

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.11 «Сертификация производства кормов и продукции животноводства»

для направления 36.03.02 «Зоотехния»

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра общей зоотехнии

Разработчик рабочей программы:

доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Шилов Ю. А.

Воронеж – 2019 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, приказ Минобрнауки России № 972 от 22.09.2017г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры общей зоотехнии (протокол № 17 от 17.06.2019)

Заведующий кафедрой



(Аристов А.В.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 21.06.2019 г.).

Председатель методической комиссии



(Шомина Е.И.)

Рецензент:

Советник отдела развития животноводства

Департамента аграрной политики

Воронежской области, к. с.-х. н.

Ларин О.В.

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины дать обучающимся 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.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины заключаются в том, чтобы обеспечить обучающихся теоретическими знаниями и практическими навыками применения 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.

1.3. Предмет дисциплины

Во всех индустриально развитых странах сертификация производства 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.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Сертификация производства кормов и продукции животноводства» относится к Блоку 1, образовательной программы, обязательная дисциплина Б1.О.11.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Учебная дисциплина «Сертификация производства кормов и продукции животноводства» имеет взаимосвязь с множеством различных дисциплин. В первую очередь это такие дисциплины как «Кормление животных», «Разведение животных» «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», а также «Безопасность пищевых продуктов», «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья», «Ветеринарно – санитарный контроль».

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач общепрофессиональные компетенции			
ОПК - 5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	31	Знать правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности на основе специализированных баз данных.
		У1	Уметь оформлять специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства.
		Н1	Иметь навыки использования специализированных баз данных
ПК – 9	Способен к организации и управлению работами по производству продукции животноводства	311	Знать порядок проведения добровольной сертификации органического производства (животноводства), установленный нормативными правовыми актами в области сертификации.
		312	Знать порядок проведения предварительной и выездной проверки при проведении сертификации органического производства (животноводства).
		314	Знать мероприятия по приведению производства в соответствие с требованиям стандартов в области органического производства.
		315	Знать порядок проведения инспекционного контроля сертифицированного органического производства.
		У13	Уметь проводить внутренние проверки соответствия органического животноводства требованиям стандартов в области органического животноводства.
		У14	Уметь выявлять причины несоответствий органического производства (животноводства) требованиям стандартов в области органического производства.
		У15	Уметь разрабатывать план корректирующих мероприятий с установлением сроков их выполнения (совместно с органом по сертификации) в соответствии с характером и причинами выявленных несоответствий.
		У17	Уметь уведомлять орган по сертификации о плане производства органической продукции животноводства на предприятии.
		Н6	Иметь навыки подготовки к проведению добровольной сертификации органического производства (животноводства).
		Н7	Иметь навыки создание условий для работы комиссии во время выездной проверки (второй этап сертификации).

		Н8	Иметь навыки проведения корректирующих мероприятий в случае выявления органом по сертификации несоответствий органического производства (животноводства) требованиям стандартов в области органического производства.
		Н9	Иметь навыки осуществления взаимодействия с органом по сертификации в ходе проведения плановых и внеплановых инспекционных контролей.
ПК-12	Способен оформлять и представлять документацию по результатам производственной деятельности предприятия	36	Знать стандартную форму заявки на проведение сертификации органического производства (животноводства).
		37	Знать форму и содержание документов, подаваемых в орган по сертификации органического производства, на этапе предварительной оценки.
		38	Знать правила использования сертификатов и знаков соответствия органического производства.
		У7	Уметь выполнять подготовку и подачу заявки на проведение сертификации органического производства (животноводства)
		У8	Уметь оперативно готовить дополнительную информацию по области и объектам проверки органического производства в соответствии с запросами членов комиссии.
		У9	Уметь соблюдать правила использования сертификатов и знаков соответствия органического производства.
		Н4	Иметь навыки документирования производства продукции органического
		Н5	Иметь навыки инициирования процедуры добровольной сертификации органического производства (животноводства).
		Н6	Иметь навыки подготовки документов и сведений, необходимых для достижения целей сертификации, на этапе предварительной оценки (первый этап сертификации

Обозначение в таблице: З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестры	Всего
	1	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72	2/72
Общая контактная работа*, ч	52,65	52,65

Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	19,35	19,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	53	53
лекции	26	26
практические занятия	-	-
лабораторные работы	26	26
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	19	19
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,2	0,2
курсовая работа	-	-
курсовой проект	-	-
зачет	0,15	0,15-
экзамен	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-
выполнение курсовой работы	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85
подготовка к экзамену		
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	зачет	зачет

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	1	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72	2/72
Общая контактная работа*, ч	8,75	8,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	72,25	72,25
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	8,5	8,5
лекции	4	4
практические занятия	-	-
лабораторные работы	4	4
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	54,5	54,5
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,25	0,25
курсовая работа	-	-
курсовой проект	-	-
зачет	0,15	0,15

экзамен	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	80,85	80.85
выполнение курсового проекта	-	-
выполнение курсовой работы	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов

Раздел 1. Основы сертификации. Введение. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации, цели и принципы сертификации.

Раздел 2. Системы сертификации. Виды, формы, методы сертификации. Основные цели и принципы сертификации. Объекты сертификации.

Раздел 3. Сертификация кормов. Правила проведения сертификации кормов, кормовых добавок. Порядок сертификации продукции и кормов.

Раздел 4. Сертификация кормов растительного происхождения. Сертификация зеленой массы, силоса, сенажа, корнеплодов.

Раздел 5. Сертификация грубых кормов (сена, травяной муки и резки, соломы). Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.

Раздел 6. Порядок сертификации зерна, отходов перерабатывающей пищевой промышленности.

Раздел 7. Сертификация кормов животного происхождения. Порядок сертификации молочных кормов, отходов мясокомбинатов, птицефабрик, рыбоконсервной, кожевенной промышленности.

Раздел 8. Сертификация кормовых добавок. Синтетические азотсодержащие вещества. Витаминные препараты. Минеральные вещества.

Раздел 9. Сертификация комбикормов. Оценка качества комбикормов и сырья для их производства. Порядок сертификации комбикормов.

Раздел 10. Сертификация продукции животноводства. Сертификация продуктов пищевой промышленности. Порядок проведения гигиенической оценки продукции и товаров. Гигиеническая оценка производства.

Раздел 11. Сертификация молока и продуктов его переработки. Порядок сертификации молока и молочных продуктов.

Раздел 12. Сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы. Мясокостные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса птицы. Мясные копчености. Продукты из шпика. Мясные консервы.

Раздел 13. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них. Рекомендуемые показатели для идентификации рыбной продукции. Характеристика основных промысловых рыб.

Раздел 14. Икра из осетровых рыб. Показатели качества и дефекты. Рыбные полуфабрикаты, рыбное филе. Сертификация яиц и яйцепродуктов. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства. Сертификация кожевенного сырья.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	СЗ	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения						
1	Раздел 1. Основы сертификации. Введение. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации, цели и принципы сертификации.	2				2
2	Раздел 2. Системы сертификации. Виды, формы, методы сертификации. Основные цели и принципы сертификации. Объекты сертификации.	2			2	2
3	Раздел 3. Сертификация кормов. Правила проведения сертификации кормов, кормовых добавок. Порядок сертификации продукции и кормов.	2			4	4,25
4	Раздел 4. Сертификация кормов растительного происхождения. Сертификация зеленой массы, силоса, сенажа, корнеплодов.	2			2	6
5	Раздел 5. Сертификация грубых кормов (сена, травяной муки и резки, соломы). Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.	2			2	6
6	Раздел 6. Порядок сертификации зерна, отходов перерабатывающей пищевой промышленности.	2			2	6
7	Раздел 7. Сертификация кормов животного происхождения. Порядок сертификации молочных кормов, отходов мясокомбинатов, птицефабрик, рыбконсервной, кожевенной промышленности.	2			2	6
8	Раздел 8. Сертификация кормовых добавок. Синтетические азотсодержащие вещества. Витаминные препараты. Минеральные вещества.	2			2	6
9	Раздел 9. Сертификация комбикормов. Оценка качества комбикормов и сырья для их производства. Порядок сертификации комбикормов.	2			2	4
10	Раздел 10. Сертификация продукции животноводства. Сертификация продуктов пищевой промышленности. Порядок проведения гигиенической оценки продукции и товаров. Гигиеническая оценка производства.	2			2	4

11	Раздел 11. Сертификация молока и продуктов его переработки. Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	2			2	6
12	Раздел 12. Сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы. Мясокостные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса птицы. Мясные копчености. Продукты из шпика. Мясные консервы.	2			2	3
13	Раздел 13. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них. Рекомендуемые показатели для идентификации рыбной продукции. Характеристика основных промысловых рыб.	2			2	4
14	Раздел 14. Икра из осетровых рыб. Показатели качества и дефекты. Рыбные полуфабрикаты, рыбное филе. Сертификация яиц и яйцепродуктов. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства. Сертификация козевенного сыря.				2	4
15	Итого	26			26	52,65

4.2.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	СЗ	ПЗ	ЛР	СР
1	Раздел 1. Основы сертификации. Введение. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации, цели и принципы сертификации.	0,25				9,25
2	Раздел 2. Системы сертификации. Виды, формы, методы сертификации. Основные цели и принципы сертификации. Объекты сертификации.	0,25				5
3	Раздел 3. Сертификация кормов. Правила проведения сертификации кормов, кормовых добавок. Порядок сертификации продукции и кормов.					4
4	Раздел 4. Сертификация кормов растительного происхождения. Сертификация зеленой массы, силоса, сенажа, корнеплодов.	0,5			0,5	4
5	Раздел 5. Сертификация грубых кормов (сена, травяной муки и резки, соломы). Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.	0,5			0,5	10,25
6	Раздел 6. Порядок сертификации зерна, отходов перерабатывающей пищевой про-	0,5			0,5	6

	мышленности.					
7	Раздел 7. Сертификация кормов животного происхождения. Порядок сертификации молочных кормов, отходов мясокомбинатов, птицефабрик, рыбконсервной, кожевенной промышленности.	0,5			0,5	8
8	Раздел 8. Сертификация кормовых добавок. Синтетические азотсодержащие вещества. Витаминные препараты. Минеральные вещества.	0,5			0,5	8
9	Раздел 9. Сертификация комбикормов. Оценка качества комбикормов и сырья для их производства. Порядок сертификации комбикормов.	0,25			0,5	4
10	Раздел 10. Сертификация продукции животноводства. Сертификация продуктов пищевой промышленности. Порядок проведения гигиенической оценки продукции и товаров. Гигиеническая оценка производства.				0,5	4
11	Раздел 11. Сертификация молока и продуктов его переработки. Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	0,5			0,5	8
12	Раздел 12. Сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы. Мясокостные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса птицы. Мясные копчености. Продукты из шпика. Мясные консервы.					8
13	Раздел 13. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них. Рекомендуемые показатели для идентификации рыбной продукции. Характеристика основных промысловых рыб.	0,25				8
14	Раздел 14. Икра из осетровых рыб. Показатели качества и дефекты. Рыбные полуфабрикаты, рыбное филе. Сертификация яиц и яичепродуктов. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства. Сертификация кожевенного сырья.					
	ИТОГО	4			4	72,25

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспеч-	Объём, ч
			форма обучения

		печенье	очная	заочная
1	Раздел 1. Основы сертификации. Введение. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации, цели и принципы сертификации.	Стандартизация и сертификация промышленной продукции. . Лифиц И. М. Учебное пособие. Практикум	2	
2	Раздел 2. Системы сертификации. Виды, формы, методы сертификации. Основные цели и принципы сертификации. Объекты сертификации.		2	
3	Раздел 3. Сертификация кормов. Правила проведения сертификации кормов, кормовых добавок. Порядок сертификации продукции и кормов.		4,25	4
4	Раздел 4. Сертификация кормов растительного происхождения. Сертификация зеленой массы, силоса, сенажа, корнеплодов.		6	4
5	Раздел 5. Сертификация грубых кормов (сена, травяной муки и резки, соломы). Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.		6	10,25
6	Раздел 6. Порядок сертификации зерна, отходов перерабатывающей пищевой промышленности.		6	6
7	Раздел 7. Сертификация кормов животного происхождения. Порядок сертификации молочных кормов, отходов мясокомбинатов, птицефабрик, рыбоконсервной, кожевенной промышленности.		6	8
8	Раздел 8. Сертификация кормовых добавок. Синтетические азотсодержащие вещества. Витаминные препараты. Минеральные вещества.		6	8
9	Раздел 9. Сертификация комбикормов. Оценка качества комбикормов и сырья для их производства. Порядок сертификации комбикормов.		4	4
10	Раздел 10. Сертификация продукции животноводства. Сертификация продуктов пищевой промышленности. Порядок проведения гигиенической оценки продукции и товаров. Гигиеническая оценка производства.		Стандартизация и сертификация промышленной продукции. . Лифиц И. М. Учебное пособие. Практикум.	4

11	Раздел 11. Сертификация молока и продуктов его переработки. Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	6	8
12	Раздел 12. Сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы. Мясо-костные полуфабрикаты. Рубленные полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса птицы. Мясные копчености. Продукты из шпика. Мясные консервы.	3	8
13	Раздел 13. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них. Рекомендуемые показатели для идентификации рыбной продукции. Характеристика основных промысловых рыб.	4	8
14	Раздел 14. Икра из осетровых рыб. Показатели качества и дефекты. Рыбные полуфабрикаты, рыбное филе. Сертификация яиц и яйцепродуктов. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства. Сертификация кожевенного сырья.		
Всего		57,25	72,25

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Раздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Основы сертификации. Введение. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации, цели и принципы сертификации.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 2. Системы сертификации. Виды, формы, методы сертификации. Основные цели и принципы сертификации. Объекты сертификации.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6

Раздел 3. Сертификация кормов. Правила проведения сертификации кормов, кормовых добавок. Порядок сертификации продукции и кормов.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 4. Сертификация кормов растительного происхождения. Сертификация зеленой массы, силоса, сенажа, корнеплодов.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 5. Сертификация грубых кормов (сена, травяной муки и резки, соломы). Экспертиза, идентификация. Условия приемки, транспортирования и хранения.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 6. Порядок сертификации зерна, отходов перерабатывающей пищевой промышленности.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 7. Сертификация кормов животного происхождения. Порядок сертификации молочных кормов, отходов мясокомбинатов, птицефабрик, рыбконсервной, кожевенной промышленности.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 8. Сертификация кормовых добавок. Синтетические азотсодержащие вещества. Витаминные препараты. Минеральные добавки.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9 ПК-12	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9

ральные вещества.		36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 9. Сертификация комбикормов. Оценка качества комбикормов и сырья для их производства. Порядок сертификации комбикормов.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 10. Сертификация продукции животноводства. Сертификация продуктов пищевой промышленности. Порядок проведения гигиенической оценки продукции и товаров. Гигиеническая оценка производства.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 11. Сертификация молока и продуктов его переработки. Порядок сертификации молока и молочных продуктов.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 12. Сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы. Мясокостные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса птицы. Мясные копчености. Продукты из шпика. Мясные консервы.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 13. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них. Рекомендуемые показатели для идентификации рыбной продукции. Характеристика основных промысловых рыб.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
Раздел 14. Икра из осетровых рыб. Показатели качества и дефекты. Рыбные полуфабрикаты, рыбное филе. Сертификация яиц и яйцепродуктов. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства. Сертификация коженого сырья.	ОПК – 5	31;У1;Н1
	ПК – 9	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
	ПК-12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	не зачтено	зачтено

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%

Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%
---	---

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

Не предусмотрены

5.3.1.2. Задачи к экзамену

Не предусмотрены

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрены»

5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Понятие сертификации, ее цели	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 У17 ;Н8;Н9
2	Объекты и принципы сертификации	ПК -12	36;37;38 ;У8;У9
3	История развития сертификации.	ПК -12	36;37;38 Н5;Н6
4	Роль сертификации в развитии рыночных отношений.	ОПК – 5; ПК -9	31,У1,Н1 Н6;Н7;Н8;Н9
5	Развитие сертификации в России	ПК -12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
6	Правовая основа сертификации в РФ.	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,314;315
7	Оценка качества на разных этапах жизненного цикла продукции	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1311;312;314;315 У13;
8	Качество и конкурентоспособность продукции	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	,Н1311;312;314;315 ;Н6
9	Методы оценки качества продукции	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,;314;315 Н5;Н6
10	Сущность и назначение сертификации.	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,;314;315 5;Н6
11	Виды сертификации.	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,;315
12	Обязательная сертификация и ее участники	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 Н8;Н9
13	Добровольная сертификация. Участники сертификации.	ПК -12	36;37;38 Н4;Н5;Н6
14	Требования к органам по сертификации	ПК -12	36;37;38 Н6
15	Декларирование соответствия	ПК -12	36;37;38 ;Н6
16	Порядок сертификации продукции.	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 ;Н8;Н9
17	Схемы сертификации.	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 ;Н9;38У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
18	Законодательная и нормативная база сертификации.	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	У15;У17 Н6
19	Контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 Н9;38У7;У8;У9 Н4
20	Гражданско-правовая, административная, уголовная ответственность участни-	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31, Н9;38У7;У8;У9 Н4У1,Н1

	ков сертификации.		
21	Характеристика требований к качеству продукции.	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 Н9;38У7;У8;У9 Н4
22	Действующая практика декларирования соответствия в странах ЕС.	ПК -12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
23	Условия ввоза импортируемой продукции. Выдача сертификата соответствия на импортную продукцию.	ПК -12	36;37;38 Н5;Н6
24	Сертификация товаров, ввозимых из стран СНГ.	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 311;312;314;315 ;Н9
25	Характеристика требований к качеству продукции.	ОПК – 5;	31,У1,Н1
26	Требования к испытательным лабораториям.	ОПК – 5;	31,У1,Н1
27	Правила проведения сертификации кормов.	ОПК – 5;	31,У1,Н1
28	Сертификация кормовых добавок.	ОПК – 5;	31,У1,Н1 31,У1,Н1
29	Сертификация консервов и пресервов из рыбы	ОПК – 5;	31,У1,Н1 31,У1,Н1
30	Сертификация сметаны и продуктов на ее основе	ОПК – 5;	31,У1,Н1
31	Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки.	ОПК – 5;	31,У1,Н1
32	Порядок сертификации сена, соломы, травяной муки.	ПК -9; ПК -12	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
33	Порядок сертификации силоса, сенажа, корнеклубнеплодов.	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
34	Сертификация питьевого молока и сливок	ОПК – 5;	31,У1,Н1
35	Сертификация творога и творожных продуктов	ОПК – 5;	31,У1,Н1
36	Сертификация соленой рыбы	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 ;Н8;Н9
37	Сертификация колбасных изделий	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
38	Сертификация сырого молока и сливок	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
39	Сертификация молочных консервов	ОПК – 5; ПК	31,У1,Н1

		-9;	311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
40	Сертификация свежей рыбы	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8
41	Сертификация копченой рыбопродукции	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
42	Сертификация яиц и яйцепродуктов	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8;Н9
43	Сертификация меда	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8
44	Сертификация мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 311;312;314;315 У13;У14;
45	Сертификация мясных копченостей	ОПК – 5; ПК -9;	311;312;314;315 У13;У14;31,У1,Н1
46	Сертификация мясных консервов	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 У14;У15;У17 Н6;Н
47	Сертификация кисломолочных продуктов	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 У14;У15;У17 Н6;Н
48	Сертификация вяленой и сушеной рыбы	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 У14;У15;У17 Н6;Н
49	Сертификация мороженого	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 311;312;314;315Н9
50	Сертификация сливочного масла	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8
51	Сертификация сычужных сыров	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8
52	Сертификация плавленых сыров	ОПК – 5; ПК -9;	31,У1,Н1 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

«Не предусмотрены»

5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

«Не предусмотрены»

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Сертификацией называется:	ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 У17;Н8;Н9
2	Третьей стороной при проведении сертификации является:	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	36;37;38 ;У8;У9
3	Первой стороной, участвующей в сертификации является:	ОПК - 5 ПК -9; ПК -12	36;37;38 Н5;Н6
4	Второй стороной, участвующей в сертификации является:	ОПК - 5 ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 Н6;Н7;Н8;Н9
5	Третьей стороной, участвующей в сертификации может быть:	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
6	Объектами сертификации являются:	ОПК - 5 ПК -12	31,У1,314;315
7	Сертификация в России организуется и проводится в соответствии с законом:	ОПК - 5 ПК -12	31,У1,Н1У13;
8	. Без наличия сертификата соответствия запрещается:	ОПК - 5 ПК -12	,Н1311;312;314;315 ;Н6
9	Аккредитация – процедура, посредством которой авторитетный орган:	ОПК - 5 ПК -12	31,У1,;314;315 Н5;Н6
10	Сертификат соответствия это документ, удостоверяющий:	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,;314;315 5;Н6
11	Декларация соответствия это документ, в котором:	ОПК - 5 ПК -12	31,У1,;315
12	. Эксперт по сертификации – это лицо, осуществляющее:	ОПК - 5 ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 Н8;Н9
13	. В задачи испытательных лабораторий входит:	ПК -9; ПК -12	36;37;38 Н4;Н5;Н6
14	Что понимается под жизненным циклом продукции:	ПК -9; ПК -12	36;37;38 Н6
15	Обязательная сертификация необходима для решения следующих задач:	ПК -12	36;37;38;Н6
16	Обязательную сертификацию кроме подтверждения соответствия можно проводить в форме:	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 ;Н8;Н9
17	Декларирование соответствия это:	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31,У1,Н1 ;Н9;38У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
18	Добровольная сертификация проводится в целях:	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	У15;У17 Н6
19	Национальным органом по сертификации в РФ является:	ОПК - 5	31,У1,Н1
20	В систему сертификации однородной продукции включают товары:	ОПК - 5	31,У1,Н1
21	В задачу Росстандарта входит:	ОПК - 5 ПК -12	31,У1,Н1 У17 ;Н8;Н9

22	Государственный реестр системы сертификации – это подразделением Росстандарта, которое:	ОПК - 5 ПК - 12	36;37;38 ;У8;У9
23	К международным организациям по стандартизации и сертификации относятся:	ОПК - 5 ПК - 12	31,У1,Н1 У17 ;Н8;Н9
24	ИСО	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	36;37;38 ;У8;У9
25	Региональная организация по стандартизации и сертификации это организация, членство в которой открыто:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	36;37;38 Н5;Н6
26	Центр по сертификации – это:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	31,У1,Н1 Н6;Н7;Н8;Н9
27	Товары, завозимые на территорию РФ, подвергаются проверке их безопасности путем:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	36;37;38 У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6
28	Зарубежные сертификаты могут быть признаны в РФ если:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	31,У1,314;315
29	Право подтверждения иностранного сертификата имеют:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	312;314;315 У13;
30	Испытания при сертификации импортируемой продукции могут быть проведены в зарубежных лабораториях, если:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	,Н1311;312;314;315 ;Н6
31	Расположите в правильном порядке основные этапы сертификации:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	31,У1,;314;315 Н5;Н6
32	Сертификацию проводит:	ОПК - 5	31,У1,;314;315 5;Н6
33	Оформляет и регистрирует сертификат:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	31,У1,;315
34	Сертификат вступает в действие после:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	31,У1,Н1 Н8;Н9
35	Максимально устанавливаемый срок действия сертификата:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	36;37;38 Н4;Н5;Н6
36	Инспекционный контроль сертифицированной продукции проводит:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	36;37;38 Н6
37	Знаки соответствия используются для подтверждения:	ОПК - 5 ПК - 12	36;37;38 ;Н6
38	Идентификация – это процедура, посредством которой:	ОПК - 5 ПК - 12	31,У1,Н1 ;Н8;Н9
39	Схемы сертификации включают:	ОПК - 5 ПК - 9	31,У1,Н1 У8;У9 Н4;Н5;Н6
40	Схема сертификации – это определенная совокупность действий:	ОПК - 5 ПК - 9	У15;У17 Н6
41	Схемы сертификации с индексом «а» отличаются:	ОПК - 5	31,У1,Н1

42	К нормативной документации, на соответствие которой осуществляется обязательная сертификация пищевой продукции, относится:	ОПК - 5	31,У1,Н1
43	Основные этапы сертификации продовольственного сырья осуществляются по правилам, изложенным:	ОПК - 5 ПК - 9	31,У1,Н1 У17 ;Н8;Н9
44	Укажите, какой из перечисленных документов необходимо представить для прохождения сертификации продовольственных товаров:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	36;37;38 ;У8;У9
45	Укажите продукты, для которых необходимо ветеринарное свидетельство:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	36;37;38 Н5;Н6
46	При обязательной сертификации продукции длительного хранения применяются схемы:	ОПК – 5; ПК - 9; ПК -12	31, У1, Н1 ;Н9;38У7;У8;У9
47	При обязательной сертификации скоропортящейся продукции применяются	ОПК - 5 ПК - 12	31, У1, Н1 ;Н9;У9 Н4;Н5;Н6
48	Сертификацией называется:	ОПК - 5 ПК - 12	31, У1, Н1 ;Н9;38У7;У8;У9 Н4;Н5;Н6

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Добровольная сертификация проводится в целях:	ОПК - 5	31, У1, Н1
2	Объектами сертификации являются:	ОПК - 5	31, У1, Н1
3	. ИСО это:	ОПК - 5	31, У1, Н1
4	Товары, завозимые на территорию РФ, подвергаются проверке их безопасности путем:	ОПК - 5	31, У1, Н1
5	Зарубежные сертификаты могут быть признаны в РФ если:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31, У1,314;315 У13;У15;У17 Н6;;Н8
6	Национальным органом по сертификации в РФ является:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	315 У13;У14;У17 Н6;Н7
7	В систему сертификации однородной продукции включают товары:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31, У1, 315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8
8	Право подтверждения иностранного сертификата имеют:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31, У1, Н1 311;315 У13;;У17

			Н6;Н7;Н8
9	Испытания при сертификации импортируемой продукции могут быть проведены в зарубежных лабораториях, если:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31, У1, Н1 311;315 У17 Н6;Н7;Н8
10	Сертификацию проводит:	ОПК - 5	31, У1, Н1
11	Оформляет и регистрирует сертификат:	ОПК - 5	31, У1, Н1
12	Сертификат вступает в действие после:	ОПК - 5	31, У1, Н1
13	Максимально устанавливаемый срок действия сертификата:	ОПК - 5	31, У1, Н1
14	Схемы сертификации включают:	ОПК - 5	31, У1, Н1
15	Инспекционный контроль сертифицированной продукции проводит:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31,315 У17 Н7;Н8
16	В задачу Росстандарта входит:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31, У1, Н1 311;315 У13;Н8
17	Сертификация в России организуется и проводится в соответствии с законом:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31, У1, Н1 У17 Н6;Н7;Н8
18	Без наличия сертификата соответствия запрещается:	ОПК - 5	31, У1, Н1
19	Аккредитация – процедура, посредством которой авторитетный орган:	ОПК - 5	31, У1, Н1
20	Государственный реестр системы сертификации – это подразделением Росстандарта, которое:	ОПК - 5	31, У1, Н1
21	Знаки соответствия используются для подтверждения:	ОПК - 5	31, У1, Н1
22	Идентификация – это процедура, посредством которой:	ОПК - 5	31, У1, Н1
23	К международным организациям по стандартизации и сертификации относятся:	ОПК - 5	31, У1, Н1
24	К нормативной документации, на соответствие которой осуществляется обязательная сертификация пищевой продукции, относится:	ОПК - 5	31, У1, Н1
25	Региональная организация по стандартизации и сертификации это организация, членство в которой открыто:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31, У1, Н1 311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8
26	Сертификат соответствия это документ, удостоверяющий:	ОПК – 5; ПК -9; ПК - 12	31, У1, Н1 311;312;314;315 У13;У14;У15;У17

			Н6;Н7;Н8
27	Декларация соответствия это документ, в котором:	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31, У1, Н1 311;312;314;315 У13;У14;У15;У17 Н6;Н7;Н8
28	Схема сертификации – это определенная совокупность действий:	ОПК - 5	31, У1, Н1
29	Центр по сертификации – это:	ОПК - 5	31, У1, Н1
30	Эксперт по сертификации – это лицо, осуществляющее:	ОПК - 5	31, У1, Н1

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Владелец малого предприятия, занимающийся сыроделием, свою продукцию собирается поставлять в ближнее зарубежье. Какую сертификацию должна пройти его продукция – обязательную или добровольную?	ПК -9; ПК -12	Н1 314;315 У14; ;Н9
2	. Рыбоводческое предприятие вылавливает и продает свою продукцию один раз в год. По какой схеме оно должно осуществлять обязательную сертификацию.	ОПК – 5; ПК -12	31, Н1 311;315 У13;;У17 Н6;
3	При идентификации образца сметаны жирностью 30 % было установлено, что жирность ее ниже – 20 %. Что должен делать орган по сертификации – продолжать сертификацию с указанием жирности сметаны 20 % или отказаться от ее проведения?	ОПК – 5; ПК -9;	31, Н1 314;315 У15;У17 Н9
4	Предприятие серийно выпускает травяную муку. На какой срок оно должно оформлять декларирование соответствия – на срок годности травяной муки или на срок действия сертификата качества, выданного предприятию?	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31, У1, Н1 315 У13;У17 Н6;Н9
5	Молочный комбинат выпускает молоко питьевое жирностью 2,5 и 3,2 %, а также творог разной жирности. Может он оформить одну декларацию на все виды продукции?	ОПК – 5; ПК -9; ПК -12	31, У1, Н1 315 У13;У14; Н8;

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

«Не предусмотрены»

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

«Не предусмотрены»

5.4. Система оценивания достижения компетенций
5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ПК - 9 Способен к организации и управлению работами по производству продукции животноводства					
Индикаторы достижения компетенции ПК - 9		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
311	Знать порядок проведения добровольной сертификации органического производства (животноводства), установленный нормативными правовыми актами в области сертификации.				
312	Знать порядок проведения предварительной и выездной проверки при проведении сертификации органического производства (животноводства).		-	9-15; 18-28; 30-32;	-
314	Знать мероприятия по приведению производства в соответствие с требованиями стандартов в области органического производства.				
315	Знать порядок проведения инспекционного контроля сертифицированного органического производства.				
У13	Уметь проводить внутренние проверки соответствия органического животноводства требованиям стандартов в области органического животноводства.				
У14	Уметь выявлять причины несоответствий органического производства (животноводства) требованиям стандартов в области органического производства.			2- 15; 12-29; 30-44	-
У15	Уметь разрабатывать план корректирующих мероприятий с установлением сроков их выполнения (совместно с органом по сертификации) в соответствии с характером и причинами выявленных несоответствий.				
У17	Уметь уведомлять орган по сертификации о плане производства органической продукции животноводства на				

	предприятия.				
Н6	Иметь навыки подготовки к проведению добровольной сертификации органического производства (животноводства).				
Н7	Иметь навыки создания условий для работы комиссии во время выездной проверки (второй этап сертификации).				
Н8	Иметь навыки проведения корректирующих мероприятий в случае выявления органом по сертификации несоответствий органического производства (животноводства) требованиям стандартов в области органического производства.		-	1-15; 18-28; 30-45	-
Н9	Иметь навыки осуществления взаимодействия с органом по сертификации в ходе проведения плановых и внеплановых инспекционных контролей.				
ОПК – 5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности					
Индикаторы достижения компетенции ОПК - 5		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности на основе специализированных баз данных.		-	9-15; 18-28; 30-32;	-
У1	Уметь оформлять специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства.			9-15; 18-28; 30-32;34	-
Н1	Владеть навыками использования специализированных баз данных		-	9-15; 18-28; 30-32;	-
ПК – 12 Способен оформлять и представлять документацию по результатам производственной деятельности предприятия					
Индикаторы достижения компетенции ПК - 12		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
36	Знать стандартную форму заявки на проведение сертификации органиче-		-	1-27,34-52	-

37	ского производства (животноводства). Знать форму и содержание документов, подаваемых в орган по сертификации органического производства, на этапе предварительной оценки.				
38	Знать правила использования сертификатов и знаков соответствия органического производства.				
У7	Уметь выполнять подготовку и подачу заявки на проведение сертификации органического производства (животноводства)				
У8	Уметь оперативно готовить дополнительную информацию по области и объектам проверки органического производства в соответствии с запросами членов комиссии.			1-27,34-52	-
У9	Уметь соблюдать правила использования сертификатов и знаков соответствия органического производства.				
Н4	Иметь навыки документирования производства продукции органического				
Н5	Иметь навыки инициирования процедуры добровольной сертификации органического производства (животноводства).			-	1-27,34-52
Н6	Иметь навыки подготовки документов и сведений, необходимых для достижения целей сертификации, на этапе предварительной оценки (первый этап сертификации)				-

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ОПК – 5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности				
Индикаторы достижения компетенции ОПК - 5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности на основе специализированных баз данных.	1-23, 34-48	7-8;10-27;30.	4-5;.
У1	Уметь оформлять специаль-	8-17;25-45;	7-8;10-	4

	ные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства.		27;30.	
Н1	Владеть навыками использования специализированных баз данных	8-17;25-45;	7-8;10-27;30.	4-5;.
ПК – 12 Способен оформлять и представлять документацию по результатам производственной деятельности предприятия				
Индикаторы достижения компетенции ПК - 12			Номера вопросов и задач	
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
36	Знать стандартную форму заявки на проведение сертификации органического производства (животноводства).			
37	Знать форму и содержание документов, подаваемых в орган по сертификации органического производства, на этапе предварительной оценки.	1-23	1-4	1-5
38	Знать правила использования сертификатов и знаков соответствия органического производства.			
У7	Уметь выполнять подготовку и подачу заявки на проведение сертификации органического производства (животноводства)			
У8	Уметь оперативно готовить дополнительную информацию по области и объектам проверки органического производства в соответствии с запросами членов комиссии.	22-30	11-20	1-5
У9	Уметь соблюдать правила использования сертификатов и знаков соответствия органического производства.			
Н4	Иметь навыки документирования производства продукции органического			
Н5	Иметь навыки инициирования процедуры добровольной сертификации органического производства (животноводства).	34-44	19- 30	1-5
Н6	Иметь навыки подготовки документов и сведений, необходимых для достижения целей сертификации, на этапе предварительной оценки (первый этап сертификации)			
ПК – 9 ПК - 9 Способен к организации и управлению работами по производству продукции животноводства				
Индикаторы достижения компетенции ПК - 9			Номера вопросов и задач	

Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков	
311	Знать порядок проведения добровольной сертификации органического производства (животноводства), установленный нормативными правовыми актами в области сертификации.				
312	Знать порядок проведения предварительной и выездной проверки при проведении сертификации органического производства (животноводства).				
314	Знать мероприятия по приведению производства в соответствие с требованиями стандартов в области органического производства.	12-35	12-23	1-5	
315	Знать порядок проведения инспекционного контроля сертифицированного органического производства.				
У13	Уметь проводить внутренние проверки соответствия органического животноводства требованиям стандартов в области органического животноводства.				
У14	Уметь выявлять причины несоответствий органического производства (животноводства) требованиям стандартов в области органического производства.				
У15	Уметь разрабатывать план корректирующих мероприятий с установлением сроков их выполнения (совместно с органом по сертификации) в соответствии с характером и причинами выявленных несоответствий.	25-46	12-30	1-5	-
У17	Уметь уведомлять орган по сертификации о плане производства органической продукции животноводства на предприятии.				
Н6	Иметь навыки подготовки к проведению добровольной сертификации органического производства (животноводства).				
Н7	Иметь навыки создания условий для работы комиссии во время выездной проверки (второй этап сертификации).	12-35	1-17	1-5	-
Н8	Иметь навыки проведения корректирующих мероприятий в случае выявления органом по сертификации несоответствий органического производства (животноводства) требованиям стандартов в области органического производства.				
	Иметь навыки осуществления взаимодействия с				

Н9	органом по сертификации в ходе проведения плановых и внеплановых инспекционных контролей.				
----	---	--	--	--	--

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1.	Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Маркетинг", "Коммерция (торговое дело)", "Товароведение и экспертиза товаров", "Коммерция (бакалавр)" / 316 с.	Учебное	Основная
2	Коснырева Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов	Учебное	Основная
3	Бессонова Л. П. Сертификация с/х продукции и метрологические испытания средств измерений	Учебно - методическое	Дополнительная
4	Бессонова Л. П., Манжесов В. И. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции: Учеб.пособие;: Б.и., - 112с.	Учебное	Дополнительная
5	Горбашко Е. А. Управление качеством	Учебное	Дополнительная
6	Заикина В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации	Учебное	Дополнительная
7	Калашникова С. В. Манжесов В. И. Подтверждение соответствия и метрология: учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 110900.62 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / - 138 с.	Учебно - методическое	Дополнительная
8	Аристов А. В. Елизарова Т. И. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине "Сертификация кормов и продукции животноводства": для студентов оч. и заоч. отд-ния фак. технологии животноводства и товароведения, обучающихся по специальности "Зоотехния" / - 56 с.	Учебно - методическое	Дополнительная
9	Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / - 455 с.	Учебное	Дополнительная
10	Родина Т. Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / - 396 с.	Учебно - методическое	Дополнительная

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Адрес доступа
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Портал государственных услуг	https://www.gosuslugi.ru/
6	Единая информационная система в сфере закупок	http://zakupki.gov.ru
7	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	https://pb.nalog.ru
8	ГАС РФ "Правосудие"	https://sudrf.ru/
9	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
10	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
11	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
12	Росреестр: Публичная кадастровая карта	https://pkk5.rosreestr.ru/
13	Федеральная государственная система территориального планирования	https://fgistp.economy.gov.ru/
14	СТРОЙКонсультант	http://www.stroykonsultant.ru/
15	Аграрная российская информационная система.	http://www.aris.ru/
16	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Все ГОСТы	http://vsegost.com/

2	Российское хозяйство. Сельхозтехника.	http://rushoz.ru/selhoztehnika/
3	TECHSERVER.ru: Ваш путеводитель в мире техники	http://techserver.ru/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

7.1.1. Для контактной работы

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес(местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, учебно-наглядные пособия: коллекция кормов, муляжи сельскохозяйственных животных, мультимедийное оборудование, лабораторное оборудование: термостат, сушильный шкаф	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 326
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 301
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебнонаглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 324
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	
---	--

7.1.2. Для самостоятельной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
9	16,18	Помещение для самостоятельной работы	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду

7.2. Программное обеспечение


№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
18	Платформа 1С v7.7/8	ПК в локальной сети ВГАУ
24	Программа оптимизации "Корм-Оптим"	ПК ауд. 16, 18 (К9)

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
<i>СМЦ и ОП</i>	<i>общей</i>		
<i>Кормление ш-х</i>	<i>зообехники</i>		
<i>Разведение ш-х</i>			
<i>Зоогигиена</i>			

Приложение

Лист периодических проверок рабочей программы и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
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	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 13 от 28.06.2022 г	На 2022-2023 уч. год потребности в корректировке нет. Рабочая программа актуализирована на 2022-2023 учебный год.	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 9 от 24.06.2023 г.	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 учебный год.	-