

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.Б. 14 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной
продукции**

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства продуктов
животноводства»

Профиль подготовки: Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» являются:

- изучение студентами научных методических основ стандартизации;
- изучение методов и способов контроля качества сельскохозяйственной продукции по видам и отраслям;
- освоение современных проблем и методов сертификации;
- приобретение студентами теоретических и практических навыков ведения отрасли.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к базовой части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-6	Биохимия молока и мяса
ПК-7	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
ПК-22	Физико-химические методы анализа

Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-6	Технология хранения и переработки продукции животноводства
ПК-7	Идентификация и фальсификация продуктов животноводства
ПК-22	Технохимический контроль продукции животноводства

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом	Этап 1. нормативные документы, регламентирующие качество и	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убое скота, при	Этап 1: навыками идентификации продукции для

<p>биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>	<p>безопасность пищевого сырья и готовых продуктов; Этап 2: нормативные документы по сертификации производства и систем качества</p>	<p>переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности; Этап 2: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции сельского хозяйства;</p>	<p>проведения ее сертификации Этап 2: владеть навыками составлением проекта технической документации на готовую продукцию</p>
<p>ПК -7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями и нормативной и законодательной базы</p>	<p>Этап 1: нормативные документы по стандартизации и сертификации, используемые в сельском хозяйстве, их назначение и структуру; Этап 2: правила выполнения работ по стандартизации и сертификации</p>	<p>Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности; Этап 2: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции сельского хозяйства</p>	<p>Этап 1: навыками работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию. Этап 2: навыками составления планов проведения сертификации конкретной продукции.</p>
<p>ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p>	<p>Этап 1. организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственно й</p>	<p>1 этап: оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей; 2 этап: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные</p>	<p>1 этап: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями,</p>

	продукции 2 этап: правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственно го сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;	методы исследований, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке	используя современные образовательны е технологии; 2 этап: навыками участия в научных дискуссиях
--	--	---	---

4. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» составляет 3 ЗЕ (108) часа, их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 5	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	18	-	18	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-
3	Практические занятия (ПЗ)	16	-	16	-
4	Семинары(С)		-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	32	-	32
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	-	28	-	28
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	12	-	12
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	Х	Х	зачёт	
13	Всего	36	72	36	72

5. Структура и содержание дисциплины

. Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1. Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Общая характеристика стандартизации	5	14	x	8	x	x	x	x	22	8	x	ПК-7
1.1.	Тема 1. Система стандартизации РФ	5	2	x	x	x	x	x	x	2	1	x	ПК -7
1.2.	Тема 2. Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации	5	4	x	x	x	x	x	x	4	1	x	ПК -7
1.3	Тема 3. Документы в области стандартизации	5	x	x	2	x	x	x	x	2	1	x	ПК -22
1.4	Тема 4. Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	5	x	x	2	x	x	x	x	4	1	x	ПК -22
1.5	Тема 5. Национальные стандарты РФ	5	4	x		x	x	x	x	2	1	x	ОПК -6
1.6	Тема 6. Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	5	x	x	2	x	x	x	x	4	1	x	ПК -7
1.7	Тема 7. Система безопасности	5	4	x		x	x	x	x	4	1	x	ПК -22

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	продуктов питания на основе принципов ХАССП												
1.8	Тема 8. Технические регламенты	5	x	x	2	x	x	x	x	x	1	x	ПК -7
2	Раздел 2. Основы сертификации	5	4	x	8	x	x	x	x	6	4	x	ОПК-6 ПК-22 ПК-7
2.1	Тема 9. Организационные основы сертификации	5	x	x	2	x	x	x	x	2	1	x	ОПК - 6
2.2	Тема 10. Сертификация продуктов животноводства	5	4	x	2	x	x	x	x	2	1	x	ОПК-6
2.3	Тема 11. Международные организации по стандартизации	5	x	x	2	x	x	x	x		1	x	ПК-22
2.4	Тема 12. Предмет и основные задачи метрологии. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерения»	5	x	x	2	x	x	x	x	2	1	x	ПК -7
3	Контактная работа	36	18		16			x				2	x
4	Самостоятельная работа	72						32		28	12		x
5	Объем дисциплины в семестре	108	18		16			32		28	12	2	x
6	Всего по дисциплине	x	18		16			32		28	12	2	x

5.2 Содержание дисциплины

5.2.1 Содержание лекции

№ п/п	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Система стандартизации РФ	2
Л-2 Л-3,	Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации	4
Л-4 Л-5	Национальные стандарты РФ	4
Л-6Л-7	Система безопасности продуктов питания на основе принципов ХАССП	4
Л-8Л-9	Сертификация продукции животноводства	4
	Итого	18

5.2.2. Темы лабораторных работ – не предусмотрены

5.2.3.Наименование темы практических занятий

№ п/п	Наименование темы практических занятий	Объем, академические часы
ПЗ-1	Документы в области стандартизации	2
ПЗ-2	Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	2
ПЗ-3	Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	2
ПЗ-4	Технические регламенты	2
ПЗ-5	Организационные основы сертификации	2
ПЗ-6	Международные организации по стандартизации	2
ПЗ-7	Предмет и основные задачи метрологии. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерения»	4
ПЗ-8		
	Итого	16

5.2.4 – Темы семинарских занятий не предусмотрено

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов)

5.2.6 Темы рефератов

1. История развития стандартизации
2. Федеральный закон о техническом регулировании и особенности его реализации в сфере производственной безопасности
3. Система обеспечения безопасности продукции животноводства
4. Нормативно-технологический документ на мясо и мясную продукцию
5. Нормативно-технологический документ на молоко и молочную продукцию
6. Нормативно-технологический документ на рыбу и рыбные продукты
7. Метрологическое обеспечение предприятия мясной и молочной промышленности
8. Метрологическая служба предприятия
9. Система безопасности продуктов питания на основе принципов ХАССБ
10. Технологические регламенты
11. Организационные основы сертификации
12. Маркировка пищевых продуктов
13. Роль стандартизации управление качеством продукции
14. Схемы сертификации и декларирования

15. Система добровольной сертификации
16. Система обязательной сертификации
17. Категории и виды стандартов
18. Основные направления стандартизации
19. Идентификационные организации по стандартизации

5.2.7 Темы эссе

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п/п	Наименование темы	Наименование вопросы	Количество часов
1	Система стандартизации РФ	Штриховое кодирование товара Маркировка пищевых продуктов.	2
2	Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации	Понятие технического регулирования. Технические барьеры. Цели реформы технического регулирования в РФ. Принятие федерального закона «О техническом регулировании» ФЗ. Принципы технического регулирования. Технические регламенты.	4
3	Документы в области стандартизации	Применение нормативных документов и характер их требований Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов	2
4	Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Качество пищевой продукции. Потребительские свойства. Признаки оценки Качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Пищевая ценность продукции.	4
5	Национальные стандарты РФ	Национальный стандарт. Региональный стандарт. Международный стандарт. Стандарт организации. Правила и рекомендации по стандартизации	2
6	Нормативно-техническая документация на основные	Нормативный документ. Виды нормативных документов по	4

	виды животноводства	продуктов	стандартизации в соответствии с с Федеральным законом «О техническом регулировании». Стандарт. Уровни стандартизации.	
7	Система безопасности	продуктов питания на основе принципов ХАССП	Характеристики и требования. Показатели качества, характеризующие свойства продукции.	4
8	Организационные основы сертификации		Оценка соответствия. Подтверждение соответствия. Цели подтверждения соответствия. Принципы подтверждения соответствия.	2
9	Сертификация	продуктов животноводства	Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Формы подтверждения соответствия: сертификация и декларирование. Добровольная и обязательная сертификация.	2
10	Предмет и основные задачи метрологии. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерения»		Основные понятия и определения в области метрологии. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации.	2
	Итого			28

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с

6.2. Дополнительная литература

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник/ М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 2-е изд., стер.. - СПб.: Изд-во "Лань", 2008. - 448 с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению практических занятий.

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям;
- методические рекомендации по подготовке реферата

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. OpenOffice

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины- не предусмотрено

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Разработал: _____ Зенков П.М