

**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.06 Производство органической пищи

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины Производство органической пищи являются овладение обучающимися компетенциями и навыками, связанными с производством и идентификацией органических 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 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения умеет Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях владеет навыками Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производство органической пищи» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 5 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Производство органической пищи» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технологическая практика

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Организация производства органического сырья

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Процессы и аппараты пищевых производств

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Товароведение продовольственных товаров

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырьяПереработка вторичного сырья

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырьяОсновы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырьяМеханизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырьяМеханизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Освоение дисциплины «Производство органической пищи» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Технологическая практика

1.	1 раздел. Предпосылки возникновения органического производства продуктов питания. Развитие рынка Food Net									
1.1.	Исторические предпосылки развития органических продуктов питания	5	6	2	4		4	КТ 1	Собеседование	ПК-1.1
1.2.	Современное состояние и перспективы развития рынка Food Net	5	6	2	4		8	КТ 2	Собеседование	ПК-1.1
1.3.	Нормативно-правовая база производства и оборота органических продуктов питания	5	8	4	4		8	КТ 3	Собеседование	ПК-1.1
2.	2 раздел. Производство органического сырья									
2.1.	Органическое сельское хозяйство	5	10	2	8		12			ПК-1.1
2.2.	Условия производства органического мяса и молока	5	14	6	8		12			ПК-1.1
2.3.	Требования к сертификации и маркировки органической продукции	5	10	2	8		10			ПК-1.1
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		144	18	36		54			
	Итого		144	18	36		54			

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
Исторические предпосылки развития органических продуктов питания	В 60-х гг. XX в. производители и потребители поняли, что объемы химикатов, применявшихся в земледелии и животноводстве, способны нанести вред здоровью человека и окружающей среде, и в 1972 г. была создана Международная федерация движений за органическое сельское хозяйство (International Federation of Organic Agriculture Movements, IFOAM) со штаб-квартирой в Бонне (Германия). Это международная неправительственная организация, отстаивающая интересы всех организаций, занимающихся органическим сельским хозяйством.	2/-
Современное состояние и перспективы развития рынка Food Net	Food Net рынок производства и реализации питательных веществ и конечных видов пищевых продуктов (персонализированных и общих, на основе традиционного сырья и его заменителей), а также сопутствующих IT-решений (например, обеспечивающих сервисы по логистике и подбору индивидуального питания). Один из ключевых сегментов Доступная органика сегмент биологических препаратов и веществ для сельского хозяйства,	2/2

	в том числе высококачественных кормов, кормовых добавок и лекарственных средств для ветеринарного применения, а также пестицидов и агрохимикатов биологического происхождения и органических продуктов питания.(лекция-беседа)	
Нормативно-правовая база производства и оборота органических продуктов питания	Нормативно-правовые акты. Мировая практика. Межгосударственный стандарт, принятый Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС); ГОСТ 33980-2016 «Продукция органического производства. Правила производства, переработки, маркировки и реализации. NEQ SAC/GL32-1999» (указаны разрешенные для производства органической продукции кормовые добавки, удобрения и другие вещества).	2/-
Нормативно-правовая база производства и оборота органических продуктов питания	Нормативно-правовая база РФ. Основные требования к производству органической продукции сформированы в Федеральном законе № 280-ФЗ. В России введены в действие следующие национальные стандарты, являющиеся основой для производства, идентификации и сертификации органической продукции: ГОСТ Р 56104-2014 «Продукты пищевые органические. Термины и определения»; ГОСТ Р 57022-2016 «Продукция органического производства. Порядок проведения добровольной сертификации органического производства»	2/-
Органическое сельское хозяйство	основы органического земледелия	2/-
Условия производства органического мяса и молока	В органическом животноводстве запрещено применение гормонов роста и превентивное использование антибиотиков. Особое внимание уделяется чистоте кормов (без консервантов, стимуляторов роста, возбуждителей аппетита), а также бесстрессовым условиям содержания и транспортировки животных.	2/-
Условия производства органического мяса и молока	Условия производства продукции птицеводства	2/-
Условия производства органического мяса и молока	Производство органической продукции в мире	2/2
Требования к сертификации и маркировке органической продукции	Сертификация органической продукции	2/-
Итого		18

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
Исторические предпосылки развития органических продуктов питания	Деятельность Международной федерации движений за органическое сельское хозяйство	Пр	4/-/4
Современное состояние и перспективы развития рынка Food Net	Основные требования к производству органической продукции (Федеральный закон № 280-ФЗ).	Пр	4/-/4
Нормативно-правовая база производства и оборота органических продуктов питания	Маркировка органики (экспертная оценка)	Пр	2/2/2
Нормативно-правовая база производства и оборота органических продуктов питания	Контрольная точка 1	Пр	2/-/2
Органическое сельское хозяйство	Критерии отнесения земель к органическим	Пр	4/-/4
Органическое сельское хозяйство	Удобрения в СОЗ	Пр	4/-/4
Условия производства органического мяса и молока	Требования к производству органического молока	Пр	4/-/4
Условия производства органического мяса и молока	Плюсы и минусы органического производства (диспут)	Пр	4/4/4
Требования к сертификации и маркировке органической продукции	Правила сертификации органической продукции	Пр	4/-/4
Требования к сертификации и маркировке органической продукции	Контрольная точка 2	Пр	4/-/4
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	4
Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	8
Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	8
Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	12
Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	12
Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	10

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производство органической пищи» 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 «Производство органической пищи».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производство органической пищи».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (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	Исторические предпосылки развития органических продуктов питания . Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1	Л3.1
2	Современное состояние и перспективы развития рынка Food Net . Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1	Л3.1
3	Нормативно-правовая база производства и оборота органических продуктов питания. Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1	Л3.1
4	Органическое сельское хозяйство. Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1	Л3.1
5	Условия производства органического мяса и молока. Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1	Л3.1
6	Требования к сертификации и маркировке органической продукции. Изучение учебного материала, подготовка доклада по выбранной теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производство органической пищи»

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	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03						x		
	Инновации в проектировании пищевых предприятий							x	
	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства				x				
	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства				x				
	Основы рационального питания						x		
	Отраслевые особенности развития инновационных технологий						x		
	Преддипломная практика								x
	Проектная работа			x		x		x	
	Производство комбинированных пищевых продуктов			x					
	Производство продукции животноводства					x			
	Производство, товароведение и сертификация колбас							x	
	Производство, товароведение и сертификация сыров								x
	Процессы и аппараты пищевых производств				x				
	Разведение и селекция животных				x				
	Технологическая практика				x				
	Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья				x				
	Технология производства мясных полуфабрикатов						x		

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 «Производство органической пищи» 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 «Производство органической пищи» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬ-

НО», «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	
5 семестр			
КТ 1	Собеседование	10	
КТ 2	Собеседование	10	
КТ 3	Собеседование	10	
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30	
Посещение лекционных занятий		20	
Посещение практических/лабораторных занятий		20	
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30	
Итого		100	
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
5 семестр			
КТ 1	Собеседование	10	Решение тестов (знания) - 5 баллов, выполнения задания (умения, навыки) - 5 баллов).
КТ 2	Собеседование	10	Решение тестов (знания) - 5 баллов, выполнения задания (умения, навыки) - 5 баллов).
КТ 3	Собеседование	10	Решение тестов (знания) - 5 баллов, выполнения задания (умения, навыки) - 5 баллов).

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

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

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 «Производство органической пищи»

1. Основные требования к производству органической продукции согласно Федеральному закону № 280-ФЗ.

2. Условия, необходимые для признания продуктов животного происхождения органическими

3. Возможные отрицательные эффекты при производстве органических продуктов

4. Требования к упаковке органического питания

5. Есть ли различия во вкусах между органическим питанием и обычными продуктами?

6. Особенности маркировки потенциального органического питания

7. Требования к производству органического мясного сырья

8. Требования к производству органического молока

9. Требования к производству других видов органической продукции животноводства (мед, яй-цо)

10. Технологическая схема переработки органической продукции животноводства

11. Требования к качеству и безопасности органических пищевых продуктов.

Идентификацион-ные признаки

12. Требования к срокам и условиям хранения, упаковке и маркировке органических продуктов питания

13. Рынок органических продуктов

14. Комплекс мер для налаживания устойчивого развития органического рынка в России

15. Органическое сельское хозяйство

16. Переходный период для налаживания органического производства продукции

17. Правила органического производства

18. Стадия органического производства

19. Органическое сырье

20. Пищевой продукт с органическими ингредиентами

21. Органический пищевой продукт

22. Специальные требования к размещению и содержанию животных

23. Специальные требования к размещению и содержанию птицы

24. Правила содержания животных при параллельном производстве

25. Условия разведения в органическом животноводстве

26. Профилактика и лечение болезней в органическом животноводстве

27. Корма и кормовые добавки

28. Производство органических кормов

29. Требования к производству органических пищевых продуктов

30. Сбор продукции органического производства

31. Упаковка органической продукции

32. Подтверждение соответствия производства органической продукции
33. Процесс сертификации органического производства
34. Инспекционный контроль сертифицированного производства
35. Ресертификация органического производства

Вопросы для собеседований

1. Основные принципы органического сельского хозяйства
2. Законодательная база органического сельского хозяйства в России
3. Отличие органического животноводства от обычного(традиционного) животноводства.
4. Основные этапы развития животноводства.
5. Преимущества органического животноводства перед обычным.
6. Роль животноводства в органическом сельском хозяйстве.
7. Что регламентирует постановление ЕС, принятое 24 августа 1999года ,№ 1804/99/ЕС.
8. Основные правила содержания животных в органическом животноводстве
9. Основные правила кормления в органическом животноводстве.
10. Основные правила разведения и селекции животных в органическом животноводстве.
11. Основные правила получения продукции и поддержания продуктивности животных в органическом животноводстве.
12. Поддержание здоровья животных и их лечение в органическом животноводстве.
13. Производственные мероприятия по правильному содержанию животных.
14. Здоровье животных в органическом животноводстве.
15. Производственные мероприятия по правильному содержанию животных на пастбище.
16. Производственные мероприятия по правильному содержанию животных в помещениях.
17. Предупреждение заболеваний животных в органическом животноводстве
18. Продуктивность животных в органическом животноводстве
19. Производственные мероприятия по заготовке кормов в органическом животноводстве
20. Приспособленность к условиям внешней среды и резистентность животных
21. Лечение животных в органическом животноводстве гомеопатией
22. Лечение животных в органическом животноводстве фитотерапией
23. Лечение животных в органическом животноводстве в традиционной ветеринарной медицине..
24. Наиболее важные правила и стандарты для органического животноводства.
25. Регистрация предприятий, занимающихся органическим хозяйством.
26. Контроль предприятий занимающихся органическим хозяйством
27. Переход предприятий с обычного животноводства на органическое
28. Регламент разведения животных в органическом хозяйстве и покупка их из других хозяйств.
29. Особенности природно-климатических и экологических условий регионов Р.Ф.для содержания различных видов животных
30. Предпосылки и перспективы развития органического животноводства в регионах Российской Федерации
31. Традиционное природопользование в регионах Российской Федерации
32. Характеристика технологий содержания животных по регионам Российской Федерации.
33. Организация водоснабжения в органическом животноводстве

КТ1

Решите тестовые задания

1. Основная идея органического сельского хозяйства – это:
 - а) замкнутый цикл;
 - б) «чистые» продукты;
 - в) качество продукции;
 - г) новый подход.
2. Вставьте пропущенные элементы: В настоящее время сложилось ... международные системы стандартов на органическое производство
 - а) 3;
 - б) 1;
 - в) 2;
 - г) 4.

3. Основные типы экостандартов:

- а) международные и межправительственные;
- б) основные стандарты и директивы;
- в) частные стандарты;
- г) коммерческие стандарты.

4. Предпосылки для развития органического сельского хозяйства в РФ следующие:

- а) огромный ресурс земель сельскохозяйственного назначения;
- б) снижение или полное отсутствие хемотропной нагрузки на почву и повышение использования органических удобрений;
- в) не использование в сельском хозяйстве технологий генной инженерии;
- г) все перечисленные.

5. Вставьте пропущенные элементы: Выделяют...основных принципа экологического хозяйства:

- а) 4;
- б) 1;
- в) 2;
- г) 3.

6. Этого принципа экологического хозяйства не существует:

- а) экологии;
- б) здоровья;
- в) заботы;
- г) справедливости;
- д) рентабельности.

7. Для получения экологически безопасной растениеводческой продукции необходимы:

- а) ресурсосберегающие и природоохранные технологии;
- б) оптимизация природных механизмов регулирования численности вредителей;
- в) эффективное управление биологическими процессами;
- г) все перечисленное.

8. Конверсия – это:

- а) время, требующееся для перехода от неорганического производства к органическому;
- б) время, требующееся на получение органического продукта;
- в) время параллельного производства в сельском хозяйстве;
- г) затраты корма на производства органической продукции.

Дайте ответы на теоретические вопросы:

1. Опишите особенности конверсионного этапа

2. Какие органические удобрения используют при выращивании сельскохозяйственных

культур?

3. Какие меры борьбы с болезнями в органическом земледелии?

КТ 2

Решите тестовые задания

1. Началом конверсионного периода следует считать:

- а) дату заключения договора с органом по сертификации;
- б) желание хозяина перейти на органическое производство;
- в) дату производства первого объема органической продукции;
- г) первое января текущего года.

2. Единовременный минимальный период времени при переходе к органическому хозяйству при производстве мяса:

- а) 12 месяцев;
- б) 1 год;
- в) физиологическая зрелость животных;
- г) период стельности животного.

3. В качестве «органических» могут использоваться традиционно выращенные животные в соответствии со следующими ограничениями по возрасту:

- а) суточные цыплята для мясного производства;
- б) 18-недельные куры-несушки для производства яиц;
- в) 4-недельная сельскохозяйственная птица прочего назначения;

г) ремонтный молодняк свиней.

4. Для органического пчеловодства радиус территории от ульев не должен превышать:

- а) 3 км;
- б) 2 км;
- в) 5 км;
- г) 500 м.

5. Уменьшение числа обработок пестицидами. Использование органических отходов.

Сокращение потерь минеральных веществ при удобрении. Промежуточные культуры – это способы:

- а) защиты окружающей среды;
- б) улучшения качества продукции;
- в) активизации круговорота веществ;
- г) экономии энергии;
- д) повышения плодородия почвы

6. Конверсия – это:

- а) время, требующееся для перехода от неорганического производства к органическому;
- б) время, требующееся на получение органического продукта;
- в) время параллельного производства в сельском хозяйстве;
- г) затраты корма на производства органической продукции.

7. Одновременное существование органического и традиционного производства на одном предприятии:

- а) допускается, но они должны быть четко разграничены;
- б) не допускается;
- в) да.

8. Безземельные системы органического животноводства:

- а) запрещены;
- б) да;
- в) только органического статуса.

Дайте ответы на теоретические вопросы

1. Назовите этапы перехода от традиционного к органическому сельскому хозяйству.
2. Сформулируйте и аргументируйте критерии отнесения земель к органическим
3. Способы сохранения влаги в почве в органическом земледелии

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 Ким И. Н., Кушнирук А. А., Ким Г. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 752 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209903>

Л1.2 Чикалев А. И., Юлдашбаев Ю. А. Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "КУРС", 2021. - 188 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363515>

Л1.3 Бурова Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 160 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/213080>

дополнительная

Л2.1 Макаров С. С., Антонов А. М., Куликова Е. И., Чудецкий А. И., Соловьев А. В. Биотехнология в садоводстве. Выращивание плодовых и редких ягодных растений в культуре in vitro. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 128 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/382385>

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

ЛЗ.1 Келль Л. С. Экологическая биотехнология [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 232 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/221165>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Национальный органический союз – развитие рынка органической продукции	1. http://rosorganic.ru/
2	Агропромышленный портал АГРО <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> I	3. https://www.agroxxi.ru/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Производство органической пищи» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу 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. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
2. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

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		
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

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 «Производство органической пищи» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

_____ профессор , доктор с.-х.наук Сычева Ольга Владимировна

Рецензенты

_____ Зав. кафедрой , К.с.-х.н. Растоваров Е.И.

Рабочая программа дисциплины «Производство органической пищи» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Производство органической пищи» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП _____