

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
доцент И.Н. Гужин

«*Иван*» 20*19* г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль: Контроль качества продукции животноводства по технологической  
схеме производства.

Название кафедры: «Технология переработки и экспертиза продуктов  
Животноводства»

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная и заочная

Кинель 2019

## **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.01.01 «Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки» относится к дисциплинам по выбору, формируемым участниками образовательных отношений, предусмотренным учебным планом подготовки магистров по направлению 36.04.02 «Зоотехния», магистерской программы «Контроль качества продукции животноводства по технологической схеме производства». Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе в очной форме обучения и на 1 курсе (сессия 2) и 2 курсе (сессия 1) в заочной форме обучения.

**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 компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	ИД-1ПК-2 Формирует и решает задачи в производственной деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний ИД-2ПК-2 Формирует и решает задачи в педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний.
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	ИД-1ПК-3 Осуществляет контроль качества и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	I (17)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
в том числе:	Лекции	8	8	8
	Лабораторные работы (ЛПЗ)	28	28	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>72</b>	<b>2,05</b>	<b>72</b>
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	8		8
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами.	28	1,8	28
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ.	28	-	28
	Подготовка к сдаче и сдача зачета	8	0,25	8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>38,05</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>3</b>	<b>1,06</b>	<b>3</b>

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	2	3
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
в том числе:	Лекции	4	4	2	2
	Лабораторные работы	8	8	2	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>96</b>	<b>0,85</b>	<b>32</b>	<b>64</b>
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	4		2	2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами..	80	0,6	28	52
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8	-	2	6
СР в сессию	Подготовка к сдаче и сдача зачета	4	0,25		4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>12,85</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>2</b>	<b>0,36</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

## 4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость, 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>Система менеджмента качества (СМК) на соответствие стандартам ИСО-2000.</b> 1. Значение сертификации систем ИСО-2000 2. Правила и порядок проведения сертификации систем ИСО 2000.	2
3.	<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
4.	<b>Система качества продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП.</b> 1. Основные термины и определения, используемые в стандарте. 2. Принципы разработки системы ХАССП.	2
Итого		8

### для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость, ч.
1	Основы стандартизации.	2
2	Сертификация и подтверждение соответствия качества продукции растениеводства и животноводства.	2
Итого		4

## 4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоем- кость, ч
1	2	3
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.	2

1	2	3
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.	2
11.	Стандартизация и оценка качества мяса в тушах, полутушах и четвертинах.	2
12.	Стандартизация шерсти.	2
13.	Стандартизация и оценка качества мясных продуктов.	2
14.	Стандартизация и оценка качества рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла.	2
Итого .....		28

#### для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Технические регламенты.	2
2	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции.	2
3	Стандартизация и оценка качества молока.	2
4	Стандартизация и оценка качества мясных продуктов.	2
Итого .....		8

#### 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)	Трудоемкость, ч
1	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
2	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах	28
3	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	28
4	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			72

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, ч
1	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
2	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах	80
3	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	8
4.	Зачет	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			<b>92</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 самостоятель-

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 за-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 практических работ, ресурсов Интернет.

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

### **6.1 Основная литература**

6.1.1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2016. – 624 с. – Режим доступа : [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=71771](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771)

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Клычкова, М.В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.С. Кичко, Оренбургский гос. ун-т, М.В. Клычкова. – Оренбург : ОГУ, 2017. – 135 с.: ил. – ISBN 978-5-7410-1803-3. – Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/646138>

6.2.3. Ефимова М.В. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2006. – 92 с. <http://window.edu.ru/resource/754/69754>

### **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	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества жиров, мясных и рыбных товаров. <i>Ауд. № 602, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i>	Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы стулья, учебная доска).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд 606, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i>	Аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна).
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Ауд. № 630, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i>	Аудитория на 24 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: доска аудиторная; стол для преподавателя, стол-парты, стулья аудиторные; трибуна.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Ауд. № 627, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i>	Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
5	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Ауд. № 608, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i>	Аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).
6	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов. Ауд. № 604, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i>	Аудитория на 16 посадочных мест укомплектованная специализированной учебной мебелью (столы, стулья, учебная доска), стол для размещения лабораторного оборудования, вытяжной шкаф, шкаф медицинский, холодильник Атлант.
7	Помещение для самостоятельной работы 3310а <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающий доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
8	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH

## **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 лабораторно-практических 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 экзаменационного билета***

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

**«Самарский государственный аграрный университет»**

36.04.02 «Зоотехния»

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Контроль качества продукции животноводства по технологической схеме производства»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

(наименование кафедры)

Дисциплина: Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения  
и продуктов его переработки

(наименование дисциплины)

#### **Экзаменационный 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 \_\_\_\_\_ Л. А. Коростелева  
(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 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.

### **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.

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».

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

Каждая 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 по основным терминам может проводиться в начале/конце практического занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего практического занятия по заранее выданной тематике.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных 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. с.-х. наук, доцент Романова Т.Н.   
подпись


Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «24» апреле 20 19 г., протокол № 8.

Заведующая кафедрой  
канд. с.-х. наук, доцент Л.А. Коростелева

  
подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета  
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева

  
подпись

Руководитель ОПОП ВО  
канд. с.-х. наук, доцент Л.А. Коростелева

  
подпись

Начальник УМУ  
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов

  
подпись