

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной
медицины и технологии
животноводства
Аристов А.В.

«29» осен 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.07.02 «Сертификация кормов и продукции
животноводства» для направления подготовки 36.03.01
«Ветеринарно-санитарная экспертиза». Квалификация выпускника
«бакалавр».

Профиль подготовки - «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра общей зоотехнии

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:
доцент кафедры общей зоотехнии

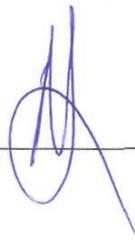
Елизарова Т.И.

Воронеж
2018

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования для направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», квалификация "бакалавр", приказ № 1516 от 1 декабря 2016 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры общей зоотехнии (протокол № 14 от 28.05.2018 г.)

Зав. кафедрой общей зоотехнии _____ (А.В. Аристов)



Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 14 от 29.05.2018 г.)

Председатель методической комиссии _____ (Е.И. Шомина)



Рецензент: Советник отдела развития животноводства Департамента аграрной политики Воронежской области, к.с.-х. н. О.В. Ларин.

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Во всех индустриально развитых странах сертификации кормов и продукции животноводства, организации и совершенствованию их производства уделяется серьезное внимание на государственном уровне. Сертификация предотвращает появление в торговле некачественных товаров, обеспечивает конкурентоспособность их на рынке, способствует стабилизации и выходу страны из экономического кризиса. В сложившихся условиях предприятия и фирмы всех форм собственности стремятся более активно и квалифицированно заниматься вопросами сертификации и стандартизации продукции, что обеспечивает ее надежную реализацию как внутри страны, так и на внешнем рынке.

Сертификации принадлежит главная роль в совершенствовании, контроле и повышении качества кормов и животноводческой продукции, ускорении внедрения новой техники и технологий, новых форм организации производства, обеспечении выпуска конкурентоспособной продукции на мировом рынке. Без нее также невозможно обеспечить безопасность и экологическую чистоту кормов и животноводческой продукции.

Цель дисциплины: дать студентам современные теоретические знания и практические навыки по сертификации кормов и продуктов животноводства, научить их оценивать качество кормов и продукции животноводства, организовывать процесс сертификации, разбираться в требованиях российского законодательства по вопросам сертификации, совершенствовать свои навыки и умения по мере дальнейшего развития правил сертификации и внедрения их в практику.

Основные задачи дисциплины: ознакомить студентов с основами сертификации, определять порядок проведения и выбирать схему сертификации, оформлять документацию по результатам сертификации, организовывать проведение сертификации, обеспечивающей безопасность реализуемых кормов и товаров, произведенных из животноводческой продукции, для потребителей.

Место дисциплины в структуре ОП. Дисциплина «Сертификация кормов и продукции животноводства» является частью вариативного блока дисциплин учебного плана по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Дисциплина реализуется на факультете ветеринарной медицины и технологии животноводства кафедрой общей зоотехнии.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-2	- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;	- знать законодательную и нормативную базу по сертификации; специальные термины дисциплины; - уметь использовать основные нормативные правовые документы при оценке результатов исследования безопасности продуктов и кормов, принятии решения по декларации соответствия, и проведении инспекционного контроля. - владеть базовыми навыками оформления сертификатов, деклараций о соответствии, сбора комплекта подтверждающей документации.
ПК-2	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветери-	- знать методы проводимых исследований, допустимые отклонения от нормы, частоту проведения исследований по безопасности кормов и про-

нарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	дукции животноводства; - уметь анализировать и обобщать результаты анализов по безопасности кормов и продукции животноводства; - иметь навыки в оценке качества и безопасности кормов и продукции животноводства, сертификации кормов и продукции животноводства.
---	---

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	всего часов	
	очное	заочное
	7 семестр (з.е./всего час.)	8 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3/108	3/108
Общая контактная работа	36,65	8,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	71,35	99,35
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч.	36,5	8,5
лекции	18	4
практические занятия	18	4
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий	62,5	90,5
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации (подготовка к зачету)	8,85	8,85
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР):	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15

4. Содержание дисциплины

4.1.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

Для очного отделения

№	Раздел дисциплины	Количество часов		
		лекции	ПЗ	СР
		18	18	71,35
1	<u>Основы сертификации</u>	8	6	25
1.1	Сущность и назначение сертификации. История сертификации.	1	-	3
1.2	Контроль и оценка качества продукции.	1	-	4
1.3	Виды сертификации, участники сертификации	1	1	3
1.4	Законодательная база сертификации	1	3	8
1.5	Схемы сертификации	2	1	2
1.6	Порядок проведения сертификации	1	1	2

1.7	Международный, региональный и национальный уровни сертификации	1	-	3
2	<u>Сертификация кормов и кормовых добавок</u>	3	4	19
2.1	Правила сертификации кормов	0,5	1	2
2.2	Сертификация влажных и грубых кормов	1	1	5
2.3	Сертификация концентрированных кормов	0,5	1	4
2.4	Сертификация кормов животного происхождения.	0,5	1	4
2.5	Сертификация балансирующих кормовых добавок и комбикормов	0,5	-	4
3.	<u>Сертификация продукции животноводства</u>	7	8	27,75
3.1	Правила сертификации пищевых продуктов	1	1	2
3.2	Сертификация молока и продуктов его переработки	2	2	7
3.3	Сертификация мяса и мясных продуктов	2	2	7
3.4	Сертификация рыбы и продуктов нерыбного промысла	1	2	6
3.5	Сертификация яиц	0,5	0,5	3,75
3.6	Сертификация продуктов пчеловодства	0,5	0,5	2

Для заочного отделения

№	Раздел дисциплины	Количество часов		
		лекции	ПЗ	СР
		4	4	99,35
1	<u>Основы сертификации</u>	2	2	37
1.1	Сущность и назначение сертификации. История сертификации.	0,1	-	3
1.2	Контроль и оценка качества продукции.	-	-	5
1.3	Виды сертификации	0,4	0,5	5
1.4	Законодательная база сертификации	0,5	0,5	12
1.5	Схемы сертификации	0,5	0,5	3
1.6	Порядок проведения сертификации	0,5	0,5	3
1.7	Сертификация импортируемой продукции	-	-	2
1.8	Международный, региональный и национальный уровни сертификации	-	-	4
2	<u>Сертификация кормов и кормовых добавок</u>	0,5	0,75	15
2.1	Правила сертификации кормов	-	0,25	3
2.2	Сертификация влажных кормов	-	0,1	2
2.3	Сертификация грубых кормов	-	0,1	3
2.4	Сертификация концентрированных кормов	-	0,1	3

2.5	Сертификация кормов животного происхождения.	-	0,1	2
2.6	Сертификация балансирующих кормовых добавок и комбикормов	-	0,1	2
3.	<u>Сертификация продукции животноводства</u>	1,5	1,25	47,35
3.1	Правила сертификации пищевых продуктов	-	-	4
3.2	Сертификация молока и продуктов его переработки	0,5	1	12
3.3	Сертификация мяса и мясных продуктов	0,5	0,25	12
3.4	Сертификация рыбы и продуктов нерыбного промысла	0,5	-	12
3.5	Сертификация яиц	-	-	4
3.6	Сертификация продуктов пчеловодства	-	-	3,35

4.2. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основы сертификации

1.1. Введение. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации, цели и принципы сертификации. Сущность и назначение сертификации. История развития сертификации. Современное состояние и перспективы развития сертификации.

Развитие сертификации в мировой практике и в России. Основные этапы развития сертификации. Направления развития систем оценки и подтверждения соответствия, решение задач, выдвинутых практикой последних лет.

1.2. Характеристика требований к качеству продукции. Роль сертификации в повышении качества продукции. Качество продукции и защита потребителей. Качество и конкурентоспособность продукции. Контроль и оценка качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Оптимальный уровень качества.

Управление качеством продукции. Системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000. Процессный подход. Отдельные этапы жизненного цикла продукции. Общефирменная система управления качеством. Сертификация систем качества. Аудит качества. Текущее управление качеством.

1.3. Системы сертификации. Виды, формы, методы сертификации. Основные цели и принципы сертификации. Объекты сертификации. Продукция и процессы, подлежащие сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование соответствия. Участники сертификации. Участники добровольной сертификации.

Правила сертификации.

1.4. Законодательная и нормативная база сертификации. Правовая основа сертификации. Гражданско-правовая, административная, уголовная ответственность.

Российская система сертификации. Продовольственная безопасность России. Правила российской системы сертификации. Структура органов по сертификации. Требования к органу сертификации и испытательным лабораториям.

1.5. Применение схем сертификации. Особенности отдельных схем сертификации и условия их применения. Перечень документов, необходимых для сертификации продукции.

1.6. Порядок проведения сертификации. Последовательность процедур сертификации продукции. Рассмотрение и принятие решения по заявке. Этап оценки соответствия. Анализ полученных результатов и принятие решения. Выдача сертификата соответствия и лицензии на применение знака соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированным объектом. Оформление сертификатов.

1.7. Сертификация импортируемой продукции. Условия ввоза и импортируемой продукции. Сертификация товаров, ввозимых из стран СНГ. Выдача сертификата соответствия на отечественную и импортную продукцию.

Сертификация систем менеджмента качества. Сертификация производства. Сертификация услуг. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Особенности сертификации отдельных видов услуг.

1.8. Аккредитация органов сертификации и испытательных лабораторий. Государственный контроль и надзор за соблюдением государственных стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Ответственность за нарушение обязательных требований государственных стандартов и правил сертификации.

1.9. Развитие сертификации на международном и региональном уровнях. Международная сертификация. Региональная сертификация. Национальные организации по сертификации в зарубежных странах.

Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия. Действующая практика декларирования соответствия в России и в странах ЕС.

Раздел 2. Сертификация кормов

2.1. Правила проведения сертификации кормов, кормовых добавок. Порядок сертификации продукции и кормов. Оценка питательности и качества кормов. Энергетическая, протеиновая, углеводная, липидная, витаминная, минеральная питательность кормов. Органолептические и физико-химические показатели качества кормов.

Идентификация кормов. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.

2.2. Сертификация кормов растительного происхождения. Сертификация зеленой массы, силоса, сенажа, корнеплодов. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

2.3. Сертификация грубых кормов (сена, травяной муки и резки, соломы). Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

2.4. Порядок сертификации зерна, отходов перерабатывающей пищевой промышленности. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

2.5. Сертификация кормов животного происхождения. Порядок сертификации молочных кормов, отходов мясокомбинатов, птицефабрик, рыбконсервной, кожевенной промышленности. Сертификация кормов микробиологического происхождения.

2.6. Сертификация кормовых добавок. Синтетические азотсодержащие вещества. Витаминные препараты. Минеральные вещества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

2.7. Сертификация комбикормов. Оценка качества комбикормов и сырья для их производства. Порядок сертификации комбикормов. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Раздел 3. Сертификация продукции животноводства

3.1. Сертификация продуктов пищевой промышленности. Порядок проведения гигиенической оценки продукции и товаров. Гигиеническая оценка производства. Требования при изготовлении, расфасовке, хранении, перевозке и реализации.

3.2. Сертификация молока и продуктов его переработки. Порядок сертификации молока и молочных продуктов. Требования к упаковке молока и продуктов его переработки.

Сертификация сырого молока, сырых сливок. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Сертификация продуктов переработки молока. Сертификация питьевого молока и питьевых сливок. Технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Сертификация кисломолочных продуктов. Технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Сертификация мороженого. Технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Сертификация масла из коровьего молока, масляной пасты, сливочно-растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси. Технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Сертификация сыра и сырных продуктов. Классификация, технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

3.3. Сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы. Транспортировка скота, птицы, кроликов. Переработка животных. Экспертиза. Химический состав и энергетическая ценность мяса. Разделка туш, созревание мяса. Оценка качества мяса. Пороки мяса. Охлаждение и хранение мяса. Замораживание и хранение мяса.

Мясо домашней птицы и дичь, переработка птицы. Качество и пороки мяса птицы.

Мясокостные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса птицы. Экспертиза, идентификация. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мясных полуфабрикатов.

Мясные кулинарные изделия. Кулинарные изделия из птицы. Быстрозамороженные мясные блюда. Технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Мясные копчености. Технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Продукты из шпика. Продукты из мяса птицы. Колбасные изделия. Вареные колбасы, паштеты, сырые колбасы, сырокопченые, варено-копченые. Технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Мясные консервы. Маркировка. Технология производства. Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

3.4. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них. Рекомендуемые показатели для идентификации рыбной продукции. Характеристика основных промысловых рыб. Органолептические показатели качества живой рыбы.

Сертификация охлажденной и мороженой рыбы. Упаковка и маркировка транспортирование и хранение.

Соленая и маринованная рыба. Термины и определения. Классификация посолов, технология соленой рыбы, идентификация и экспертиза. Упаковка и маркировка соленой рыбы транспортирование и хранение.

Сертификация копченой рыбы. Классификация. Основы технологии. Ассортимент и требования к качеству рыбных товаров холодного копчения. Дефекты и вредители рыбных товаров холодного копчения. Упаковка, перевозка и хранение рыбных товаров холодного копчения

Рыба горячего копчения. Ассортимент и требования к качеству товаров горячего копчения. Рыба полугорячего копчения. Рыба горячего копчения. Упаковка, транспортирование и хранение рыбных товаров горячего копчения

Сертификация балычных изделий. Вяленая и сушеная рыба. Консервы из рыбы, морепродуктов. Виды, требования к качеству. Дефекты консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов Упаковка, маркировка, хранение консервов и пресервов.

Икра из осетровых рыб. Показатели качества и дефекты. Рыбные полуфабрикаты, рыбное филе.

3.5. Сертификация яиц и яйцепродуктов.

3.6. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства. Сертификация кожевенного сырья.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объем, ч.	
		очное	заочное
1.1	Основные понятия и термины, история сертификации	1	0,1
1.2	Роль сертификации в повышении качества продукции	1	-
1.3	Виды сертификации	1	0,4
1.4	Участники сертификации. Законодательная база сертификации	1	0,5
1.5	Схемы сертификации	2	0,5
1.6	Порядок проведения сертификации	1	0,5
1.7	Сертификация на международном уровне. Региональная и национальная сертификация	1	-
2.1-2.2	Сертификация кормов, сертификация влажных кормов	1	0,5
2.3-2.4	Сертификация грубых кормов и зерна	1	-
2.5-2.7	Сертификация кормов животного происхождения, кормовых добавок и комбикормов	1	-
3.1	Сертификация пищевых продуктов	1	-
3.2	Сертификация молока и продуктов его переработки	2	0,5
3.3	Сертификация мяса и мясных продуктов	2	0,5
3.4	Сертификация рыбы и продуктов нерыбного промысла	1	0,5
3.5-3.6	Сертификация яиц, меда и других продуктов пчеловодства	1	-
	Всего	18	4

4.4. Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема занятия	Объем, ч.	
		очное	заочное
1.1	Изучение закона о защите прав потребителя	1,5	0,25
1.2	Изучение закона о техническом регулировании	1,5	0,25
1.3	Контроль качества продукции	-	-
1.4-1.5	Изучение видов и схем сертификации.	2	1
1.6	Порядок проведения сертификации.	1	0,5
2.1	Правила сертификации кормов.	1	0,75
2.2-2.3	Сертификация сочных и грубых кормов. Ознакомление с ГОСТами. Оформление заявки на сертификацию сена.	1	0,45
2.4	Сертификация концентрированных кормов. ГОСТы. Оформление решения на проведение сертификации зерна.	1	0,1
2.5	Сертификация кормов животного происхождения. ГОСТы на корма. Экспертиза кормов.	1	0,1

2.6	Правила проведения сертификации кормовых добавок. Проведение добровольной сертификации комбикормов	-	0,1
3.1	Сертификация пищевых продуктов	1	1,25
3.2	Изучение технического регламента на молоко. Сертификация молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров.	2	1
3.3	Правила сертификации мяса и мясных продуктов, изучение ГОСТов.	2	1
3.4	Правила сертификации рыбы и продуктов нерыбного промысла. Ознакомление с ГОСТами. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.	2	-
3.5-3.6	Сертификация яиц и меда. Изучение ГОСТов.	1	-
	Итого	18	4

4.5. Перечень тем лабораторных работ – не предусмотрены**4.6. Перечень тем самостоятельных работ**

Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1 Подготовка к аудиторным занятиям

При подготовке к аудиторным занятиям для закрепления и углубления полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков студентам рекомендуются следующие приемы:

- 1) повторение теоретического и практического материала;
- 2) самостоятельное выполнение домашнего задания;
- 3) подготовка ответов на контрольные вопросы по изучаемой теме;
- 4) сравнительный анализ сведений по изучаемой теме, полученных из различных источников;
- 5) взаимоконтроль и взаимопроверка знаний студентами;
- 6) анализ материалов периодической печати по изучаемой теме.

4.6.2 Перечень тем курсовых проектов

Не предусмотрены

4.6.3 Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Не предусмотрены

4.6.4 Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельного изучения студентами

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения студентами	Учеб.-метод. обеспечение	Объем, ч.	
			очное	заочное
1.	<u>Основы сертификации</u>	Попов Г.И. Стандарт. и сертифицик. промышл. продукции. Практикум, 2012	28	40

1.1	Сущность и назначение сертификации. История сертификации.	- « -	3	4
1.2	Контроль и оценка качества продукции.	- « -	3	4
1.3	Виды сертификации	- « -	3	4
1.4	Законодательная база сертификации. Ответственность за нарушение требований государственных стандартов и правил сертификации.	- « -	9	16
1.5	Схемы сертификации	- « -	3	3
1.6	Порядок проведения сертификации. Выдача сертификата соответствия на отечественную продукцию.	- « -	3	3
1.7	Сертификация импортируемой продукции. Выдача сертификата соответствия на импортную продукцию. Аккредитация органов сертификации и испытательных лабораторий	- « -	2	2
1.8	Международный, региональный и национальный уровни сертификации. Декларирование соответствия в России и странах ЕС.	- « -	2	4
2	<u>Сертификация кормов и кормовых добавок</u>	- « -	12	13
2.1	Правила сертификации кормов. Изучение действующей НД.	- « -	2	2
2.2- 2.3	Сертификация влажных и грубых кормов. Изучение действующей НД.	- « -	3	4
2.4	Сертификация концентрированных кормов. Изучение действующей НД.	- « -	2	2
2.5	Сертификация кормов животного происхождения. Изучение действующей НД.	- « -	2	2
2.6- 2.7	Сертификация балансирующих кормовых добавок и комбикормов. Изучение действующей НД.	- « -	3	3
3.	<u>Сертификация продукции животноводства</u>	- « -	31,35	46,35
3.1	Правила сертификации пищевых продуктов. Документы по проведению сертификации продукции.	- « -	2	2
3.2	Сертификация молока и продуктов его переработки. Изучение технического регламента.	- « -	8,35	14
3.3	Сертификация мяса и мясных продуктов. Изучение действующей НД.	- « -	8	12
3.4	Сертификация рыбы и продуктов нерыбного промысла. Изучение действующей НД.	- « -	8	12
3.5	Сертификация яиц. Изучение действующей НД.	- « -	3	3,35
3.6	Сертификация продуктов пчеловодства. Изучение действующей НД.	- « -	2	3
	Итого		71,35	99,35

4.6.5 Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№	Форма занятия	Тема занятия	Интер-активный метод	Объем, час.	
				Стац.	Заоч.
1.	Лекция	Роль сертификации в повышении качества продукции	Интернетактивная экскурсия	1	
2.	Практич. занятие	Изучение закона о защите прав потребителя	Групповое обсуждение	2	-
3.	Практич. занятие	Изучение закона о техническом регулировании	Групповое обсуждение	2	-
4.	- « -	Изучение видов и схем сертификации	Дискуссия	2	0,5
5.	Лабораторное	Сертификация концентрированных кормов	Дискуссия	2	
6.	Лекция	Сертификация молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров.	Интернетактивная экскурсия	2	-
7.	Лекция	Сертификация мяса и мясных продуктов	Интернетактивная экскурсия	2	
8.	лабораторное	Сертификация рыбы и рыбных продуктов	Творческое задание	2	
9.	Лабораторное	Правила сертификации мяса и мясных продуктов, изучение ГОСТов.	Деловая игра	2	-
10.	- « -	Сертификация меда	Творческое задание	1	

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**6.1 Рекомендуемая литература**

Тип рекомендаций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в библиотеке
1	2	3
1. Основная литература	Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: / Бессонова Л.П. - Москва: ГИОРД, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]	-
	Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для студентов вузов, обучаю-	10

Тип рекоменда- ций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в биб- лиотеке
1	2	3
	щихся по специальностям 080111 (061500) "Маркетинг", 080301 (351300) "Коммерция (торговое дело)", 080401 (351100) "Товароведение и экспертиза товаров", 080300 (522000) "Коммерция (бакалавр)" / И. М. Лифиц - М.: Юрайт, 2009 - 316 с.	
	Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтвержде- ние соответствия: учебник для бакалавров ... , обучающих- ся по экономическим направлениям / И.М. Лифиц - Москва: Юрайт, 2013 - 411 с.	30
2. Дополни- тельная литература	Алексеев В.А. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: учебно-методическое пособие: для сту- дентов агротехнологического факультета очного и заочно- го обучения / В.А. Алексеев, М.Н. Рудков; Ивановская государственная сельскохозяйственная академия - Ивано- во: ИГСХА, 2012 - 98 с.	1
	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с ос- новами технологии и стандартизации продуктов животно- водства [электронный ресурс] / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. - Москва: Лань, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]	-
	Генералова Н. А. Экспертиза молока и молочных продук- тов. В 2-х частях. Ч.1 [электронный ресурс]: / Генералова Н.А., Смирнова И.А., Гралевская И.В. - Москва: Кем- ТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2009 [ЭИ] [ЭБС Лань]	-
	Генералова Н. А. Экспертиза молока и молочных продук- тов. В 2-х частях. Ч.2 [электронный ресурс]: / Генералова Н.А., Смирнова И.А., Гралевская И.В. - Москва: Кем- ТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2009 [ЭИ] [ЭБС Лань]	-
	Голубенко Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов [электронный ресурс]: Учебное посо- бие / Голубенко, Коник - Москва: Альфа-М, 2011 - 256 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	-
	Голубенко О.А. Экспертиза качества и сертификация ры- бы и рыбных продуктов: учебное пособие для использова- ния в учебном процессе образовательных учреждений, ре- ализующих программы среднего профессионального обра- зования по специальностям 100106 "Организация обслу- живания в общественном питании", 080501 "Менеджмент (по отраслям)", 080302 "Коммерция (по отраслям)", 200504 "Стандартизация и сертификация продукции (по отрас- лям)", 080403 "Товароведение и экспертиза качества по- требительских товаров" / О.А. Голубенко, Н.В. Коник - Москва: Альфа -М, 2011 - 252 с.	40
	Гореликова Г. А. Биологическая безопасность продуктов	-

Тип рекоменда- ций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в биб- лиотеке
1	2	3
	питания [электронный ресурс]: / Гореликова Г.А. - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2011 [ЭИ] [ЭБС Лань]	
	Мотовилов К. Я. Экспертиза кормов и кормовых добавок [электронный ресурс] / Мотовилов К. Я., Булатов А. П., Позняковский В. М., Кармацких Ю. А. - Москва: Лань, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]	-
	Немогай Н.В. Стандартизация и сертификация продукции: пособие для студентов вузов: [учеб. изд.] / Н.В. Немогай - Минск: ТетраСистемс, 2010 - 240 с.	5
	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [электронный ресурс] / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань]	-
	Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - СПб.: Лань, 2012 - 238 с.	60
	Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной: учеб. пособие по направлению подготовки дипломированных специалистов специальности 110501 - Ветеринарно-санитарная экспертиза и направлению подготовки бакалавров и магистров 110500 - Ветеринарно- санитарная экспертиза / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко, Л. П. Михалева - М.: ДеЛи принт, 2009 - 100 с.	2
	Хлебников В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие для студентов кооперативных вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович - М.: Дашков и К, 2009 - 131 с.	36
3. Периодические издания	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-	1
	Сертификация: Ежеквартальный научно-технический журнал / Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации - Москва: Б.и., 1997-	1

6.1.2. Методические издания – не предусмотрены

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

№ п/п	Наименование ресурса	Адрес в сети Интернет
1	ЭБС издательства «Лань»	http://e/lanbook.com
2	ЭБС «Znanium.com»	http://znanium/com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	http://elibrary.ru
4	Электронный архив журналов зарубежных издательств	http://archive.neicon.ru
5	Электронные информационные ресурсы ФГБНУ ЦНСХБ (терминал удаленного доступа)	http://www.cnsheb.ru/terminal

РП перечень электронных библиотечных систем

<http://znanium.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://e.lanbook.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

www.prospektnauki.ru – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://rucont.ru/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://www.cnsheb.ru/terminal/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

www.elibrary.ru – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://archive.neicon.ru/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<https://нэб.рф/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Используются профессиональные базы данных:

1. ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", контракт №701/ДУ от 27.07.2016.
2. Программный комплекс «Корм Оптима», договор дарения.
3. Компьютерная программа «Расчёт оптимального рациона»

6.3.2. Аудио- и видеопособия

Не используются

6.3.3. Компьютерные презентации учебного курса

Имеются для всех лекций

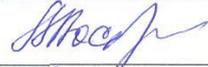
7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
2.	Аудитория 326	Столы, стулья, коллекция кормов и кормовых добавок,

		используемых при лабораторных занятиях; коллекция ГОСТов на корма, пищевые продукты и методы их анализа; тексты законов о защите прав потребителей, о техническом регулировании, технические регламенты на молоко и молочную продукцию, на другие виды пищевой продукции. мультимедиапроектор, плазменная панель, плакаты.
3.	Аудитория 301	Столы, стулья, доска, коллекция кормов, коллекция ГОСТов на корма, пищевые продукты и методы их анализа; тексты законов о защите прав потребителей, о техническом регулировании, технические регламенты на молоко и молочную продукцию, на другие виды пищевой продукции.
4.	Аудитория 309	Столы лабораторные, стулья, шкафы для хранения лабораторной посуды и приборов, справочные материалы, коллекция кормов.
4.	Компьютерные классы (ауд. 16,17,18)	Столы, стулья, компьютеры
5.	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования: 324.	Компьютер, холодильник, сейф, шкафы для хранения документации, столы, стулья
Аудитории для самостоятельной работы		
1.	Аудитория 223	Столы, стулья
2.	Компьютерные классы (ауд. 16,18)	Столы, стулья, компьютеры

8. Междисциплинарные связи

Протокол
согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
Технология молока и молочных продуктов	Частной зоотехнии	согласовано	
Технология мяса и мясных продуктов	Частной зоотехнии	согласовано	
Безопасность пищевых продуктов	Общей зоотехнии	согласовано	
Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения	Общей зоотехнии	согласовано	

Лист изменений рабочей программы

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень откорректированных пунктов	Подпись заведующего кафедрой
1.	№18 от 28.06.17		На 2017-2018 год оставить без изменения	

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шомина Е.И. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 16 от 27.06.2019 г 27.06.2019 г	На 2019-2020 уч. год потребности в корректировке нет	
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 14 от 18.06.2020 г	На 2020-2021 уч. год потребности в корректировке нет	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 15 от 24.06.2021 г	На 2021-2022 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года	-