

**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.О.11.02 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной
продукции**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

овладение обучающимися компетенциями и навыками, связанными со стандартизацией и сертификацией сельскохозяйственной 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 и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	знает требования и нормы, государственные акты и нормативные документы по стандартизации и сертификации сель-скохозяйственной продукции умеет применять рациональные методы контроля и оценки качества продукции животного и растительного происхождения владеет навыками навыками анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 8 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Проектная работа

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технологическая практика

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технологическая практика

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Производство продукции животноводства

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Организация производства органического сырья

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Разведение и селекция животных

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология кожи и меха

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Управление качеством продукции животноводства

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Инновации в проектировании
пищевых предприятий

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Производство, товароведение и сертификация колбас

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Производство органической пищи

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология производства функциональных продуктов питания

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология переработки продукции птицеводства

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Основы рационального питания

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология хранения и переработки продукции растениеводства

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Процессы и аппараты пищевых производств

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология производства пищевых концентратов

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Технология производства мясных полуфабрикатов

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Санитария и гигиена пищевых производств

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Товароведение продовольственных товаров

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Переработка вторичного сырья

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Инновации в проектировании пищевых предприятий
Проектная работа
Производство, товароведение и сертификация колбас
Санитария и гигиена пищевых производств
Технологическая практика
Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции 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 сырья
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Инновации в проектировании пищевых предприятий
 Проектная работа
 Производство, товароведение и сертификация колбас
 Санитария и гигиена пищевых производств
 Технологическая практика
 Технология хранения и переработки продукции растениеводства
 Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
 Основы рационального питания
 Отраслевые особенности развития инновационных технологий
 Технология производства и переработки продукции пчеловодства
 Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
 Технология производства мясных полуфабрикатов
 Переработка вторичного сырья
 Производство органической пищи
 Производство продукции животноводства
 Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
 Технология переработки продукции птицеводства
 Технология производства пищевых концентратов
 Технология производства функциональных продуктов питания
 Управление качеством продукции 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 сырья
 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Освоение дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

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 «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
8	108/3	20	34		54		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	6				
практической подготовки		20	34		54		

Семестр	Трудоемкость	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел
---------	--------------	---

	ость час/з.е.	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
8	108/3			0.12			

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 стандартизации									
1.1.	Основы стандартизации	8	26	10	16		24	КТ 1	Контрольная работа ПК-1.2	
2.	2 раздел. Основы сертификации									
2.1.	Основы сертификации	8	28	10	18		24	КТ 2	Контрольная работа ПК-1.2	
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		108	20	34		48			
	Итого		108	20	34		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
Основы стандартизации	Общая характеристика стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. История развития стандартизации. Цели, принципы, функции и задачи стандартизации. Методы стандартизации	2/-
Основы стандартизации	Государственная система стандартизации. Роль стандартизации в повышении качества продукции. Развитие стандартизации на международном, региональном и национальном уровнях	2/-
Основы стандартизации	Основные положения закона РФ «О техническом регулировании». Указатели стандартов. Оценка качества материалов и изделий из них. Классификаторы ОКЦ ОК, УН, ТНВЭД.	2/-
Основы стандартизации	Правовые основы стандартизации; международная организация по	2/-

	стандартизации (ИСО); основные положения государственной системы стандартизации ГСС; Научная база стандартизации; определение оптимально-го уровня унификации и стандартизации.	
Основы стандартизации	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.	2/2
Основы сертификации	Основные понятия. История сертификации. Цели и принципы сертификации	2/-
Основы сертификации	Обязательная и добровольная сертификация. Участники сертификации	2/-
Основы сертификации	Правила сертификации. Законодательная и нормативная база сертификации. Порядок проведения сертификации продукции	2/2
Основы сертификации	Условия ввоза импортируемой продукции, подлежащей сертификации	2/-
Основы сертификации	Декларирование соответствия в РФ. Декларирование соответствия в странах ЕС	2/-
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 стандартизации	Практическое занятие: Закон РФ «О техническом регулировании»	Пр	4/-/4
Основы стандартизации	Практическое занятие: Закон РФ «О стандартизации»	Пр	4/-/4
Основы стандартизации	Практическое занятие: Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией	Пр	4/2/4
Основы стандартизации	Практическое занятие: Закон РФ «О защите прав потребителей»	Пр	4/-/4
Основы сертификации	Практическое занятие: Основные цели и объекты сертификации; качество продукции и защита потребителя	Пр	4/4/4
Основы сертификации	Практическое занятие: Обязательная и добровольная сертификация; правила и порядок проведения сертификации (разбор конкретной ситуации)	Пр	4/-/4
Основы сертификации	Практическое занятие: Органы по сертификации и испытательные лаборатории; аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий	Пр	2/-/2
Основы	Практическое занятие: Сертификация	Пр	4/-/4

сертификации	услуг; сертификация систем качества.		
Основы сертификации	Практическое занятие: Схемы и системы сертификации; условия осуществления сертификации	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
Технические условия как норма-тивный документ. Каталожный лист. Межгосударственная система стандартизации. Международные организации по стандартизации. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной ин-формации. Общероссийский клас-сификатор промышленной и сель-скохозяйственной продукции	24
Порядок проведения сертификации продукции. Инспекционный кон-троль за сертифицированной про-дукцией. Системы качества. Поря-док проведения сертификации си-стем качества	24
	6

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-1.2: Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия								x
	Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов						x		
	Организация производства органического сырья			x					
	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы				x				
	Производство продукции животноводства					x			
	Производство, товароведение и сертификация колбас							x	
	Производство, товароведение и сертификация сыров								x
	Технологическая практика						x	x	
	Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов						x		
	Технология производства функциональных продуктов питания					x			
	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки								x
	Управление качеством продукции животноводства					x			
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		x						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 «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» 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 и сертификация сельскохозяйственной продукции» проводится в виде Зачет.

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

теоретиче-ских 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
8 семестр			
КТ 1	Контрольная работа		15
КТ 2	Контрольная работа		15
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
8 семестр			
КТ 1	Контрольная работа	15	<p>15 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение .</p> <p>10 баллов ответ полный, но заключение отсутствует</p> <p>5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса</p> <p>0 баллов ответ на вопрос не получен.</p> <p>15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>10 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>5 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 ответ полный, аргументированный, сделано заключение .</p> <p>10 баллов ответ полный, но заключение отсутствует</p> <p>5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса</p> <p>0 баллов ответ на вопрос не получен.</p> <p>15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>10 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>5 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 зачете

По дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

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.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

1. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и сертификации. Федеральный закон «О техническом регулировании».

2. Цели, принципы, функции и задачи стандартизации.

3. Государственная система стандартизации РФ и направления ее реформирования.

4. Нормативные документы по стандартизации.

5. Категории и виды стандартов. Порядок разработки и утверждения стандартов.

6. Технические условия как нормативный документ. Каталожный лист.

7. Межгосударственная система стандартизации.

8. Международные организации по стандартизации.

9. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации. Общероссийский классификатор промышленной и сельскохозяйственной продукции.

10. Эффективность работы по стандартизации, ее виды и показатели.

11. Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия.

12. Обязательная и добровольная сертификация. Основные участники обязательной сертификации.
13. Порядок проведения сертификации продукции. Схемы сертификации продукции.
14. Правила проведения сертификации пищевых продуктов.
15. Правила заполнения бланка сертификата.
16. Условия ввоза импортируемой пищевой продукции.
17. Декларирование соответствия
18. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.
19. Стандартизация (определение). Принципы отечественной стандартизации.
20. Стандартизация (определение). Методы отечественной стандартизации.
21. Государственная система стандартизации (ГСС). Основные документы ГСС. Объекты стандартизации.
22. Нормативный документ (определение). Фонд нормативных документов.
23. Стандарт (определение). Категории и виды стандартов.
24. Стандартизация (определение). Цели и задачи стандартизации.
25. Основные цели и принципы сертификации.
26. Особенности проведения сертификации работ и услуг. Схемы сертификации.
27. Сертификация продукции (определение). Сущность обязательной и добровольной сертификации.
28. Объекты сертификации. Характеристика системы сертификации.
29. Схемы сертификации продукции. Их характеристика.
30. Порядок проведения сертификации продукции.
31. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.
32. Системы качества. Порядок проведения сертификации систем качества.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

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. Плоды 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
15. Технологическое и транспортное оборудование хранилищ.

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 Аристов А. И., Приходько В. М. Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 256 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=424613>

Л1.2 Доронина Н. П., Лебедев А. Т., Захарин А. В., Жевора Ю. И., Лебедев П. А., Павлюк Р. В., Зубенко Е. В., Марьин Н. А., Искендеров Р. Р., Глебова К. Н., Грабельников Д. И. Метрология, стандартизация и сертификация:учеб.-метод. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2017. - 1,56 МБ

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 106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия 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 «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» 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)

_____, Скорбина Елена Александровна

Рецензенты

_____, Пономарева Мария Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» 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 _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» 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 _____