

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

**Декан факультетов ветеринарной медици-
ны и биотехнологического факультета**
Кандидат ветеринарных наук, профессор

Скрипкин В.С.

«16» мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.42 Стандартизация, сертификация, управление качеством продук-
тов животного происхождения**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки/специальности

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины Б1.О.42. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения

Целью освоения дисциплины является углубленное ознакомление студентов с основными нормативно-техническими документами по стандартизации и сертификации, регламентами, СанПиН, HACCP, GMP, ветеринарными нормами и правилами и формирование умений в области их применения для повышения и контроля качества выпускаемой продукции; формирование у обучающихся способности обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Способен участвовать в процессах анализа результатов профессиональной деятельности, выявлять области для совершенствования и разрабатывать оптимальные способы их устранения	Знания: - принципы формирования задач в рамках поставленной цели - содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности
		Умения: - выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели
		Навыки и/или трудовые действия - оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.2. Способен участвовать в процессе проектирования, анализа, тестирования новых нормативно-технических документов	Знания: - необходимых для осуществления профессиональной деятельности правовых норм и методологических основ принятия управленческого решения

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать концепцию проекта в рамках разработки новых нормативно-технических документов, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; — предвидеть результат деятельности и планировать действия для достижения данного результата; — прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Способен осуществлять взаимодействие с участками оборота пищевой продукции на рынке, производителями, контрольными органами, потребителями</p>	<p>Навыки и/или трудовые действия - Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах</p>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие формы организации деятельности коллектива; — психологию межличностных отношений в группах разного возраста; — основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста - осуществлять социальное взаимодействие с участками оборота пищевой продукции на рынке, производителями, контрольными органами, потребителями
<p>Навыки и/или трудовые действия - Реализации своей роли в команде</p> <ul style="list-style-type: none"> - распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем 		

<p>ПК 2. Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения</p>	<p>ПК 2.1. Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения</p>	<p>Знания: знает документы и порядок, определяющие оформления ветеринарных сопроводительных документов с использованием ФГИС в сети Интернет для подтверждения безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения</p> <p>Умения: умеет использовать систему ФГИС «Меркурий» в сети Интернет для оформления ветеринарных сопроводительных документов с использованием ФГИС в сети Интернет для подтверждения безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: использует в трудовой деятельности систему Меркурий для оформления ветеринарных сопроводительных документов для подтверждения безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществляет контроль транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>	<p>Знания: ветеринарного законодательства для осуществления контроля транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации</p> <p>Умения: применять ветеринарное законодательство для осуществления контроля транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: осуществления контроля транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>

<p>ОПК 7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК 7.2. Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: современные информационные технологии и программные средства, том числе отечественного производства при решении задач, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Умения: Умеет выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: ОПК-2.3. Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности.</p>
---	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата;

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 8 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины Б1.В.01. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

- Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
- Биологическая химия
- Токсикология
- Микробиология
- Ветеринарно-санитарная экспертиза

Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения является одной из выпускающих профилирующих дисциплин вариативной части профессионального цикла, имеет тесную предметную связь с такими дисциплинами как **Ветеринарно-санитарная экспертиза, Производственный и ветеринарно-санитарный контроль.**

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины Б1.В.01. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Се- местр	Трудоем- кость	Контактная работа с преподавателем, час	Самостоя- тельная ра-	Контроль, час	Форма проме- жуточной атте-
--------------	-------------------	--	--------------------------	------------------	--------------------------------

	час/з.е.	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	бота, час		станции (форма контроля)
8	180/5	36	-	36	72	36	экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		4	-	6	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		24		36			

Се-местр	Трудо-ем-кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
-		-	-	-	-	2	0,25

Заочная форма обучения

Курс	Трудо-ем-кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя-тельная ра-бота, час	Контроль, час	Форма проме-жуточной атте-стации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	180/5	10	-	10	151	9	Контрольная работа, экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	-	2	-		
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		4		4			

Курс	Трудо-ем-кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						Экзамен
		Конт-роль-ная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	
		0,2	-	-	-	-	2	0,25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон-троля успеваемости и промежуточной аттес-тации	Оценочное средство про-верки результатов до-стижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достиже-ния компетенций
		Всего	Лекции	Семинар-ские заня-тия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Введение	4	2			2	-	-	УК 2.1.

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
2	Основы стандартизации	44	10		12	22	Устный опрос, коллоквиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам дисциплины к коллоквиуму	УК 2.1. УК 2.2. УК 3.1.
3	Основы метрологии	12	4		4	8	Устный опрос, выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	комплект вопросов к устному опросу, Комплект заданий для выполнения работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	УК 2.1. УК 2.2. УК 3.1.
4	Основы сертификации подтверждения соответствия)	34	6		10	18	Устный опрос, практико-ориентированное задание	комплект вопросов к устному опросу, Комплект практико-ориентированных заданий	УК 2.1. УК 2.2. УК 3.1

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
5	Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	46	12		10	22	Устный опрос, коллоквиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам дисциплины к коллоквиуму	УК 2.1. УК 2.2. УК 3.1
	Промежуточная аттестация	36						экзамен	
	Итого	180	36		36	72			

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Введение		2		-	4	-	-	УК 2.1.
2	Основы стандартизации		4		4	36	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	УК 2.1. УК 2.2. УК 3.1

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
3	Основы метрологии		-		2	27	Устный опрос, коллоквиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по разделам 1,2.,3 дисциплины к коллоквиуму	УК 2.1. УК 2.2. УК 3.1
4	Основы сертификации подтверждения соответствия		2		2	34	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	УК 2.1. УК 2.2. УК 3.1
5	Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством		2		2	30	Устный опрос, практико-ориентированное задание	комплект вопросов к устному опросу, Комплект практико-ориентированных заданий	УК 2.1. УК 2.2. УК 3.1
	Практическая подготовка		4		4				
	Промежуточная аттестация	9				-			
	Итого	180	10		10	151			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	Предмет, задачи и содержание дисциплины	2/-	2/-/2

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	плины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продукции животного Происхождения». Новейшие достижения и перспективы развития метрологии, стандартизации и сертификации в России.		
Основы стандартизации	Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и сертификации. Понятие о техническом регулировании. <i>практическая подготовка</i>	2/-/2	
	Структура и порядок разработки технического регламента <i>практическая подготовка</i>	2/-/2	
	Сущность и содержание стандартизации. Цель стандартизации. Общие и конкретные цели. Объекты и области стандартизации; уровни стандартизации	2/-/1	
	Международная и региональная стандартизация. Национальный орган по стандартизации РФ. Организация работы по стандартизации в Российской Федерации <i>Лекция-визуализация, практическая подготовка</i>	2/2/2	
	Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов. Государственная система стандартизации и научно-технический прогресс. <i>практическая подготовка</i>	2/-/2	2/-/1
Основы метрологии	Общие сведения о метрологии. Задачи метрологии. Нормативно-правовая основа метрологического обеспечения точности. Международная система единиц. Единство измерений и единообразии средств измерений	2/-/1	2/-/1
	Государственная поверка средств измерений. Метрологический надзор за состоянием средств измерений. Эталоны, образцовые и рабочие средства измерений <i>практическая подготовка</i>	2/-/2	
Основы сертификации (подтверждения соответствия)	История сертификации. Основные термины и определения в области подтверждения соответствия (сертификации). Правовые основы подтверждения соответствия в РФ. Сертификация в зарубежных странах	2/-/1	
	Нормативно-методическая база	2/-/2	2/-/1

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	подтверждения соответствия в РФ. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация практическая подготовка) практическая подготовка)		
	Организация работы по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ практическая подготовка)	2/-/2	
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Понятие о качестве: основные термины и определения. Подходы к управлению качеством в европейских странах, США, Японии	2/-/-	
	Существующие системы управления качеством. Планирование процесса управления качеством практическая подготовка)	2/-/2	
	Российский опыт управления качеством продукции. Сертификация систем качества на соответствие международным стандартам ИСО практическая подготовка).	2/-/2	-
	Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Доктрина продовольственной безопасности РФ. Роль ветеринарной службы в обеспечении продовольственной безопасности и безопасности продовольствия	2/-/-	-
	Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Стандартизация систем управления качеством практическая подготовка)	2/-/2	-
	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, микроорганизмами и их метаболитами Проблемная лекция, практическая подготовка)	2/2/2	2/2/2
	Правовая база стандартизации и контроля безопасности и качества лекарственных средств практическая подготовка)	2/-/2	-
Итого		36/4/24	10/2/4

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)(практическая подготовка)	Всего часов / часов интерактивных занятий(практическая подготовка)			
		очная форма		заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб
Основы стандартизации	Структура и организация работы органа по стандартизации, метрологии и сертификации на примере Ставропольского краевого ЦСМ	-	4/-/4	-	-
	Маркировка продовольственных товаров. Знаки соответствия и качества <i>Занятие в форме практикума, практическая подготовка)</i>	-	4/4/4	-	2
	Штриховое кодирование. Основные требования к составлению нормативной и технической документации на примере продукции пищевой промышленности <i>практическая подготовка)</i>	-	2/-/2	-	-
	Коллоквиум. практическая подготовка)		2/-/2	-	
Основы метрологии	Освоение правил расчета пределов допускаемых погрешностей по классам точности. Определение нормируемых метрологических характеристик лабораторных приборов (рН-метров, фотоэлектроколориметров, весов) <i>практическая подготовка)</i>	-	2/-/2	-	-
	Выбор средств измерений для контроля качества молока и молочных продуктов. Математические методы обработки результатов измерений. <i>Профессиональная игра, практическая подготовка)</i>	-	2/2/2	-	2/2
Основы сертификации (подтверждения соответствия	Структура и организация Центра по сертификации продуктов и продовольственного сырья на примере Ставропольской межобластной ветеринарной лаборатории, <i>практическая подготовка)</i>	-	4/-/4	-	-
	Изучение форм документов, сопровождающих сертификацию молочной, мясной и рыбной продукции, правила их заполнения. Оформление комплекта документов для формирования	-	4/-/4	-	2

	сертификационного дела. <i>практическая подготовка)</i>				
	Тестирование - практическая подготовка)		2/-/2		
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Составление схем контроля мясной и молочной продукции по показателям безопасности и качества <i>Профессиональная игра, практическая подготовка)</i>	--	4/2/2	-	2
	Пищевые добавки: классификация, гигиеническая регламентация и контроль за применением. Повышение безопасности и качества пищевых добавок <i>практическая подготовка)</i>	-	2/-/2	-	-
	Номенклатура показателей, методы контроля качества и безопасности лекарственных средств, применяемых в ветеринарии <i>практическая подготовка)</i>	-	2/-/2	-	-
	Коллоквиум, практическая подготовка)		2		
	Контрольная работа (аудиторная) <i>практическая подготовка)</i>	-	-	-	2
Итого			36/8/36		10/2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Очно-заочная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к устному опросу, изучение учебной литературы	14	-	-	-	64	-
Подготовка к коллоквиумам, ответы на вопросы и задания самоконтроля	30	-	-	-	45	-
Подготовка к контрольной работе, практико-ориентированному заданию	28	-	-	-	46	-
Подготовка к экзамену		36	-	-		-
Итого	72	36			155	9

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Методы стандартизации как процесс управления.	1,2,3	5	1-6
2	Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.	1,2,3	2,3	1-6
3	Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.	1,2,3	2,3	1-6
4	Общероссийский классификатор продукции (ОКП): назначение, структура.	1,2,3	5	1-6
5	Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации	1,2,3	5	1-6
6	Классификация физических величин.	1,2,3	5	1-6
7	Методы измерений. Метрологические характеристики средств измерений	1,2,3	5	1-6
8	Порядок аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.	1,2,3	5	1-6
9	Схемы сертификации пищевой продукции.	1,2,3	5	1-6
10	Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.	1,2,3	5	1-6
11	Сертификация производства. Сертификация систем обеспечения качества	1,2,3	5	1-6
12	Классификация и содержание видов контроля качества.	1,2,3	1,4	1-6

13	Допустимые уровни содержания тяжелых металлов в молоке и молочных продуктах.	1,2,3	1,4	1-6
14	Допустимые уровни содержания антибиотиков в молочных и мясных продуктах.	1,2,3	1,4	1-6
15	Допустимые микробиологические показатели в мясе свежем.	1,2,3	1,4	1-6
16	Допустимые микробиологические показатели в молоке сырье	1,2,3	1,4	1-6

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Очная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья,	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения								+		
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль										
	Пограничный государственный ветеринарный надзор										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства										
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза										
	Ветеринарная санитария										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза										
	Товароведение и экспертиза товаров										
	Технология мяса, мясных продуктов										
	Технология хранения и переработки продукции животноводства										

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы													
	Экспертиза и контроль биопрепаратов													
	Инструментальные методы диагностики													

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
ПК-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции растениеводства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения					
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль					
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства					
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Ветеринарная санитария					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Товароведение и экспертиза товаров					
	Технология мяса, мясных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства					
	Технология молока и молочных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
	Экспертиза и контроль биопрепаратов					
ПК-1.2. Способен проводить	Стандартизация, сертификация, управ-					

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	ление качеством продуктов животного происхождения					
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль					
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства					
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Ветеринарная санитария					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Товароведение и экспертиза товаров					
	Технология мяса, мясных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства					
	Технология молока и молочных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
	Экспертиза и контроль биопрепаратов					
Токсикологическая химия						
ПК 1.3. Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения					
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль					
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства					
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Ветеринарная санитария					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза					

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Товароведение и экспертиза товаров					
	Технология мяса, мясных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства					
	Технология молока и молочных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
	Экспертиза и контроль биопрепаратов					
	Инструментальные методы диагностики					

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» проводится в виде экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
---------------------	--	--------------------------------

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Коллоквиум 1	15
2.	Выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	15
3.	Практико-ориентированное задание	15
4.	Коллоквиум 2	15
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Критерии оценки ответов за устный опрос (максимально 5 баллов):

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 15 баллов)

Контрольная точка (коллоквиум) состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

Критерии оценки собеседования (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% правильных ответов

3 балла - не менее 60% правильных ответов

1 балл – не менее 30 % правильных ответов

0 баллов – 25% и ниже, правильных ответов

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% выполненных заданий

3 балла - не менее 60% выполненных заданий

2 балла – не менее 30 % выполненных заданий

0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий

Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% выполненных заданий

- 3 балла** - не менее 60% выполненных заданий
2 балла – не менее 30 % выполненных заданий

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

5 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

3 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки ответов за выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании

Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 5 баллов)

5 баллов – за активное участие в выполнении задания

3 балла – за оказание содействия в выполнении задания

1 балл – за присутствие на занятии

0 баллов – за отсутствие на занятии

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов заочной формы обучения складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает коллоквиум и практико-ориентированное занятие, контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx 30 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество
1.	Коллоквиум	15
2.	Практико-ориентированное задание	15
	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций Критерии оценки ответов за устный опрос (максимально 5 баллов):

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 15 баллов)

Контрольная точка (коллоквиум) состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

Критерии оценки собеседования (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% правильных ответов

3 балла - не менее 60% правильных ответов

1 балл – не менее 30 % правильных ответов

0 баллов – 25% и ниже, правильных ответов

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% выполненных заданий

3 балла - не менее 60% выполненных заданий

2 балла – не менее 30 % выполненных заданий

0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий

Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% выполненных заданий

3 балла - не менее 60% выполненных заданий

2 балла – не менее 30 % выполненных заданий

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

15 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

8 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

При проведении итоговой аттестации «экзамен» преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает экзамен по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче экзамена к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	до 5
Теоретический вопрос №2 (оценка знаний)	до 5
Задача (оценка умений и навыков)	до 6
Итого	16

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

2 баллов Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

Для студентов очной формы обучения:

Типовые вопросы к контрольной точке №1 (коллоквиуму).

Типовые вопросы для устного опроса (оценка знаний):

1. Уровни стандартизации.
2. Законодательные основы Российской Федерации в области стандартизации.
3. Организация работ по стандартизации.

Типовые творческие задания (оценка умений и навыков):

Подготовка докладов с презентацией для участия в научной дискуссии по одной из выбранных тем:

1. Национальный орган Российской Федерации по стандартизации, технические комитеты по стандартизации.
2. Совершенствование Государственной системы стандартизации (ГСС)
3. Гармонизация стандартов и применение международных стандартов в РФ.

Типовые вопросы к контрольной точке №2 (Выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании).

Типовые вопросы для устного опроса (оценка знаний):

1. Что такое эталоны, перспективы их развития.
2. Перечислите правовые документы в области метрологии.
3. Подтверждение соответствия: цели и принципы.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести поверку измерительного или аналитического оборудования заданного типа

2. Провести обработку результатов измерений

Типовые вопросы на интерактивное задание - выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании). (оценка навыков):

1. Провести калибровку измерительного или аналитического оборудования заданного типа

Типовые вопросы к контрольной точке №3 (практико-ориентированное задание).

Типовые вопросы для устного опроса (оценка знаний):

1. Что такое обязательная сертификация.
2. Сертификат соответствия: какую информацию должен содержать, порядок оформления.
3. То такое декларирование соответствия.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Определите порядок оформления сертификата соответствия, какую информацию должен содержать.
2. Определите отличия добровольной и обязательной сертификации.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыкоа)

1. Выбрать схему подтверждения соответствия для заданного пищевого продукта
2. Оформить макет декларации соответствия на заданный пищевой продукт.

Типовые вопросы к контрольной точке №4 (коллоквиуму).

Типовые вопросы для устного опроса (оценка знаний):

1. Основные положения концепции всеобщего управления качеством.
2. Краткая характеристика МС ИСО серии 9000:2000.
3. Доктрина Продовольственной безопасности РФ.

Типовые творческие задания (оценка умений и навыков):

Подготовка докладов с презентацией для участия в научной дискуссии по одной из выбранных тем:

1. Современные подходы к определению содержания категории «качество».
2. Конкурентная среда рыночной экономики как стимул развития менеджмента качества.
3. Принципы и функции управления качеством.

Формы интерактивных занятий

При изучении дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» предусмотрено проведение 2 лабораторных занятия (8 часов) в интерактивной форме.

Основной целью интерактивного занятия является развитие навыков усвоения больших массивов информации, умения вычленять из нее главное, ставить правильно вопросы разного плана.

Изучение темы проводится в интерактивных формах – профессиональной игры, практикума, семинара-исследования.

Семинар-исследование.

Структура семинара:

1. Распределение студентов по подгруппам
2. Предложение списка проблемных вопросов (изложены в задании)
3. Обсуждение в группе и подготовка выступления
4. От группы выделяется один докладчик, а остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп.
5. В конце занятия преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов (оценка может интегрироваться с учетом мнений студентов).

Предусмотрена следующая последовательность проведения **профессиональной игры**:

1. Распределение студентов по подгруппам
2. Предложение списка проблемных вопросов (изложены в задании)
3. Обсуждение в группе и подготовка выступления
4. От группы выделяется один докладчик, а остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп.
5. В конце занятия преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов (оценка может интегрироваться с учетом мнений студентов).

Практикум

Структура занятия

1. Распределение студентов по подгруппам.
2. Изучение нормативной документации (инструкций, наставлений, Правил поверки, ГОСТ и т.д)
3. Проведение работы с объектом исследования (измерительный прибор, результаты измерений и т.д.)
4. Доклад о результатах работы с объектом.
5. Сравнение полученных результатов работы в подгруппах с контрольными результатами.
6. Работа над ошибками (при расхождении результатов).

Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

1. Понятие о техническом регулировании. Нормативная база технического регулирования в РФ.
2. Технический регламент: цели принятия ТР и его структура.
3. Порядок принятия Технического регламента.
4. Понятие о безопасности продукции.
5. Понятие о жизненном цикле продукции
6. Сущность и содержание стандартизации. Цель стандартизации. Функции стандартизации.
7. Международные организации по стандартизации.
8. Правовые основы стандартизации в РФ. Структура национального органа по стандартизации.
9. Виды нормативных документов, их характеристика (ГОСТ, регламент, классификатор и др.)
10. Органы и службы по стандартизации в Российской Федерации.
11. Порядок разработки стандартов.
12. Категории и виды стандартов.
11. Гармонизация стандартов и применение международных стандартов в РФ.
12. Характеристика единой системы классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации (ЕСКИ ТЭСИ). Виды классификаторов.
13. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.
14. Методы стандартизации.
15. Научные основы метрологии. Роль измерений в современном обществе.
16. Правовые и организационные вопросы метрологии.
17. Физические величины и их измерение. Эталоны единиц физических величин.
18. Международная система единиц физических величин (СИ).
19. Средства и методы измерений. Виды средств измерений.
20. Погрешности измерений.
21. Государственная система измерений. Закон «Об обеспечении единства измерений».
22. Государственный метрологический надзор. Государственный метрологический контроль за средствами измерений.
23. Методы поверки (калибровки) и поверочные схемы.
24. Подтверждение соответствия: цели и принципы.
25. Правовое обеспечение защиты прав и интересов потребителей.
26. Обязательная сертификация.
27. Сертификат соответствия: какую информацию должен содержать, порядок оформления.
28. Декларирование соответствия.
29. Декларация о соответствии: какую информацию должна содержать, порядок регистрации декларации
30. Добровольная сертификация.
31. Отличия добровольной и обязательной сертификации.
32. Отличия обязательной сертификации и декларирования соответствия.
33. Органы по сертификации. Центры по сертификации.
34. Испытательные лаборатории, роль в процессе подтверждения соответствия.
35. Понятие о системах сертификации в РФ. Схемы сертификации
36. Основные функции и структура маркировки продовольственных товаров.
37. Информационные знаки в маркировке.

38. Знаки соответствия и качества.
40. Штриховое кодирование товаров.
41. Современные подходы к определению содержания категории «качество».
42. Методы управления качеством.
43. Принципы и функции управления качеством.
44. Краткая характеристика МС ИСО серии 9000:2000.
45. Управление качеством пищевой продукции (на основе принципов ХАССР).
46. Классификация и содержание видов контроля качества.
47. Доктрина Продовольственной безопасности РФ.
48. Роль ветеринарной службы в обеспечении продовольственной безопасности и безопасности продовольствия.
49. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов.
50. *Принципы менеджмента качества. ГОСТ Р ИСО 9000-2001.*
51. Уровни контроля качества продовольственных товаров.
52. Классификация пищевых добавок.
53. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок.
54. Основные пути загрязнения продуктов питания животного происхождения.
55. Наиболее опасные контаминанты продуктов животного происхождения.
56. Загрязнение продуктов животного происхождения микроорганизмами и их метаболитами.
57. Загрязнение продуктов животного происхождения химическими элементами.
58. Загрязнение продуктов животного происхождения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве.
59. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
60. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.
61. Допустимые уровни содержания тяжелых металлов в молоке и молочных продуктах.
62. Допустимые уровни содержания антибиотиков в молочных и мясных продуктах.
63. Допустимые микробиологические показатели в мясе свежем.
64. Допустимые микробиологические показатели в молоке сырье.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Провести поверку измерительного или аналитического оборудования заданного типа
2. Провести обработку результатов измерений

Для студентов заочной формы обучения:

Для студентов заочной формы обучения типовые вопросы для контрольной точки по 1 и 2 разделу, аналогично очной форме.

Типовое задание для контрольной работы:

Типовые теоретические вопросы:

1. Правовые основы стандартизации в РФ. Структура национального органа по стандартизации.
2. Декларирование соответствия.
3. Классификация и содержание видов контроля качества.

Практико-ориентированные типовые задания:

1. Провести поверку измерительного или аналитического оборудования заданного типа
2. Провести обработку результатов измерений

Типовые интерактивные задания:

2. Дайте характеристику основных физических величин, используемых в лабораторной практике.
3. Определите порядок оформления сертификата соответствия, какую информацию должен содержать.
4. Определите отличия добровольной и обязательной сертификации.

Типовые вопросы на экзамен, аналогично очной форме обучения

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине **«Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»**, который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник/Дунченко Н. И., Янковская В. С.. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 304 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>. - Издательство Лань.
2. Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие/Рензьева Т. В.. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 360 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>. - Издательство Лань.
3. Тамахина А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум/Тамахина А. Я., Бесланев Э. В.. - Санкт-Петербург:Лань, 2015. - 320 с. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=56609. - Издательство Лань.
4. Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуваригов А. С., Аскарров Р. Ш., Шарафутдинова Э. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 624 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. - Издательство Лань.

б) дополнительная литература:

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и сертификация : учебник для вузов по специальностям: "Коммерция", "Маркетинг", "Товароведение и экспертиза товаров". - 3-е изд., перераб., доп. - М. : Юрайт-Издат, 2004. - 330 с.
2. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария/сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. -Ставрополь:АГРУС, 2006. - 408 с.
3. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013) : Ч. 1/сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2013. - 344 с.

Список литературы верен

/ Директор НБ

Ю. Ю. Ю. Ю.

М.В. Обновленская

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

1. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения : курс лекций для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Дьяченко Ю.В., Толоконников В.П.. Ставрополь, 2019. – 143 с.

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения». - / Дьяченко Ю.В., Толоконников В.П.. Ставрополь, 2019. – 36 с.

3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.

4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Методические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

- 1) Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>
- 2) <https://www.gost.ru/portal/gost/>
- 3) <http://libgost.ru/>
- 4) <http://www.fsvps.ru>
- 5) <http://www.consultant.ru>
- 6) <https://base.garant.ru>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Общие положения

Дисциплина «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» относится к профессиональному циклу, вариативной части и является важной дисциплиной в формировании профессиональных навыков бакалавра данного направления. Изучение данной дисциплины ориентирует на такую область профессиональной деятельности бакалавра, как:

- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;
- способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- способность обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции.

Успех в изучении дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» во многом зависит как от уровня организации учебного процесса, научно-методического качества учебно-методической литературы, так и от базовых знаний, полученных при изучении предыдущих курсов, таких как Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности, Токсикология, Микробиология, Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Важную роль при изучении дисциплины играет и умение студентов самостоятельно работать с целью наиболее быстрого и эффективного освоения изучаемого материала и овладения некоторыми профессиональными навыками приемами ветеринарного врача.

Основными объектами изучения дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животноводства» являются нормативные документы в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия (сертификации).

3. Цель дисциплины: дать студентам знания об основных нормативно-технических документах по стандартизации и сертификации, привить навык соблюдать их в своей практической деятельности и уметь применять полученные знания для повышения и контроля качества выпускаемой продукции; дать знания о правовых, экономических и организационных аспектах концепции продовольственной безопасности России, подходах и принципах создания надежного уровня продовольственной безопасности, путях загрязнения продовольственного сырья чужеродными соединениями.

4. При изучении дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» студенты должны освоить и знать:

- основные нормативно-технические акты, определяющие порядок работ по стандартизации и подтверждению соответствия в Российской Федерации;
- основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров;
- порядок контроля качества продовольственных товаров;
- требования законодательных и нормативно-правовых документов, определяющих организацию подтверждения соответствия продукции, услуг и систем качества;
- организацию подтверждения соответствия продукции, услуг и систем качества на предприятиях (в организациях) и осуществления государственного контроля и надзора;
- основные понятия подтверждения соответствия, объекты, системы, схемы и этапы сертификации, методы, средства и технологию выполнения работ, порядок оформления документов подтверждения соответствия.

2. Планирование и организация времени, отведенного на изучение дисциплины

Согласно рабочего плана, на изучение дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животноводства» отводится 216 часов, из которых: 36 час. лекции, 54 час. лабораторные занятия, 90 час. – самостоятельная работа.

3. Рекомендации по использованию учебно-методических материалов по дисциплине

1. Лекции.

Несомненно, при прослушивании лекций ведение конспектов студентами немаловажно, но это не является основной их целью. На лекциях студент должен активно воспринимать материал, излагаемый лектором, стараться прежде всего уловить главную мысль. Затронутые на лекции вопросы связываются с проблемами науки и производства, поднимаются дискуссионные вопросы. На лекции студент узнает «свежие» научные данные по теме, взятые лектором из диссертаций, научных трудов и журнальных статей.

При прослушивании лекции желательно в краткой конспективной форме понять и записать главную мысль лектора, основные положения каждого раздела, начертить предложенную лектором схему, таблицу, обобщающую основное содержание излагаемого вопроса. Приветствуется активное участие студента в ведении лекции, дискуссия по вопросам, вынесенным на обсуждение.

2. Лабораторные занятия. Проведение лабораторных занятий по дисциплине «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» ориентировано в первую очередь на формирование навыков использования нормативной документации в области стандартизации и подтверждения соответствия. Осуществление любого контрольного мероприятия в области ветеринарно-санитарной экспертизы установлено соответствующими нормативными документами: ГОСТами, правилами, положениями. Выпуск любой продукции и осуществление любой услуги невозможно без прохождения процедуры подтверждения соответствия. Поэтому очень важно на лабораторных занятиях студентам изучить принципы формирования, структуру, содержание конкретных групп нормативных документов, порядок их применения. Занятия, как правило, проводятся в виде ролевой игры или имитации конкретной ситуации.

3. Перечень тем, выносимых на самостоятельное изучение и рекомендации по использованию учебно-методических материалов

Важной задачей студента в вузе является не просто хорошая учеба, но и стремление научиться мыслить, анализировать, исследовать. Это работа над собой по формированию мыслящего врача, специалиста высокой культуры, большой эрудиции и инициативы, любознательности, способного критически оценивать обстоятельства и принимать ответственные решения. Чтобы достичь этого, студенту необходимо овладевать и развивать основной вузовский метод учебы — самостоятельную работу. Во время самостоятельной работы студенту необходимо приучить себя к осмыслению фактов, пытаться понять причинность их изменчивости, научиться познавать в сравнении, вскрывать движущие силы приспособительных и компенсаторных реакций, проводить поиск и анализировать информацию по изучаемому вопросу. Для помощи в осуществлении этих целей разработано учебно-методическое по выполнению самостоятельной работы, в котором приводится как перечень тем, выносимых на самостоятельное изучение, так и список рекомендуемых литературных источников и выдержки из нормативных документов.

Ниже приведен список вопросов, выносимых на самостоятельное изучение:

1. Методы стандартизации как процесс управления.
 2. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.
 3. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.
 4. Общероссийский классификатор продукции (ОКП): назначение, структура.
 5. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.
 6. Классификация физических величин.
 7. Методы измерений
 8. Метрологические характеристики средств измерений
 9. Порядок аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.
 10. Схемы сертификации пищевой продукции.
 11. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.
 12. Сертификация производства.
 13. Сертификация систем обеспечения качества.
 14. Классификация и содержание видов контроля качества.

15. Допустимые уровни содержания тяжелых металлов в молоке и молочных продуктах.
16. Допустимые уровни содержания антибиотиков в молочных и мясных продуктах.
17. Допустимые микробиологические показатели в мясе свежем.
18. Допустимые микробиологические показатели в молоке сырье.

Для закрепления освоенного материала по каждой теме для самостоятельной работы студенту необходимо оформить конспект в отдельной тетради.

2. Рекомендации по работе с литературой.

Одним из главных требований изучения дисциплины является систематическая активная работа студента с не только учебно-методической литературой, но и с действующими нормативными документами в области стандартизации и подтверждения соответствия. Чтобы сформировать у студента навыки эффективного использования нормативной документации, сотрудниками кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии разработаны учебно-методические пособия, как в печатном, так и электронном вариантах, которые включены в состав УМК; электронный вариант, кроме того, находится в свободном доступе в электронных кабинетах преподавателей на сайте вуза (<http://www.stgau.ru/company/personal/user/6962>).

Следует учитывать, что, поскольку многие положения, изучаемые в процессе освоения дисциплины, базируются именно на положениях, установленных в действующих нормативных документах. В связи с социально-экономическими и политическими изменениями, происходящими в Российской Федерации, в том числе и в связи с вступлением в ВТО, нормативно-правовая база в области сертификации (подтверждения соответствия) постоянно корректируется, вносятся поправки в существующие законы и положения, вводятся в действие новые. Поэтому мы настоятельно рекомендуем студентам при изучении ряда вопросов и при самостоятельной подготовке ориентироваться только на современные учебно-методические издания и интернет-ресурсы, рекомендованные программой курса. Информацию о них можно найти в рабочей программе дисциплины в разделе «Рекомендуемая литература».

3. Рекомендации по подготовке к экзамену.

Одним из условий успешного обучения студента является его самоконтроль за качеством изучения материала. Самоконтроль за качеством усвоения материала студент должен производить после изучения каждого вопроса темы. Осуществлять его следует путем неопременного ответа на вопросы, предложенные для самопроверки, а также используя тестовые задания, разработанные к каждому разделу дисциплины. Тестовые задания доступны студенту при обращении в компьютерный класс факультета.

Итоговый контроль знаний студентов по дисциплине проводится согласно рабочего учебного плана. Для данной дисциплины предусмотрен экзамен. В период подготовки к зачету или экзамену студенту необходимо систематизировать ранее полученные знания и практические навыки по работе с объектом исследования, при необходимости обращаться за индивидуальными консультациями к ведущему преподавателю по особенно сложным для усвоения программным вопросам. В качестве основных учебно-методических материалов в этот период рекомендовано использование конспектов лекций, лабораторных занятий, практикума, тетради по выполнению самостоятельной работы. В качестве дополнительных материалов может быть рекомендован учебник, особенно по тем вопросам, которые согласно рабочей программы были отведены для самостоятельного изучения. Для успешной сдачи экзамена по дисциплине всем студентам необходимо присутствовать на соответствующих консультациях, проводимых ведущим преподавателем. В ходе данных консультаций студент может получить не только ответы на вопросы, возникшие у него при самоподготовке к итоговой аттестации по дисциплине, но и ознакомиться с методикой проведения зачета или экзамена. По действующему положению «О порядке приема курсовых работ, зачетов и экзаменов», отдельным студентам, имеющим наивысшие академические показатели по изучаемой дисциплине, решением кафедры на основании представления ведущего преподавателя может быть выставлена экзаменационная оценка по итогам текущей успеваемости или «автомат».

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

MicrosoftWindowsServerSTDCOREAllLngLicense/SoftwareAssurancePackAcademicO LV
 16LicensesLevelEAdditionalProductCoreLic 1YearKasperskyTotalSecurityRussianEdition. 1000-1499
 Node 1 year Educational Renewal License ABBYY FineReader ABBYY FineReader 14 Business

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант», СПС «Кодекс», СПС «Эталон».

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м²)	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 45 площадь – 48,1 м²).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м²)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. №	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1

	105 площадь – 63,2 м ²).	шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана по профилю подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства»

Автор (ы): _____ Толоконников В.П. доктор ветеринарных наук, профессор

_____ Дьяченко Ю.В., канд. ветеринарных наук, доцент

Рецензенты _____ Квочко А.Н., доктор биологических наук, профессор

_____ Оробец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского протокол №19 от «12» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства».

Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,
анатомии и патанатомии им. профессора
С.Н. Никольского, доктор биологических

наук, доцент



О.В. Дилекова

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол №12 от «17» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».



Руководитель ОП

доктор биологических наук, доцент О.В. Дилекова

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.О.42. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки

36.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., самостоятельная работа – 72 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч., самостоятельная работа – 151 ч, контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	углубленное ознакомление студентов с основными нормативно-техническими документами по стандартизации и сертификации, регламентами, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарными нормами и правилами и формирование умений в области их применения для повышения и контроля качества выпускаемой продукции; формирование у обучающихся способности обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата;
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции(УК) - УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений: УК-2.1. Способен участвовать в процессах анализа результатов профессиональной деятельности, выявлять области для совершенствования и разрабатывать оптимальные способы их устранения УК-2.2. Способен участвовать в процессе проектирования, анализа, тестирования новых нормативно-технических документов: УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде: УК-3.1. Способен осуществлять взаимодействие с участками оборота пищевой продукции на рынке, производителями, контрольными органами, потребителями Общепрофессиональные компетенции(ОПК) - Профессиональные компетенции(ПК): -
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - принципов формирования задач в рамках поставленной цели - содержания процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; - необходимых для осуществления профессиональной деятельности правовых норм и методологических основ принятия управленче-

	<p>ского решения</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие формы организации деятельности коллектива; — психологию межличностных отношений в группах разного возраста; — основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели <p>Умения: - выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать концепцию проекта в рамках разработки новых нормативно-технических документов, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; — уметь предвидеть результат деятельности и планировать действия для достижения данного результата; — прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности - действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста - осуществлять социальное взаимодействие с участками оборота пищевой продукции на рынке, производителями, контрольными органами, потребителями <p>Навыки: - оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <ul style="list-style-type: none"> - Владения методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах - Реализации своей роли в команде - распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Основы стандартизации 3. Основы метрологии 4. Основы сертификации подтверждения соответствия) 5. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – контрольная работа, экзамен</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Доцент Дьяченко Ю.В. Профессор Толоконников В.П.</p>