

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.ДВ.02.02 Сертификация и контроль качества**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Технология продуктов здорового питания

магистр

очная

## 1. Цель дисциплины

приобретение магистрантами знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области сертификации и контроля качества продуктов питания

## 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 и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы, маркетинговые и патентные исследования в области прогрессивных и перспективных технологий производства продуктов питания животного происхождения	<b>знает</b> требований и норм, государственных актов и нормативных документов по стандартизации и сертификации продуктов питания животного происхождения <b>умеет</b> применять рациональные методы контроля и оценки качества продуктов животного происхождения <b>владеет навыками</b> навыками анализировать показатели качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов их переработки

## 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Сертификация и контроль качества» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 3 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Сертификация и контроль качества» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов

Методология научного поиска в пищевой индустрии

Моделирование и верификация

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Проектно-технологическая практика

Биологическая безопасность пищевых систем

История и методология науки о пище

Методология создания продуктов диетического и специального питания

Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК

Теория и практика обогащения продуктов питания  
Методология создания продуктов диетического и специального питания



Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов  
Методология научного поиска в пищевой промышленности  
Моделирование и верификация  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Проектно-технологическая практика  
Биологическая безопасность пищевых систем  
История и методология науки о пище  
Методология создания продуктов диетического и специального питания  
Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК  
Теория и практика обогащения продуктов питания  
Проектно-технологическая практика  
Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов  
Методология научного поиска в пищевой промышленности  
Моделирование и верификация  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Проектно-технологическая практика  
Биологическая безопасность пищевых систем  
История и методология науки о пище  
Методология создания продуктов диетического и специального питания  
Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК  
Теория и практика обогащения продуктов питания  
Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов  
Методология научного поиска в пищевой промышленности  
Моделирование и верификация  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Проектно-технологическая практика  
Биологическая безопасность пищевых систем  
История и методология науки о пище  
Методология создания продуктов диетического и специального питания  
Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК  
Теория и практика обогащения продуктов питания  
Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК  
Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов  
Методология научного поиска в пищевой промышленности  
Моделирование и верификация  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Проектно-технологическая практика  
Биологическая безопасность пищевых систем  
История и методология науки о пище  
Методология создания продуктов диетического и специального питания  
Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК  
Теория и практика обогащения продуктов питания  
История и методология науки о пище  
Освоение дисциплины «Сертификация и контроль качества» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:  
Научно-исследовательская работа  
Преддипломная практика  
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

**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 «Сертификация и контроль качества» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоёмкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	144/4	20	54		34	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	6				
практической подготовки		6	30		34		

Семестр	Трудоёмкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	144/4						0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	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.	1 раздел. Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.									
1.1.	Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.	3	28	12	16		16	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.1
1.2.	Организация контроля качества и управление качеством продукции	3	46	8	38		18	КТ 2	Контрольная работа	ПК-1.1
	Промежуточная аттестация		Эк							
	Итого		144	20	54		34			
	Итого		144	20	54		34			

#### 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
Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.	Основные цели и объекты сертификации Сертификация продукции и услуг	4/2

Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.	Система сертификации ГОСТ Р «Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья».	4/-
Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.	Органы по сертификации и испытательные лаборатории.	4/-
Организация контроля качества и управление качеством продукции	Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции	4/-
Организация контроля качества и управление качеством продукции	Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания	4/-
Итого		20

### 5.2.1. Семинарские (практические) 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	
		вид	часы
Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.	Выбор форм и схем обязательного подтверждения соответствия при разработке технических регламентов.	Пр	4/-/4
Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.	Правила и порядок проведения сертификации.	Пр	6/-/6
Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.	Обязательная и добровольная сертификация.	Пр	6/-/6
Организация контроля качества и управление качеством продукции	Отбор проб продуктов питания и подготовка их к анализу.	Пр	6/4/6
Организация контроля качества	Определение массы нетто или объема (деловая игра)	Пр	4/2/4

и управление качеством продукции			
Организация контроля качества и управление качеством продукции	Методы определения влаги и массовой доли сухих веществ	Пр	6/-/6
Организация контроля качества и управление качеством продукции	Методы определения углеводов	Пр	6/-/6
Организация контроля качества и управление качеством продукции	Аналитические методы определения свойств сырья и готовой продукции	Пр	8/-/8
Организация контроля качества и управление качеством продукции	Аналитические методы определения свойств сырья и готовой продукции	Пр	8/-/8
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Сертификация услуг. Сертификация систем качества	16
Порядок отбора проб полуфабрикатов. Подготовка проб к исследованию.	18

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Сертификация и контроль качества» 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 «Сертификация и контроль качества».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Сертификация и контроль качества».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.. Сертификация услуг. Сертификация систем качества	Л1.1		
2	Организация контроля качества и управление качеством продукции. Порядок отбора проб полуфабрикатов. Подготовка проб к исследованию.	Л1.1		

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Сертификация и контроль качества»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	

### 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 «Сертификация и контроль качества» 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 «Сертификация и контроль качества» проводится в виде Экзамен.

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
<b>3 семестр</b>			
КТ 1	Контрольная работа		15
КТ 2	Контрольная работа		15
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>30</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
<b>Итого</b>			<b>100</b>
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
<b>3 семестр</b>			
КТ 1	Контрольная работа	15	<p>15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>12 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>8 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>

КТ 2	Контрольная работа	15	<p>15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>12 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>8 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>
------	--------------------	----	--

### Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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

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

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, 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 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

### Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 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.

5 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.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

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

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

1 баллов 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 89 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 77 до 88 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 65 до 76 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;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

### **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Сертификация и контроль качества»**

1. Основные цели и объекты сертификации.
2. Термины и определения в области сертификации
3. Качество продукции и защита потребителя.
4. Схемы и системы сертификации.

5. Условия осуществления сертификации.
6. Обязательная и добровольная сертификация.
7. Правила и порядок проведения сертификации.
8. Органы по сертификации и испытательные лаборатории.
9. Сертификация услуг.
10. Сертификация систем качества.
11. Качество продукции как социально-экономическая категория. Государственное регулирование качества.
12. Показатели качества продукции, их характеристика.
13. Качество продукции. Факторы, формирующие качество.
14. Роль входного, операционного и выходного контроля в обеспечении высокого качества кулинарной продукции.
15. Технологические пищевые и санитарно-технологические пищевые лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества кулинарной продукции.
16. Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции. Системы балльной оценки.
17. Физико-химические методы определения качества продукции.
18. Порядок отбора проб полуфабрикатов. Подготовка проб к исследованию.
19. Порядок отбора проб вторых горячих блюд, гарниров и соусов. Подготовка к исследованию.
20. Порядок отбора проб супов. Подготовка проб к исследованию.
21. Отбор проб горячих напитков для лабораторного исследования. Приготовление контрольной пробы.
22. Органолептические показатели качества, их характеристика.
23. Методы определения массовой доли влаги и сухих веществ.
24. Методы определения доброкачественности кулинарной продукции.
25. Контроль качества фритюрного жира. Показатели качества.
26. Исследование полуфабрикатов из творога. Показатели качества, методы определения.
27. Методы определения массовой доли жира в кулинарной продукции.
28. Определение массовой доли сахаров цианидным методом. Сущность, химические реакции.
29. Определение массовой доли белка в кулинарной продукции. Методы, сущность, химические реакции.
30. Исследование качества супов. Показатели качества. Расчет на полноту вложения сырья.
31. Методы глубокого разделения и оценки качества продукции.
32. Исследование качества полуфабрикатов из котлетной массы. Показатели качества, методы определения.
33. Определение степени прожаренности кулинарных изделий. Методы, сущность.
34. Определение массовой доли сахаров методом Бертрана. Сущность метода, химические реакции.
35. Исследование вторых горячих блюд и гарниров. Показатели качества.
36. Определение базовых показателей качества для обеденной продукции. Расчет на полноту вложения сырья.
37. Определение массовой доли сахаров йодометрическим методом Вильштеттера и Шудля. Сущность метода, химические реакции.
38. Исследование горячих напитков. Показатели качества, методы их определения.
39. Физико-химические методы определения массовой доли сахаров в кулинарной продукции. Сущность методов, химические реакции.
40. Исследование сладких блюд. Показатели качества, методы их определения.
41. Определение витамина С в кулинарной продукции. Методы, порядок проведения.
42. Правила техники безопасности при работе в биохимической лаборатории.
43. Определение массовой доли хлеба в кулинарной продукции из котлетной массы. Метод, сущность, химические реакции.
44. Органолептическая оценка кулинарной продукции с учетом коэффициента важности. Порядок проведения.

45. Цели и задачи добровольной сертификации услуг общественного питания. Порядок проведения.

46. Системы управления качеством продукции. Основные принципы разработки ХАССП. Внедрение и сертификация.

47. Разработка и внедрение систем менеджмента качества. Особенности.

Практико-ориентированные задачи

Составить системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья на 1 из 14-ти групп однородной продукции:

1. Продукты детского питания
2. Зерно и продукты его переработки
3. Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия
4. Масличные культуры, растительные масла и масложировые продукты
5. Мясо, мясопродукты
6. Рыба, рыбопродукты и продукты моря
7. Молоко и молочные продукты
8. Фрукты и овощи, плодоовощная продукция
9. Пищевые концентраты
10. Сахар, сахаристые культуры, крахмалопаточные продукты.
11. Напитки и вино-водочные продукты
12. Кондитерские изделия
13. Пищевкусовые ароматические и прочие продукты
14. Мясо птицы

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

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

### **основная**

Л1.1 Руденко С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика [Электронный ресурс]: моногр.. - Москва: Дашков и К, 2010. - 368 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=70549](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70549)

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

**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*

1. -

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	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

### 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 промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

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

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Сертификация и контроль качества» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ , Скорбина Елена Александровна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ , Пономарева Мария Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины «Сертификация и контроль качества» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Сертификация и контроль качества» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Руководитель ОП \_\_\_\_\_