интересов потребителей и государства в вопросах номенклатуры и качества продукции; повышение качества продукции в соответствии с требованиями науки, техники и потребностями населения; обеспечение конкурентоспособности продукции.	2	2
2.	Раздел 2. Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	Структура системы сертификации пищевой продукции	Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами; принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации; отбор, идентификация образцов (проб) и их испытания; анализ состояния производства, или сертификацию систем качества; анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия;	2	2
3	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	Стандартизация технических культур	Требования к качеству промышленного сырья семян льна. Показатели свежести, влажность, засоренность и зараженность. Базисные и ограничительные нормы по влажности и засоренности. Факторы, определяющие выход и качество льняного волокна. Морфологические особенности стеблей. Прядильные свойства технического волокна.	2	2

		Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки	Обязательная сертификация зерна и продуктов его переработки по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, а также с использованием схемы сертификации по заявлению-декларации. Обязательная сертификация хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7.	2	
		Сертификация плодов и овощей	Порядок сертификации плодов и овощей. Обязательная сертификация плодоовощной продукции по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9, 9а, 10, 10а. для свежей плодоовощной продукции: паспорт поля или сертификат соответствия почв земельного участка; заключение региональных центров, станций агрохимической службы и станций защиты растений о применении средств химизации; сведениями об отсутствии загрязнения атмосферы вредными веществами в данной местности в течение вегетационного периода плодоовощных культур.	2	
		Стандартизация растительных кормов	Различие растительных кормов по технологическим свойствам, ботаническому составу, содержанию питательных веществ и воздействию на организм. Показатели качества растительных кормов. Зеленые корма, грубые корма естественной и искусственной сушки, корма травяные.	2	
	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	Правила сертификации животноводческой продукции	Стандартизация и контроль качества животноводческой продукции. Методы оценки качества продукции: дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический, измерительный, физический, химический, физико-химический, микроскопический, биологический, регистрационный, социологический, и экспертный.	4	2

		Сертификация мяса и мясных продуктов.	Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы и продуктов их переработки. Необходимое условие выдачи сертификата соответствия на партию – наличие ветеринарного свидетельства, на серийно вырабатываемую продукцию – ветеринарного заключения.	2	
		Порядок проведения сертификации молока и молочных продуктов	Проведение обязательной сертификации молока и молочных продуктов. Необходимые документы для выдачи сертификата соответствия. Перечень показателей подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Испытание продукции в аккредитованных испытательных лабораториях, инспекционный контроль сертифицированной продукции.	2	
		Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	Проверка сопроводительных документов на молоко. Наличие ветеринарного свидетельства, выданного государственной ветеринарной службой. Отбор и подготовка к испытаниям. Условия и периодичность инспекционного контроля. Испытания по содержанию токсичных элементов и пестицидов.	2	
Итого часов в 6 (ОФО) и в 8 (ЗФО) семестре:				22	8

4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
Семестр 6					
1.	Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	1.1	Работа с книжными и электронными источниками	1	2
		1.2	Самостоятельное изучение материала	2	3
		1.3	Подготовка реферата	4	4
		1.4	Просмотр видеолекций		1
2.	Раздел 2 Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	2.1	Работа с книжными и электронными источниками	2	2
		2.2	Подготовка к практическим занятиям	2	2
		2.3	Подготовка к тестированию	2	3
		2.4	Просмотр видеолекций		1,5
3.	Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	3.1	Работа с книжными и электронными источниками	2	2
		3.2	Подготовка к практическим занятиям	2	4
		3.3	Подготовка реферата	4	4
		3.4	Просмотр видеолекций		1,5
4.	Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	4.1	Работа с книжными и электронными источниками	1	2
		4.2	Подготовка к практическим занятиям	2	4
		4.3	Самостоятельное изучение материала	2	3
		4.4	Подготовка к тестированию	2	3
		4.5	Просмотр видеолекций		1
5.	Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	5.1	Работа с книжными и электронными источниками	2	2
		5.2	Самостоятельное изучение материала	4	4
		5.3	Подготовка к тестированию	2	3
		5.4	Просмотр видеолекций		1
Итого часов в 6 (ОФО) и в 8 (ЗФО) семестре:				36	53

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа рассматривается как средство обучения, которые делает возможным для обучающегося формирование необходимого объема и уровня знаний, умений и навыков, получаемых в ходе обучения, исходя из поставленной цели и задачи дисциплины, а также управлением самостоятельной познавательной деятельностью обучающихся в процессе обучения.

Самостоятельная работа необходима не только для освоения отдельной дисциплины, но и для формирования навыков самостоятельной работы как в учебной, так и профессиональной деятельности. Каждый обучающийся учится самостоятельному решению проблем, нахождению оригинальных творческих решений.

5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, для чего обучающимся необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины, с ее целями и задачами, связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками, имеющимися на сайте Академии и в библиотечно-издательском центре.

Необходимо на лекцию приходить подготовленным, чтобы преподаватель мог вести лекцию в интерактивном режиме, что способствует повышению эффективности лекционных занятий. Для этого обучающимся необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции, воспроизвести основные определения, отметить непонятные термины и положения, подготовить вопросы с целью уточнения правильности понимания, попытаться ответить на контрольные вопросы по ключевым пунктам содержания лекции.

Лекция является основной формой обучения в высшем учебном заведении. Записи лекций в конспектах должны быть избирательными, полностью следует записывать только определения. В конспекте рекомендуется применять сокращение слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникающие в ходе лекции, рекомендуется записывать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснением к преподавателю.

Структура содержания, применимая ко всем лекциям дисциплины, включает в себя сообщение плана лекции и строгое следование ему. В план включены наименования основных узловых вопросов лекций, которые положены в основу промежуточного контроля; связь нового материала с содержанием предыдущей лекции, определение его места и назначения в дисциплине, а также в системе с другими дисциплинами и курсами; подведение выводов по каждому вопросу и по итогам всей лекции. Неоднократное обращение к пройденному материалу является наиболее рациональной формой приобретения и закрепления знаний. Очень полезным, но, к сожалению, еще мало используемым в практике самостоятельной работы, является предварительное ознакомление с учебным материалом. Даже краткое, беглое знакомство с материалом очередной лекции дает многое.

5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям

Для подготовки к практическим занятиям обучающимся рекомендуется:

- проработать теоретический материал соответствующей темы до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам и конспектам лекционного курса;

- задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при выполнении заданий, заданных для самостоятельного выполнения в начале занятий;

- подготовиться к защите материала практического задания, опираясь на вопросы для самопроверки;

- обучающемуся, пропустившему занятия, или не подготовившемуся к конкретному практическому занятию, рекомендуется получить консультацию у преподавателя, самостоятельно выполнить соответствующие задания по теме, изучавшийся на занятии.

Поскольку активность на практических занятиях является предметом внутри семестрового контроля его продвижения в освоении курса, подготовка к таким занятиям требует ответственного отношения. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Обучающийся при подготовке к практическому занятию может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения, задания для самостоятельной работы.

1. Ознакомление с темой практического занятия. Выделение главного (основной темы) и второстепенного (подразделы, частные вопросы темы).

2. Освоение теоретического материала по теме с опорой на лекционный материал, учебник и другие учебные ресурсы. Самопроверка: постановка вопросов, затрагивающих основные термины, определения и положения по теме, и ответы на них.

3. Выполнение практического задания. Обнаружение основных трудностей, их решение с помощью дополнительных интеллектуальных усилий и/или подключения дополнительных источников информации.

5.3. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся с литературными источниками и интернет- ресурсами

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме.

Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем по каждой теме семинарского или практического занятия, что позволяет студентам проявить свою индивидуальность в рамках выступления на данных занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

Подготовка к устному опросу

Подготовка устного выступления включает в себя следующие этапы:

- определение темы и примерного плана выступления;
- работа с рекомендуемой литературой по теме выступления;
- выделение наиболее важных и проблемных аспектов исследуемого вопроса;
- предложение возможных путей интерпретации проблем, затронутых в сообщении или докладе;
- выработка целостного текста устного выступления.

Структура выступления

Выступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Выступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Подготовка реферата

Реферат - это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Подготовка к тестированию.

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся ответы. При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

а) проработать информационный материал по дисциплине, предварительно проконсультироваться с ведущим преподавателем по вопросам выбора учебной литературы;

б) выяснить условия тестирования: количество тестовых заданий, количество времени на выполнение тестов, система оценки результатов;

в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На

отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

г) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать возможных ошибок.

Промежуточная аттестация

По итогам 6 семестра проводится зачет. При подготовке к сдаче зачета рекомендуется пользоваться материалами практических занятий и материалами, изученными в ходе текущей самостоятельной работы.

Зачет проводится в устной форме, включает подготовку и ответы обучающегося на теоретические вопросы.

К зачету допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты по защите практических работ. Таким образом, при проведении зачёта преподаватель уделяет внимание не только содержанию ответа, но и форме его изложения.

Задания для самостоятельной работы

Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты.	Сущность и цели стандартизации. Основные принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация Государственная стандартизация России(ГСС РФ). Классификация и кодирование стандартов.
Раздел 2 Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья.	Международная и региональная стандартизация. Нормативные документы по стандартизации с/х продукции Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации и сертифицированной продукцией. Сущность и содержание сертификации. Цели, задачи и принципы сертификации.
Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	Методы определения мукомольных, хлебопекарных и крупяных свойств зерна. Требования к качеству крупы, определение общих показателей качества. Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки. Требование к качеству муки. Технический контроль хлебопекарного производства. Стандартизация и сертификация растительных кормов.
Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	Сертификация мяса и мясопродуктов. Порядок сертификации молока и кисломолочных продуктов.
Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	Схема управления качеством продукции. Внедрение стандартов ИСО 900 (Международная организация по стандартизации). Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Цели, задачи, основные принципы и функции КС УКТП (комплексная система управления качеством труда и продукции).

6. Образовательные технологии

№ п/п	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Всего часов	
			ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5
Семестр 6,8				
1	Лекция: «Порядок сертификации пищевых продуктов».	Визуализация	2	2
2	Лекция: «Порядок сертификации молока и молочных продуктов».	Визуализация	2	2
3	Практическое занятие: «Изучение нормативных документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции»	Технология традиционного обучения - практическая индивидуальная работа с использованием нормативных документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	2	2
4	Практическое занятие: «Порядок сертификации молока и молочных продуктов».	Технология традиционного обучения - практическая индивидуальная работа с использованием сопроводительных документов на молоко. Наличие ветеринарного свидетельства, выданного государственной ветеринарной службой. Отбор и подготовка к испытаниям.	2	2
Итого часов в 6 (ОФО) и в 8 (ЗФО) семестре:			8	8

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Список основной литературы

1. Белкина, Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень : Государственный аграрный университет Северного Зауралья, 2020. — 194 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107608.html> (дата обращения: 23.01.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. Белкина, Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень : Государственный аграрный университет Северного Зауралья, 2020. — 194 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107608.html> (дата обращения: 07.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Осинцева, Л. А. Технология, стандартизация, показатели качества и безопасности продукции пчеловодства : учебник / Л. А. Осинцева. — Новосибирск : Золотой колос, 2020. — 409 с. — ISBN 978-5-94477-288-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122499.html> (дата обращения: 07.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
4. Пешков, А. Д. Сертификация и химический контроль сельскохозяйственной продукции : методические указания к самостоятельной работе студентам направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А. Д. Пешков, А. У. Каппушев, А. Х. Бостанов. — Черкесск : Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2013. — 16 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/27225.html> (дата обращения: 07.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
5. Мигачёв, Б. С. Подтверждение соответствия продукции требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию. Часть 1. Обязательная сертификация молочной продукции : учебное пособие / Б. С. Мигачёв, О. И. Лемешева. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 17 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/44284.html> (дата обращения: 07.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
6. Пешков, А. Д. Сертификация и химический контроль сельскохозяйственной продукции : методические указания к практическим занятиям студентам направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А. Д. Пешков, А. Х. Бостанов, З. У. Гочияева. — Черкесск : Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2013. — 24 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/27226.html> (дата обращения: 07.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

7. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html> (дата обращения: 07.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/116264>

Список дополнительной литературы

1. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, М. Г. Сыроева, Т. Н. Тертычная. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 92 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72837.html> (дата обращения: 16.01.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Стандартизация и сертификация промышленной продукции : учебное пособие / составители М. А. Карабегов [и др.]. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 118 с. — ISBN 978-5-4487-0440-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79681.html> (дата обращения: 16.01.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Шклярова, Е. И. Управление качеством, стандартизация и сертификация : конспект лекций / Е. И. Шклярова. — Москва : Московская государственная академия водного транспорта, 2016. — 102 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65687.html> (дата обращения: 16.01.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Бисерова, В. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / В. А. Бисерова, Н. В. Демидова, А. С. Якорева. — Саратов : Научная книга, 2012. — 159 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/8207.html> (дата обращения: 16.01.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Костылева, О. Ф. Современное состояние сертификации пищевой продукции : учебное пособие / О. Ф. Костылева, Д. В. Панкин. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 25 с. — ISBN 978-5-93088-089-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/44364.html> (дата обращения: 16.01.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Немогай, Н. В. Стандартизация и сертификация продукции : пособие для студентов вузов / Н. В. Немогай. — Минск : ТетраСистемс, 2010. — 236 с. — ISBN 978-985-536-084-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/28227.html> (дата обращения: 16.01.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Методическая литература добавить

1. Эдиев Д.М. Программное обеспечение экономической деятельности. Учебно-методическое пособие для магистрантов 2 курса направления подготовки 09.04.03

7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://window.edu.ru> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам;
<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов;
<http://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека.

7.3 Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022 (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	Лицензионный договор №10423/23П от 30.06.2023 г. Срок действия: с 01.07.2023 до 01.07.2024
Бесплатное ПО	
Sumatra PDF, 7-Zip	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1 Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Ауд. № 5</p>	<p>Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: экран на штативе -1 шт. проектор - 1 шт. ноутбук -1 шт. Специализированная мебель: Доска аудиторная на основе стального листа для написания мелом – 1шт Стол преподавателя двухтумбовый – 1 шт. Стол лабораторный двухместный на металлокаркасе из трубы прямоугольного, профиля – 8 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Вешалка для верхней одежды -1шт Стулья лабораторные – 16 шт. Рукомойник с центральной канализацией -1шт Огнетушитель ОУ-3 - 2 шт. Комплект электропитания ЩЭ (220, 5кВт) в комплекте с УЗО –1 шт Комплект электропитания ЩЭ (380 10Вт) в комплекте с УЗО – 2 шт</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. № 5</p>	<p>Специализированная мебель: Доска аудиторная на основе стального листа для написания мелом – 1шт Стол преподавателя двухтумбовый – 1 шт. Стол лабораторный двухместный на металлокаркасе из трубы прямоугольного, профиля – 8 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Вешалка для верхней одежды -1шт Стулья лабораторные – 16 шт. Рукомойник с центральной канализацией -1шт Огнетушитель ОУ-3 - 2 шт. Комплект электропитания ЩЭ (220,</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>

	<p>5кВт) в комплекте с УЗО –1 шт Комплект электропитания ЩЭ (380 10Вт) в комплекте с УЗО – 2 шт Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: экран на штативе -1 шт. проектор - 1 шт. ноутбук -1 шт. Автоклав – 2 шт. Аппарат для закатки банок – 1 шт. Блонширователь - 1 шт. Ванны моечные – 2 шт. Аквадистиллятор ДЭ – 4 – 1 шт. Шкаф вытяжной – 1 шт. Машина овощерезательная д/нарезки -1 шт. Шкаф холодильный – 1400 – 1 шт. Ванна ИПКС-0,53-01ДУ-35 – 1 шт. Котел варочный КНЭ-60 - 1 шт. Шкаф сушильный ПЭ-0041 – 1 шт. Термостат ТС – 2 шт. Рефрактометр - 2 шт. Дистиллятор бытовой – 1 шт. Пресс для сыра – 1 шт. Формы для сыра – 2 шт. Центрифуга ЦЛМ -1-12 - 1шт. Штатив настольный для дозатора – 2 шт. Прибор для отмеривания серной кислоты – 2 шт. Баня водяная ЛТ-2 – 1 шт. Фильтр для механической очистки молока – 1шт. Эксикатор – 2 шт. Весы ECON ACCULAB – 1 шт. Весы для сыпучих материалов – 1 шт. Весы ВЛР – 200. Стеллаж металлический – 1шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкаф витринный – 1 шт. Столешницы рабочие - 7 шт. Лабораторная посуда</p>	
<p>Лаборатория хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства и растениеводства Ауд. № 5</p>	<p>Специализированная мебель: Доска аудиторная на основе стального листа для написания мелом – 1шт Стол преподавателя двухтумбовый – 1 шт. Стол лабораторный двухместный на металлокаркасе из трубы прямоугольного, профиля – 8 шт. Стул преподавателя – 1 шт.</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>

	<p> Вешалка для верхней одежды -1шт Стулья лабораторные – 16 шт. Рукомойник с центральной канализацией -1шт Огнетушитель ОУ-3 - 2 шт. Комплект электропитания ЩЭ (220, 5кВт) в комплекте с УЗО –1 шт Комплект электропитания ЩЭ (380 10Вт) в комплекте с УЗО – 2 шт Лабораторное оборудование: Автоклав – 2 шт. Аппарат для закатки банок – 1 шт. Блонширователь - 1 шт. Ванны моечные – 2 шт. Аквадистиллятор ДЭ – 4 – 1 шт. Шкаф вытяжной – 1 шт. Машина овощерезательная д/нарезки -1 шт. Шкаф холодильный – 1400 – 1 шт. Ванна ИПКС-0,53-01ДУ-35 – 1 шт. Котел варочный КНЭ-60 - 1 шт. Шкаф сушильный ПЭ-0041 – 1 шт. Термостат ТС – 2 шт. Рефрактометр - 2 шт. Электронный анализатор качества молока – 1 шт. Дистиллятор бытовой – 1 шт. Пресс для сыра – 1 шт. Формы для сыра – 2 шт. Центрифуга ЦЛМ -1-12 - 1шт. Штатив настольный для дозатора – 2 шт. Прибор для отмеривания серной кислоты – 2 шт. Баня водяная ЛТ-2 – 1 шт. Фильтр для механической очистки молока – 1шт. Эксикатор – 2 шт. Весы ECON ACCULAB – 1 шт. Весы для сыпучих материалов – 1 шт. Весы ВЛР – 200. Стеллаж металлический – 1шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкаф витринный – 1 шт. Стол рабочие - 7 шт. Лабораторная посуда </p>	
--	---	--

8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся

1. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

2. Рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ» .

1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-2	Способность использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
ПК-7	Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы (темы) дисциплины	Формируемые компетенции (коды)	
	ОПК-2	ПК-7
1	2	3
Раздел 1. Государственная система стандартизации России и международные стандарты. Тема 1.1 Цели, задачи и принципы стандартизации	+	+
Раздел 2. Структура системы сертификации сельскохозяйственного сырья. Тема 2.1 Порядок сертификации пищевых продуктов.	+	+
Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства Тема 3.1 Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки	+	+
Тема 3.2 Структура стандартов на плодоовощную продукцию.	+	+
Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства Тема 4.1 Порядок стандартизации и сертификации мяса и мясопродуктов.	+	+
Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве Тема 5.1 Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	+	+

3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины
ОПК-2 способность использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
ИДК –ОПК-2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Не владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Неполные представления о методах поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о методах поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Профессионально и успешно владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы. ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет
ИДК –ОПК-2.2 Соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	Не умеет и не готов соблюдать требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	В целом успешное, но с систематическими ошибками соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	Профессионально и успешно соблюдает требования специализированных законодательных актов Российской Федерации в профессиональной деятельности	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы. ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет
ИДК –ОПК-2.3 Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	Не умеет и не готов использовать нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	В целом успешное, но с систематическими ошибками использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	Профессионально и успешно использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в профессиональной деятельности	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы. ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет
ИДК –ОПК-2.4 Оформляет специальные	Не умеет и не готов оформлять специальные документы для	В целом успешное, но с систематическими ошибками	В целом успешное, но содержащее отдельные	Профессионально и успешно оформляет специальные документы	ОФО: Устный опрос,	зачет

документы для осуществления профессиональной деятельности	осуществления профессиональной деятельности	оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	пробелы, оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	для осуществления профессиональной деятельности	тестирование, практические задания, контрольные вопросы. ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	
---	---	---	--	---	--	--

ПК-7 Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Индикаторы достижения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
ИДК-ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Не знает основные принципы оценивания качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Неполные представления о принципах оценивания качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, оценивания качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Профессионально и успешно оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы. ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет
ИДК-ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при	Не умеет и не готов учитывать требования нормативной и законодательной базы при	В целом успешное, но с систематическими ошибками умение учитывать требования нормативной и	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение учитывать требования	Профессионально и грамотно учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические	зачет

оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	безопасности сельскохозяйственной продукции	задания, контрольные вопросы. ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	
ИДК-ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Не умеет и не готов осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но с систематическими ошибками, осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, при осуществлении контроля за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Профессионально и грамотно осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ОФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы. ЗФО: Устный опрос, тестирование, практические задания, контрольные вопросы, конспекты видеолекций, контрольная работа	зачет

4. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра Агрономии и лесного дела

Вопросы к текущей аттестации по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

Вопросы к разделу 1.

1. Значение стандартизации в АПК.
2. Значение сертификации в АПК.
3. Виды, формы и методы сертификации.
4. Основы стандартизации.
5. Основы сертификации
6. Государственная система стандартизации.

Вопросы к разделу 2.

1. Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии.
2. Качество продукции.
3. Контроль качества.
4. Признаки оценки пищевого растительного сырья и пищевой продукции.
5. Характеристика основных питательных веществ.

Вопросы к разделу 3.

1. Характеристика веществ неалиментарного характера.
2. Характеристика контаминантов растениеводческой продукции.
3. Токсикологическая характеристика контаминантов растениеводческой продукции.
4. Токсикологическая характеристика контаминантов химического происхождения.
5. Пищевая ценность зерна.
6. Методы технического контроля с/х продукции и продуктов его переработки.
7. Методы определения показателей безопасности, присутствия в пищевых продуктах и исходном сырье соединений тяжелых металлов.
8. Методы определения присутствия в пищевых продуктах пестицидов, нитритов, нитратов.
9. Методы определения присутствия в пищевых продуктах токсичных и радиоактивных веществ.

Вопросы к разделу 4.

1. Стандартизация крупяных культур.
2. Требования, предъявление к качеству зерна Государственными Стандартами.
3. Качественные показатели козювенного сыра.
4. Контроль качества растительного масличного сыра.
5. Стандартизация и сертификация картофеля, овощей и плодов.

Вопросы к разделу 5.

1. Пищевая ценность плодов и ягод.
2. Стандартизация технических культур.
3. Сертификация табака, чая.
4. Качественные показатели комбикормов.
5. Сертификация продукции птицеводства.

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра Агрономии и лесного дела

Тесты по дисциплине

«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» для текущего и промежуточного контроля Входной тестовый контроль

Тесты для оценки сформированности компетенции ОПК-2

1. Где распространяется действие сертификата соответствия при обязательной сертификации?
 1. Стандартом предприятия.
 2. Сертификатом соответствия.
 3. Сертификатом качества.
 4. Знаком соответствия.
3. В каком случае лаборатория имеет право проводить работы по сертификации?
 1. При аттестации лаборатории.
 2. Наличии необходимого оборудования.
 3. Наличии квалифицированных кадров и использования стандартных методов испытаний.
4. Каким законом установлена обязательная сертификация в РФ?
5. Какие обязательные требования стандартов должны быть подтверждены при обязательной сертификации?
 1. Требования к методам контроля.
 2. Требования к потребительским характеристикам.
 3. Требования к показателям безопасности для жизни.
 4. Требования к физико-химическим показателям.
6. Кто несет ответственность за достоверность и объективность результатов испытаний при выдаче сертификата?
 7. Кто выбирает форму и схему подтверждения соответствия?
 1. Заявитель.
 2. Заказчик.
 3. Органы по сертификации.
 4. Эксперт органа по сертификации.
 8. Кто выбирает конкретную схему сертификации?
 9. Каковы основные задачи стандартизации?
 1. Установление обязательных, рекомендательных норм требований.
 2. Обеспечение качества продукции.
 3. Устранение технических барьеров.
 4. Обеспечение качества продукции.

10. Кто отвечает за наличие сертификата и знака соответствия для товаров, подлежащих обязательной сертификации?

11. Какова максимально допустимая температура нагрева подсолнечника при сушке в шахтных сушилках?

1. 35 0 С.
2. 45 0 С.
3. 55 0 С.
4. 65 0 С.

12. Какой из перечисленных белков составляет основную массу клейковины зерна пшеницы?

1. Глиадин.
2. Авенин.
3. Гордеин.
4. Зеин.

13. Содержание каких веществ в муке высших сортов ниже, чем в муке низших сортов?

1. Белка, крахмала.
2. Жира, витаминов.
3. Витаминов, минеральных веществ.
4. Белка, жира, углеводов.

14. Какой растворитель используется при производстве растительного масла экстракционным способом?

1. Бензин.
2. Этанол.
3. Бензол.
4. Вода.

15. По мере накопления в молоке маслянокислых, гнилостных и молочнокислых бактерий в молоке появляется:

1. Фермент редутаза.
2. Фермент фосфотаза
3. Фермент пероксидаза
4. Фермент крахмала

Тесты для оценки сформированности компетенции ПК-7

16. В микробиологии внесение в стерильную питательную среду исследуемого материала с целью обнаружения или наблюдения за развитием микроорганизмов называется:

1. Посевом.
2. Пересевом.
3. Микроскопированием.
4. Обсемененностью.

Вопрос №21

В целях сохранения окраски мяса и мясопродуктов, исчезающего в процессе посола, нагрева его обрабатывают:

1. Нитратами или нитритами (калия, натрия)

2. Аминокислотами
3. Антиокислителями.
4. Неорганическими солями.

Вопрос №22

Какое содержание минеральных веществ в молоке?

1. 10 %
2. 15 %
3. 2 %
4. 1 %

Вопрос №23

Какое молоко отличается пониженным содержанием кальция?

1. Солодовое молоко
2. Ионитное молоко
3. Белковое молоко
4. Топленое молоко

Вопрос №24

Какое содержание (%) белка в твороге?

1. 10-12
2. 12-14
3. 14-17
4. 16-19

Вопрос №25

Каково содержание (%) жира в топленном масле ?

1. Не менее 68
2. Не менее 78
3. Не менее 85
4. Не менее 98

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра Агрономии и лесного дела

Вопросы к зачету по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

1. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
2. Понятие стандартизации. Цели и задачи стандартизации.
3. Основные принципы и методы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации.
4. Сущность сертификации.
5. Цели и задачи сертификации.
6. Обязательная сертификация.
7. Декларирование соответствия.
8. Добровольная сертификация.
9. Правовое обеспечение сертификации
10. Общие сведения о конкурентоспособности продукции
11. История развития сертификации
12. Развитие сертификации на международном, региональном и национальном уровнях
13. Добровольная сертификация
14. Правила проведения работ в области сертификации
15. Обязательная сертификация.
16. Участники сертификации и их функции.
17. Системы подтверждения соответствия.
18. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий.
19. Сертификация кисломолочных продуктов.
20. Стандартизация и сертификация молока и молочных продуктов.
21. Классификация показателей качества мяса и мясных продуктов.
22. Сертификация мяса птицы.
23. Правила Российской системы сертификации.
24. Признаки свежести мяса (тушек) птиц.
25. Стандартизация сахарной свеклы.
27. Стандартизация продукции прядильных культур.
28. Стандартизация и сертификация растительных кормов.
29. Стандартизация зеленых кормов.
30. Стандартизация и сертификация семян.

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра Агрономии и лесного дела

Темы рефератов по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

1. Сущность и теоретические основы стандартизации на современном этапе.
2. Роль стандартизации в развитии современной технологии продуктов питания.
3. Отечественный и зарубежный опыт в развитии стандартизации систем управления качеством продукции.
4. Государственные метрологические службы в РФ, их организационные основы и виды деятельности по контролю и надзору за средствами измерений.
5. Основы типизации, унификации и специализации в области стандартизации.
6. Значение стандартов серии ИСО в развитии стандартизации РФ и управлении качеством продукции.
7. Оценка экономической эффективности стандартизации.
8. Отечественный и международный опыт в области сертификации.
9. Виды и системы сертификации: добровольная, обязательная, их структура и основные отличия.
10. Характеристика оценочных показателей на безопасность пищевой продукции, источники загрязнения. Гигиенический сертификат, его особенности.
11. Особенности сертификации импортируемой продукции в РФ, основные правила признания зарубежных сертификатов.
12. Особенности сертификации систем обеспечения качества в РФ и за рубежом.
13. Сертификация и технические барьеры в торговле, каковы пути их устранения в отечественной и зарубежной практике.
14. Роль потребителя в управлении качеством продукции.
15. Органы по защите прав потребителя.
16. Виды ответственности «изготовителя» и «продавца» за нестандартную продукцию.
17. Декларирование соответствия.
18. Новые подходы в соответствии с законом «О техническом регулировании»
19. Сертификация в США.
20. Сертификация в Японии.
21. Система сертификации в Германии.
22. Система сертификации во Франции.
23. Международные организации по сертификации.
24. Объекты экологической сертификации

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

5.1 Опрос

При оценке ответа обучающегося надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Критерии оценки

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся.

Развернутый ответ должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему.

При оценке ответа надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое (понятийное) оформление ответа.

Балл	Степень выполнения обучающимся общих требований к ответу
«5»	1) обучающийся полно излагает изученный материал, даёт правильное определение специальных понятий дисциплины; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения формируемой компетенции (компетенций).
«4»	обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 – 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 – 2 недочёта в последовательности в соответствии с формируемой компетенцией.
«3»	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
«2»	если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке ответа, искажающие смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению формируемой данной дисциплиной компетенции (компетенций)

5.2 Тестирование

Тестовые задания предусматривают закрепление теоретических знаний, полученных обучающимся во время занятий по данной дисциплине. Их назначение – углубить знания по отдельным вопросам, систематизировать полученные знания, выявить умение проверять свои знания в работе с конкретными материалами. Перед выполнением тестовых заданий надо ознакомиться с сущностью вопросов выбранной темы в современной учебной и научной литературе, в том числе в периодических изданиях. Выполнение тестовых заданий подразумевает и решение задач в целях закрепления

теоретических навыков. В тестах предусмотрены задачи различных типов: закрытые тесты, в которых нужно выбрать один верный вариант ответа из представленных, выбрать несколько вариантов, задания на сопоставление; а также открытые тесты, где предстоит рассчитать результат самостоятельно, заполнить пропуск.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций обучающихся производится по пятибалльной системе.

При выполнении заданий ставится отметка:

«2» - за выполнение менее 50% заданий

«3» - за 50-70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70-85% правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение более 85% заданий.

5.3 Реферат

Реферат— это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление.

Его задачами являются: 1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация; 2. Развитие навыков логического мышления; 3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» - выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

5.4 Зачет

Зачет как форма промежуточного контроля и организации обучения служит приемом проверки степени усвоения учебного материала и лекционных занятий, качества усвоения обучающимися отдельных разделов учебной программы, сформированных умений и навыков.

Зачет проводится устно или письменно по решению преподавателя, в объеме учебной программы. Преподаватель вправе задать дополнительные вопросы, помогающие

выяснить степень знаний обучающегося в пределах учебного материала, вынесенного на зачет.

По решению преподавателя зачет может быть выставлен без опроса – по результатам работы обучающегося на лекционных и(или) практических занятиях.

В период подготовки к зачету обучающиеся вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только закрепляют полученные знания, но и получают новые.

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

- * самостоятельная работа в течение процесса обучения;
- * непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- * подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в билетах/тестах (при письменной форме проведения дифференцированного зачета).

Литература для подготовки к зачету рекомендуется преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой; – показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ;

- оценка «не зачтено», если обучающийся не смог дать развернутый ответ на два и более вопросов.