

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной, воспитательной  
работе и молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
«16» сентября 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2023

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целью освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач в области стандартизации и сертификации продукции животноводства на этапах её производства и переработки, оценки соответствия качества сырья животного происхождения и продуктов его переработки требованиям технических регламентов и нормативных документов, безопасности продукции.

Для достижения поставленной цели при освоении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение основ стандартизации, сертификации, оценки соответствия качества сырья животного происхождения и продуктов его переработки;
- изучение показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сырья животного происхождения (молоко, мясо, шерсть, яйца) и продуктов его переработки;
- изучение требований технических регламентов и нормативных документов к качеству сырья животного происхождения на этапах его производства и продуктов переработки;
- изучение систем управления качеством сырья животного происхождения и продуктов его переработки на основе принципов ХАССП и на соответствие международному стандарту ИСО 9000.

Методика изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки», предусматривает усвоение теоретических аспектов в форме лекционных занятий, лабораторных занятий и самостоятельную работу магистрантов по изучению отдельных тем. Условием успешного освоения данной дисциплины является выполнение отчетов по лабораторным занятиям, выполнение индивидуальных заданий по разделам дисциплины.

## **2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки» относится к дисциплинам по выбору относится к вариативной части дисциплин по выбору, предусмотренным учебным планом подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения». Дисциплина изучается в 3 семестре на 2 курсе очной формы обучения и в 3 и 4 семестрах на 2 курсе заочной формы обучения.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-3 ПК-1 Применяет современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения;	<p><b>Знает:</b> современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Умеет:</b> проводить исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеет:</b> современными методиками проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-2 Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению	ИД-2 ПК-2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.	<p><b>Знает:</b> мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения</p> <p><b>Владеет:</b> методами разработки корректировочных мероприятий по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.</p>

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	3 (17)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>
в том числе:	Лекции	34	34	34
	Лабораторные работы	34	34	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>40</b>	<b>0,25</b>	<b>40</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	10		10
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	14		14
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8		8
	Зачет	8	0,25	8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет)</b>		зачет	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>70,25</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		3	1,95	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	2 (3)	3 (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>10</b>
в том числе:	Лекции	6	6	2	4
	Лабораторные работы	8	8	2	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>94</b>	<b>0,25</b>	<b>32</b>	<b>62</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	6		2	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	76		28	48
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8		2	6
СР в сессию	Зачет	4	0,25	-	4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет)</b>		зачет		-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>14,25</b>	<b>36</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		3	0,40	1	2

## 4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость, ч.
1.	<p><b>Основы системы стандартизации.</b></p> <p>1. Понятие стандартизации. Основные цели и задачи стандартизации.</p> <p>2. Категории стандартов (Государственные стандарты, Отраслевые стандарты, Технические условия, Стандарты предприятий, Стандарты общественных объединений, научно-технических и инженерных обществ, Международный стандарт).</p> <p>3. Виды стандартов (Стандарты основополагающие, Стандарты на продукцию, Стандарты на процессы, Стандарты на методы контроля, испытаний, измерений, анализа).</p>	4
2.	<p><b>Система менеджмента качества (СМК) на соответствие стандартам ИСО-2000.</b></p> <p>1. Значение сертификации систем ИСО-2000</p> <p>2. Правила и порядок проведения сертификации систем ИСО 2000.</p>	4
3.	<p><b>Сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья.</b></p> <p>1. Понятие сертификации. Основные цели и задачи сертификации.</p> <p>2. Система сертификации пищевой продукции.</p> <p>3. Правила обязательной и добровольной сертификации пищевой продукции.</p>	4
4	<p><b>Закон и нормативная база сертификации.</b></p> <p>1. Организационно-методическая база сертификации.</p> <p>2. Структурная схема информационного обеспечения сертификации</p>	4
5.	<p><b>Сертификация импортной продукции в России.</b></p> <p>1. Сертификация импортной продукции в России.</p> <p>2. Признание зарубежных сертификатов.</p>	4
6	<p><b>Система качеством продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП.</b></p> <p>1. Основные термины и определения, используемые в стандарте.</p> <p>2. Принципы разработки системы ХАССП.</p>	4
7	<p><b>Санитарно-гигиенические и экологические условия мясоперерабатывающего производства.</b></p> <p>1. Санитарно-гигиенические правила на мясоперерабатывающем предприятии.</p> <p>2. Санитарные правила при обработке продуктов убоя (субпродуктов).</p> <p>3. Санитарные правила при осуществлении технологических процессов при мясопереработке.</p> <p>4. Транспортировка мяса и мясных продуктов.</p>	4
8	<p><b>Товарная оценка различных видов мяса.</b></p> <p>1. Товарная оценка говядины и конины.</p> <p>2. Товарная оценка баранины.</p> <p>3. Товарная оценка козлятины.</p> <p>4. Товарная оценка свинины.</p>	4
9	<p><b>Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса.</b></p> <p>1. Количественные показатели мяса.</p> <p>2. Качественные показатели мясной продуктивности и качества мяса.</p>	2
<b>Всего</b>		<b>34</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	<b>Основы системы стандартизации.</b> 1. Понятие стандартизации. Основные цели и задачи стандартизации. 2. Категории стандартов (Государственные стандарты, Отраслевые стандарты, Технические условия, Стандарты предприятий, Стандарты общественных объединений, научно-технических и инженерных обществ, Международный стандарт). 3. Виды стандартов (Стандарты основополагающие, Стандарты на продукцию, Стандарты на процессы, Стандарты на методы контроля, испытаний, измерений, анализа).	2
2.	<b>Сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья.</b> 1. Понятие сертификации. Основные цели и задачи сертификации. 2. Система сертификации пищевой продукции. 3. Правила обязательной и добровольной сертификации пищевой продукции.	2
3	<b>Система качеством продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП.</b> 1. Основные термины и определения, используемые в стандарте. 2. Принципы разработки системы ХАССП.	2
<b>Всего</b>		<b>6</b>

#### 4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч
1.	Нормативные документы по стандартизации:	2
2.	Технические регламенты.	2
3.	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции.	2
4.	Показатели безопасности, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации пищевой продукции	2
5.	Гигиенические требования к безопасности и качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья.	2
6.	Разработка документов по декларированию продукции и сертификации систем качества животноводческой продукции.	2
7.	Стандартизация и оценка качества молока.	4
8.	Стандартизация и оценка качества молочных продуктов.	2
9.	Стандартизация и оценка соответствия пищевых яиц.	2
10.	Стандартизация и оценка соответствия скота и птицы для убоя.	4
11.	Стандартизация и оценка качества мяса в тушах, полутушах и четвертинах.	2
12.	Стандартизация шерсти.	2
13.	Стандартизация и оценка качества мясных продуктов.	4
14.	Стандартизация и оценка качества рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла.	2
<b>Всего</b> .....		<b>34</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч
1.	Нормативные документы по стандартизации:	2
2.	Технические регламенты.	2
3.	Стандартизация и оценка качества молока.	2
4.	Стандартизация и оценка соответствия пищевых яиц.	2
<b>Всего</b> .....		<b>8</b>

#### 4.4 Тематический план практических занятий

Практические занятия учебным планом не предусмотрены

#### 4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	14
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	8
4.	Зачет	Подготовка к сдаче и сдача зачета	8
<b>Всего:</b>			<b>40</b>

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	6
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	76
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	8
4.	Зачет	Подготовка к сдаче и сдача зачета	4
<b>Всего:</b>			<b>94</b>



## **5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы**

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения теоретических вопросов, обучающимся необходимо приобрести практические навыки пользования последней информацией в области стандартизации и сертификации сырья животного происхождения и продуктов его переработки, использования сведений из периодической печати, а также результатов научных исследований, полученных руководителем курса и сотрудниками кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства». Данная информация имеет оригинальный характер и в полном объеме ее можно получить только при посещении лекций.

При подготовке к лабораторным работам, особое внимание необходимо уделять техническому регламенту на изучаемую продукцию переработки из животного сырья.

### **5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса**

При изучении дисциплины особое внимание необходимо основным понятиям, нормативным документам по стандартизации. Рекомендуется изучить порядок проведения стандартизации и оценку качества молока, молочных, мясных, яичных, рыбных продуктов, шерсти и др. Изучение методик определения качества сырья и продуктов животноводства необходимо проводить в лабораториях с использованием имеющейся литературы, наглядных пособий и образцов продукции. При изучении темы: «Стандартизация и оценка качества молока» необходимо изучить технический регламент и порядок проведения оценки качества на сырье-молоко коровье, а также особенности стандартизации.

### **5.3 Рекомендации по работе с литературой**

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно.

но. Нужно добиваться точного представления о том, что изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

#### **5.4 Советы по подготовке к зачету**

При подготовке к зачету, рекомендуется заблаговременно изучить и конспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку. Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература**

6.1.1. Валитов, Х. З. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства : методические указания / Х. З. Валитов. – Самара : СамГАУ, 2019. – 59 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/123521>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 364 с. – ISBN 978-5-8114-3968-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>.

6.2.2. Мельникова, Е. И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. И. Мельникова, Е. С. Рудниченко, Е. В. Богданова. – Воронеж : ВГУИТ, 2014. – 96 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71660> .

### **6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:**

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

### **6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации.

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации.

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. № 604.</b> 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение на 14 посадочных мест (ареометры общего назначения, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Клевер 1-М», вискозиметр «Соматос», рефрактометр ИРФ – 464, рефрактометр 454, аппарат сушильный АПС-1, рН метр «Эксперт», термостат суховоздушный, весы лабораторные ВК - 300,1; весы электронные, микроскопы «Микмед», шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга молочная, центрифуга малая, сушильный шкаф, титрометрическая установка, магнитная мешалка, набор стеклянной посуды (бутирометры, пипетки), набор реактивов).</p>
2	<p><b>Помещение для самостоятельной работы</b> ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8а</p>	<p>Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, проектор EPSON H720D, экран. Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V17; (Лицензия на 50 мест), договор №АС289 от 29.11.2016г); НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБот 13.11.2018г. сроком на 5 лет, 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013; Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; Справочно-правовая система КонсультантПлюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.</p>
3	<p><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629.</b> 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022;</p>

## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Виды и формы контроля по дисциплине**

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторных занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

### **8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины**

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки» включает защиту лабораторных работ.

#### ***Оценочные средства для проведения текущей аттестации***

##### ***Варианты вопросов при защите лабораторных работ***

***Лабораторная работа № 5:*** Гигиенические требования к безопасности и качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья.

##### ***Контрольные вопросы:***

1. Как взаимосвязаны между собой санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы?
2. Какое деяние следует считать санитарным правонарушением?
3. На основании каких законов разработаны Санитарные правила?
4. Какие организации, службы должны руководствоваться Санитарными правилами?
5. Дайте определение следующим терминам и понятиям: пищевые продукты, качество пищевой продукции, безопасность пищевой продукции, удостоверение о качестве

##### ***Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:***

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в данной теме;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не ориен-

тируются в основных понятиях, не исправляют своих ошибок после наводящих вопросов.

### ***Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации***

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины осуществляется в виде зачета.

#### ***Пример билета***

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Самарский государственный аграрный университет»**

**19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**

(код и наименование направления подготовки/специализация)

**«Технология продуктов питания животного происхождения»**

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

**Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства**

(наименование кафедры)

**Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения**

**и продуктов его переработки**

(наименование дисциплины)

#### **Билет № 1**

1. Вопрос. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы.
2. Вопрос. Требования к качеству мяса птицы для убоя.

Составитель \_\_\_\_\_ Т. Н. Романова  
(подпись)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Р.Х. Баймишев  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### **Перечень вопросов для подготовки к зачету**

1. Понятие стандартизации. Основные цели и задачи стандартизации.
2. Категории стандартов.
3. Виды стандартов.
4. Значение сертификации систем ИСО-2000.
5. Правила и порядок проведения сертификации систем ИСО 2000.
6. Понятие сертификации. Основные цели и задачи сертификации.
7. Система сертификации пищевой продукции.
8. Правила обязательной и добровольной сертификации пищевой продукции.
9. Основные термины и определения, используемые в стандарте.
10. Принципы разработки системы ХАССП.
11. Порядок разработки национальных стандартов.
12. Схемы сертификации пищевой продукции.
13. Требования к пищевой продукции, не соответствующей гигиеническим нормативам.

14. Контроль качества пищевой продукции на соответствие гигиеническим нормативам.
15. Гигиенические требования к органолептическим показателям качества пищевой продукции.
16. Гигиенические требования к содержанию микотоксинов.
17. Гигиенические требования к содержанию химических загрязнителей.
18. Гигиенические требования к содержанию ветеринарных препаратов.
19. Гигиенические требования к содержанию полихлорированных бифенилов и азотсодержащих соединений.
20. Гигиенические требования к радиологическим показателям.
21. Гигиенические требования к микробиологическим показателям.
22. Гигиенические требования к показателям пищевой ценности.
23. Гигиенические требования к продуктам детского питания.
24. Гигиенические требования к пищевым добавкам.
25. Нормативные документы по стандартизации: (Нормативный документ, Стандарт, Регламент, Классификатор, Правила и др.).
26. Отличительные признаки технического регламента от стандарта на продукцию.
27. Технические регламенты. Содержание и применение. Структура технического регламента.
28. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции.
29. Показатели химической безопасности пищевой продукции, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации.
30. Микробиологические показатели, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации.
31. Биологические показатели, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации.
32. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы.
33. Основные термины и определения, применяемые в санитарных правилах.
34. Пищевая ценность молока.
35. Показатели качества сырого молока.
36. Требования к качеству молока сырого, сырого обезжиренного и сливок, предназначенных для переработки.
37. Требования к первичной обработке, транспортированию и хранению сырого молока.
38. Идентификация и подтверждение соответствия молока требованиям технического регламента.
39. Классификация яиц, структура, химический состав и пищевая ценность яиц.
40. Показатели качества яиц и требования к качеству яиц.
41. Дефекты яиц.
42. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, контроль качества и оценка соответствия яиц.
43. Показатели качества убойных животных и мяса.

44. Требования к качеству скота для убоя (КРС).
45. Требования к качеству скота для убоя (свиньи).
46. Требования к качеству скота для убоя (овцы и козы).
47. Требования к качеству скота для убоя (лошади).
48. Требования к качеству скота для убоя (кролики).
49. Правила приемки убойного скота.
50. Пищевая ценность мяса.
51. Товарная классификация мяса и требования к качеству говядины от молодняка.
52. Требования к качеству говядины от взрослого КРС.
53. Требования к качеству свинины в тушах и полутушах.
54. Требования к качеству баранины, козлятины и ягнятины.
55. Требования к качеству конины.
56. Требования к качеству мяса кроликов.
57. Требования к качеству мяса, клеймение, маркировка и хранение мяса.
58. Требования к качеству птицы для убоя.
59. Оценка соответствия мяса птицы.
60. Оценка соответствия мяса птицы в тушах, полутушах, четвертинах.
61. Характеристика и показатели качества шерсти.
62. Классификация и оценка качества шерсти овечьей невыттой.
63. Классификация и оценка качества шерсти козьей невыттой.
64. Правила приемки, упаковки, маркировка, требование и хранение шерсти.
65. Требования к качеству и оценка качества колбасных изделий.
66. Требования к качеству и оценка качества мясных консервов.
67. Стандартизация и требования к качеству охлажденной и мороженой рыбы.
68. Требования к качеству консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.
69. Организационно-методическая база сертификации.
70. Структурная схема информационного обеспечения сертификации.  
Сертификация импортной продукции в России.
71. Признание зарубежных сертификатов.
72. Санитарно-гигиенические правила на мясоперерабатывающем предприятии.
73. Санитарные правила при обработке продуктов убоя (субпродуктов).
74. Санитарные правила при осуществлении технологических процессов при мясопереработке.
75. Транспортировка мяса и мясных продуктов.
76. Товарная оценка говядины и конины.
77. Товарная оценка баранины.
78. Товарная оценка козлятины.
79. Товарная оценка свинины.
80. Количественные показатели мяса.
81. Качественные показатели мясной продуктивности и качества мяса

### 8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умение правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой дисциплины.

### 8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.



Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях, а также по результатам доклада на научной конференции.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – «зачтено», «не зачтено».

Данная форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

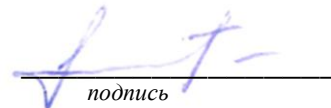
Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Устный опрос	Устный опрос проводится в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень сформированности компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплекты вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

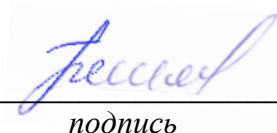
доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук. доцент Романова Т.Н.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «11» мая 20 23 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой  
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

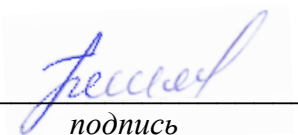
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета  
канд. тех. наук, доцент С.П. Кузьмина



подпись

Руководитель ОПОП ВО  
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

И.о. начальника УМУ М.В. Борисова



подпись