

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.07.01 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной
продукции**

Направление подготовки: 36.03.02 «Зоотехния»

Профиль подготовки: «Технология производства продуктов 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;
- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Б1.В.ДВ.07.01 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» включена в цикл дисциплин вариативной 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-4	Кормопроизводство
ПК-9	Технология первичной переработки продуктов животноводства

Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-4	Технохимический контроль производства продуктов животноводства
ПК-9	Производственная технологическая практика

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-4 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Этап 1; Знать как правильно выявить и некачественную продукцию Этап 2; знания по документальному сопровождению товара	Этап 1: Уметь распознавать с/х продукцию от контрофакта Этап 2: определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	Владеть навыками органолептической оценки продукции

ПК-9 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап1 знания по выявлению опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Этап 2: общие и специфичные идентифицирующие признаки однородных групп товаров	Этап:1 Выявлять некачественные товары производства Этап 2 методы отбора продуктов животноводства на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций	Этап 1: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; Этап2: методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
---	--	---	--

3.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 7	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	14	-	14	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	28	-	28	-
3	Практические занятия (ПЗ)	-	8	-	8
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	26	-	26
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	2	-	2
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	-	20	-	20
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	8	-	8
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	зачёт		зачёт	
13	Всего	44	64	44	64

5. Структура и содержание дисциплины

Дисциплина «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» состоит из 4 разделов. 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 проектирован ие	рефераты (эссе)	домашние задания	самостоятель ное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточ ная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1	7			x	x	x	x				x	ПК-9
1.1.	Тема 1. Система стандартизации РФ	7	2	2	1	x	x	x		2		x	ПК -9
1.2.	Тема 2. Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации	7	2	4	X	x	x	x				x	ПК -9
1.3	Тема 3. Документы в области стандартизации	7		2	1	x	x						ОПК-4
1.4	Тема4. Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	7		2	1	x	x	x				x	ОПК-4
1.5	Тема 5. Национальные стандарты РФ	7		2		x	x	x				x	ОПК -4
1.6	Тема 6. Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	7		2	1	x	x	x				x	ПК -9
1.7	Тема 7. Система безопасности продуктов питания на основе принципов ХАССП	7	2	2	1	x	x	x	1	4		x	ПК -9
1.8	Тема 8. Технические регламенты	7		4		x	x	x				x	ПК -9
1.9	Тема9. Организационные основы	7	2	2	1	x	x	x		2		x	ОПК -4

№ 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)	домашние задания	самостоятель- ное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточ- ная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	сертификации												
4.2	Тема 10. Сертификация продуктов животноводства	7	2	2	1				1				ОПК-4
4.3	Тема 11. Международные организации по стандартизации	7	2	2									ПК-9
4.4	Тема 12. Предмет и основные задачи метрологии. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерения»	7	2	2	1								ПК -9
	Итого		14	28	8			26	2	20		2	

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	Национальные стандарты РФ	2
Л-5, Л-6	Система безопасности продуктов питания на основе принципов ХАССП	4
Л-7	Сертификация продукции животноводства	2
Всего		14

5.2.2. Темы лабораторных работ

№ п/п	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1,2	Документы в области стандартизации	4
ЛР-3,4	Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	4
ЛР-5,6	Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства	4
ЛР-7,8	Технические регламенты	4
ЛР-9,10	Организационные основы сертификации	4
ЛР-11,12	Международные организации по стандартизации	4
ЛР-13,14	Предмет и основные задачи метрологии. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерения»	4
Всего		28

5.2.3 Темы курсовых работ (проектов) - не предусмотрены

5.2.4 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 ХАССП
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

5.2.5 Темы эссе - не предусмотрены.

5.2.6 Темы индивидуальных домашних заданий - не предусмотрены

5.2.7– Вопросы для самостоятельного изучения

№ п/п	Наименование темы	Наименование вопросы	Количество часов
1	Система стандартизации РФ	1. Штриховое кодирование товара 2. Маркировка пищевых продуктов.	2
2	Система безопасности продуктов питания на основе принципов ХАССП	1. Управление качеством продуктов животноводства на основе принципов ХАССП. 2. Разработка плана ХАССП для предприятий молочной промышленности. 3. Разработка плана ХАССП для предприятий мясной промышленности.	6
3	Технические регламенты	1. Технические регламенты и их применение	6
4	Сертификация продукции животноводства	1. Схемы сертификации и декларирования	6

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: Электрон. текстовые данные. Саратов: Вузовское образование, 2014. 27 с.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2013. 480 с

6.2. Дополнительная литература

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2010. 384 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 лабораторных работ.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе

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

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название Т и ЭС обучения и контроля знания
ЛР-1,2	Документы в области стандартизации	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов, компьютерное оборудование. Набор демонстрационного оборудования (стационарный мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран) Национальная электронная библиотека, доступ в электронную образовательную среду университета, сеть Интернет	JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178 Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache , Версия 2.0, от января 2004г.
ЛР-3,4	Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства			
ЛР-5,6	Нормативно-техническая документация на основные виды продуктов животноводства			
ЛР-7,8	Технические регламенты			
ЛР-9,10	Организационные основы сертификации			
ЛР-11,12	Международные организации по стандартизации			
ЛР-13,14	Предмет и основные задачи метрологии. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерения»			

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 36.03.02 «Зоотехния».

Разработал(и): _____ Зенков П.М