

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
В.В. Морозов
«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.03.02 «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2019</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «05» марта 2019 г. Протокол № 2. Период обучения: 2019...2023 гг.

Преподаватель-разработчик:

(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «25» августа 2020г. Протокол № 12.

И.о. Заведующего кафедрой

(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии факультета

(подпись)

Зубарева Т.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки

(подпись)

Тимошина А.А.
Фамилия И.О.

Руководитель образовательной программы

(подпись)

К..с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий кафедрой

(подпись)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета

(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	7
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	8
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Лабораторные работы/практические работы	10
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	12
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	12
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16

7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	19
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	19
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	22
8.1	Основная учебная литература	22
8.2	Дополнительная учебная литература	22
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	23
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	23
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	23
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	24
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	24
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	24
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	25
11.3	Доступ к сети интернет	25
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	26
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	26
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	27
	Приложения	28
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	28
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	32

1. Цель и задачи освоение дисциплины

Целью освоения дисциплины «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является формирование у студентов навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи дисциплины:

- определить номенклатуру показателей качества;
- владея соответствующими методами, определить фактические значения этих показателей качества;
- сравнить фактические результаты с нормой, установленной нормативно-технической документации, либо эталоном.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональные и профессиональных компетенций (ПКОС- 7.2, ПКОС-9.1).

2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения не предусмотрены

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть

2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть

2.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и раз-	ОПКОС - 7.2. Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе		
			виды работ на основе баз данных по ветеринарно-санитарной экспертизе	Проводить и составлять отчеты на основе баз данных работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	приемами проведения работ по ветеринарно-санитарной экспертизе

		работок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии			
Профессиональная	ПКОС-9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС- 9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способы к составлению производственной документации (графики работ, заявки на оборудование).	Правильно разрабатывать и составлять производственную документацию для Ветеринарно-санитарной экспертизы.	Навыками составление производственной документации, а также нормативно-техническую документацию (отчетность) по утвержденным нормам.

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)

2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	А/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц до-	А/02.6	6

			машней птицы		
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	А/03.6	6

2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС – 7.2, ПКОС-9.1) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу Ветеринарно-санитарная экспертиза не включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС и(или) анализ требований к профессиональным компетенциям, обобщения отечественного и зарубежного опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на ос-	Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осу-	ПКОС-7 Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии,	ПКОС-7.2 Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта; Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 ок-

нове данных осмотра и лабораторных исследований	ществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных			тября 2018 г., регистрационный № 52496)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации но ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	ПКОС-9 Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС-9.1 Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)	на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта; Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.В.ДВ.03.01).

4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего часов	7 Семестр, 4 курс 144 часа
1. Контактная работа при проведении учебных занятий (всего) (Лек+Лаб+ПР+КСР)*, в том числе:	69,7	69,7
лекционные занятия (ЛЗ)	34	34
лабораторные работы (ЛР)		
практические занятия (ПЗ)	34	34
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,7	1,7
2. Самостоятельная работа (всего), (СР+контроль)* в том числе:	47,3	47,3
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к	23,6	23,6

лекциям, практическим занятиям)		
Самостоятельная работа при подготовке к контрольной работе	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию	-	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	23,7
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
Защита курсовой работы (проекта) (К)*		
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	144	144
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ Раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						Всего часов
		Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	КСР	СР	Контроль	
1	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	2		2	0,2	6,0	3,0	13,2
2	Идентификация сельскохозяйственной продукции	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
3	Структура идентификации продуктов животного происхождения	6		6	0,2	6,0	3,0	21,2
4	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции.	6		6	0,2	6,0	3,0	21,2
5	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
6	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	4		4	0,2	6,0	3,0	17,2
8	Системы менеджмента качества	4		4	0,3	5,3	2,7	16,3
	Самостоятельная работа при подготовке к экзамену							23,7

	Промежуточная аттестация: (экзамен)							3,3
Итого:		34		34	1,7	47,3	23,7	144

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ раздла	№ семестра, курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	7	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	2		2	ВК (1)
2	7	Идентификация сельскохозяйственной продукции	4		4	ЗПР (2...4)
3	7	Структура идентификации продуктов животного происхождения	6		6	ЗПР (5...7)
4	7	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	6		6	ЗПР (8...9)
5	7	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	4		4	ЗПР (10...11)
6	7	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	4		4	ЗПР (12...14)
7	7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	4		4	ЗПР (15)
8	7	Системы менеджмента качества	4		4	ЗПР (16), Т (17)
Итого за семестр			34		34	

5.3 Практические работы

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр 7				
1	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	ДЕ- 1. Сущность идентификации, категории и виды.	2
2	Идентификация сельскохозяйственной продукции	Структура идентификации продуктов животного происхождения	ДЕ- 2. Стандартизация молока и молочных продуктов ГОСТ Р.	2
			ДЕ- 3. Оценка качества молока ГОСТ Р. Санитарно-гигиенические показатели молока коровьего	2
3	Структура идентификации продуктов животного происхождения	Идентификация, фальсификация, экспертиза молока и молочных товаров	ДЕ- 6. Определение упитанности убойных животных ГОСТ Р.	2
			ДЕ-7. Организация и правила сдачи скота на мясо.	2

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
	ния		ДЕ-8. Документы, правила оплаты, скидки.	2
4	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	ДЕ- 9. Сертификация добровольная и обязательная.	2
			ДЕ-10. Органы по сертификации	2
			ДЕ-11. Оформление сертификатов на сельскохозяйственную продукцию	2
5	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	ДЕ-12. Оценка качества молока и молочной продукции	2
			ДЕ-13. Контроль качества молока и молочной продукции.	2
6	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	ДЕ-14. Контроль качества мяса.	2
			ДЕ-15. Отбор проб мяса и мясных продуктов и определение обязательных показателей качества.	2
7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	ДЕ-16. Санитарная оценка яиц	2
			Изучение методов определения, свежести яйца согласно ГОСТ Р.	2

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)¹

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов
1	2	3	4	5
1	7	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Подготовка к тестированию	6,0
2		Идентификация сельскохозяйственной продукции	Подготовка к защите практической работы	6,0
3		Структура идентификации продуктов животного происхождения	Подготовка к защите практической работы	6,0
4		Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	Подготовка к защите практической работы	6,0
5		Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	Подготовка к защите практической работы	6,0
6		Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	Подготовка к защите практической работы	6,0
7		Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	Подготовка к защите практической работы, тестирование	6,0
8		Системы менеджмента качества		5,3
Итого часов в семестр				47,3

¹ Указываются виды самостоятельной работы, направленные на проведение текущего контроля успеваемости, без учета часов самостоятельной работы обучающихся в период проведения промежуточной аттестации.

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Мельникова Л.Э., Горнич Е.А., Т.К. Тимакова. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Текст] – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 226с. Режим доступа <https://biblioyaragrovus.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация.

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (*ПКОС-7.2, ПКОС-9.1*) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде компьютерного или бланчного тестирования, защита практических работ, (тестовые задания для входного и текущего контроля, практических работ).

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (*семестр 7*) и проводится в форме экзамена.

Задания разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-7.2. Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	
4	Биохимия сельскохозяйственной продукции _____
3	Животноводство с основами зоогигиены
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
ПКОС- 9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)	
4	Биохимия сельскохозяйственной продукции _____
3	Животноводство с основами зоогигиены
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/ не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКОС -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.	ПКОС -7.1 Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.
ПКОС -9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и отчетность по утвержденным нор-	ПКОС-9.1 Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: хорошо знать и применять навыки составления производственной документации. <i>Уметь:</i> разрабатывать нормативно-техническую документацию по вете-	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разрабатывать норматив-	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разрабатывать норматив-	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разрабатывать норматив-

	мам современных технологий при решении профессиональных задач				ринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	но техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	но техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	но техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.
--	---	--	--	--	---	--	--	--

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

1. Соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге – это:
 - а. соответствие
 - б. идентификация
 - в. фальсификация
 - г. оценка качества
2. Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию – это:
 - а. соответствие
 - б. идентификация
 - в. фальсификация
 - г. оценка качества
3. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми – это:
 - а. контроль качества
 - б. оценка качества
 - в. сертификация
 - г. соответствие
3. Проверка соответствия установленным НД требованиям – это:
 - а. контроль качества
 - б. оценка качества
 - в. сертификация
 - г. соответствие
4. Функции идентификации:
 - а. указующая, информационная, подтверждающая, управляющая
 - б. связующая, информационная, подтверждающая, управляющая
 - в. указующая, координационная, подтверждающая, управляющая
 - г. указующая, информационная, контролирующая, управляющая
5. Установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам – это:
 - а. задача идентификации
 - б. цель фальсификации
 - в. цель идентификации
 - г. задача фальсификации
6. Продукция, услуги, ценные бумаги, информация являются:
 - а. субъектами идентификации
 - б. субъектами фальсификации
 - в. объектами идентификации
8. Участники рыночных отношений являются:
 - а. субъектами идентификации
 - б. объектами фальсификации
 - в. объектами идентификации
9. Основополагающими товароведными характеристиками товаров являются:
 - а. ассортимент, качество, количество
 - б. ассортимент, качество, информация
 - в. группа, качество, количество
 - г. ассортимент, качество, страна происхождения
10. Виды идентификации:
 - а. информационная, ассортиментная, групповая

- б. информационная, компонентная, квалитетическая
 - в. партионная, рецептурная, квалитетическая
 - г. информационная, ассортиментная, квалитетическая
11. Подвиды ассортиментной идентификации:
- а. компонентная, партионная, конструкционная, марочная
 - б. групповая, видовая, страны происхождения, марочная
 - в. групповая, видовая, упаковки, марочная
 - г. групповая, маркировки, страны происхождения, марочная
12. Компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная – это подвиды:
- а. количественной идентификации
 - б. качественной идентификации
 - в. ассортиментной идентификации
 - г. информационной идентификации
13. Партионная, упаковки, маркировки, идентификация ТСД, идентификация информации в СМИ – это подвиды:
- а. количественной идентификации
 - б. качественной идентификации
 - в. ассортиментной идентификации
 - г. информационной идентификации.
14. Установление тождественности и/или подлинности товаров их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик – это:
- а. квалитетическая идентификация
 - б. ассортиментная идентификация
 - в. ассортиментная фальсификация
 - г. качественная идентификация

Задания для входного контроля. «ПКОС-7.2», «ПКОС -9.1»

1. Установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации – это:
 - а. квалитетическая идентификация
 - б. информационная идентификация
 - в. ассортиментная фальсификация
 - г. информационная фальсификация
2. Обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров – это:
 - а. показатели идентификации
 - б. показатели фальсификации
 - в. критерии идентификации
 - г. критерии фальсификации
3. Характеристики товаров, позволяющие отождествлять ассортиментные и квалитетические характеристики представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и/или в нормативных, товаросопроводительных документах, а также с требованиями, установленными НД – это:
 - а. показатели идентификации
 - б. показатели фальсификации
 - в. критерии идентификации
 - г. критерии фальсификации
4. Критерии идентификации должны отвечать следующим требованиям:
 - а. типичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - б. типичность, субъективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - в. критичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - г. типичность, объективность, трудность проверяемости, трудность фальсификации
5. В зависимости от существенных для идентификации показателей все пищевые продукты можно подразделить на:
 - а. четыре группы

- б. две группы
- в. три группы
- г. пять групп

б. Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью – это:

- а. идентификация
- б. фальсификация
- в. сертификация
- г. оценка качества

Тема: «Определение страны происхождения и подлинности товара по штриховому коду.»

Пример практической работы

Цели работы: по штриховому коду на маркировке товара научиться определять страну происхождения товара; научиться определять контрольное число штрихового кода при помощи алгоритма расчета, делать вывод о подлинности товара.

Пособия и принадлежности: натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; упаковка продовольственных и непродовольственных товаров; калькулятор.

Ход работы.

1. Организационный момент

2. Актуализация знаний обучающихся.

1) Что такое штриховой код?

2) Как расшифровать штрих код?

3) Как вычислить контрольную цифру для определения подлинности товара (подделки).

4) Как определить поддельный товар по штриховому коду?

3. Практическая часть.

Последовательность выполнения работы

1. Определите страну происхождения товара по штриховому коду: подготовьте по три образца продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; изучите структуру штрих кода

Штрих-код (баркод или barcode) - это графическая метка, в которой по определенным правилам закодирована информация, как правило, это алфавитно-цифровой кодификатор. Штрих-код создают таким образом, чтобы эту информацию впоследствии можно было прочитать электронным устройством - считывателем штрих-кода. Кроме того, по штриховому коду можно определить страну происхождения товара.

определите страну происхождения товара на двух образцах и данные занесите в таблицу которая представлена ниже, сравните полученный результат с указанной информацией на маркировке. Сделайте вывод.

Штрих-код, нанесенный на этикетку, может не соответствовать стране изготовителю, заявленному на упаковке, причин для этого может быть несколько:

фирма могла быть зарегистрирована и получить код не в своей, а в той стране, куда направлена основная часть экспорта, производимой ею продукции; товар может быть изготовлен на дочернем предприятии; товар мог быть изготовлен в одной стране по лицензии фирмы из другой страны; учредителями предприятия-производителя являются несколько фирм из различных государств.

Наименование товара	Штрих код	Страна происхождения по цифрам штрихового кода	Страна происхождения товара, указанная на маркировке	Вывод (соответствии)

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

1. Виды идентификации продуктов животного происхождения
2. Фальсификация вареных колбасных изделий и методы ее обнаружения
3. Средства и критерии идентификации продуктов животного происхождения
4. Фальсификация сливочного масла и методы ее обнаружения
5. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации продуктов животного происхождения
6. Фальсификация рыбных товаров и методы ее обнаружения
7. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов животного происхождения
8. Идентификация мясных полуфабрикатов
9. Общие положения о подлинности товаров. Последствия и предупреждение фальсификации продуктов животного происхождения
10. Идентификация питьевого молока и сливок
11. Идентификация кисломолочных продуктов
12. Идентификация сыров
13. Идентификация мороженого
14. Идентификация масла из коровьего молока
15. Идентификация мяса убойных животных и птицы
16. Идентификация колбасных изделий
17. Идентификация мясных консервов
18. Идентификация живой, охлажденной, мороженой рыбы
19. Идентификация вяленой, соленой, копченой рыбы
20. Идентификация животных пищевых жиров
21. Идентификация маргариновой и майонезной продукции
22. Идентификация солено-копченых изделий из мяса
24. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
25. Требования ГОСТ Р на мясные и мясо-содержащие полуфабрикаты.
26. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
27. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов. Международная и региональная стандартизация. Значение международного сотрудничества в области стандартизации, метрологии и управления качеством для развития научно-технических и экономических связей России с зарубежными странами.
28. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
29. Градации качества плодоовощной продукции.
30. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации; отбор и испытания образцов, анализ состояния производства или сертификация систем качества; анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия; выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.
31. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете с оценкой производится в соответствии с Положением о проведении текущего кон-

троля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Защита лабораторной работы (теоретический опрос) – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела дисциплины, организованное в виде устного (письменного) опроса обучающегося или в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Практическое задание

Критерии оценки знаний обучающегося при написании практического контрольного задания (контрольной работы).

Оценка **«отлично»** – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Зачет с оценкой

Критерии оценивания экзамена

Зачет проводится в устной форме. Зачет по дисциплине проводится после теоретического обучения до начала экзаменационной сессии, во время зачетной недели или на последнем занятии по дисциплине. Студенту необходимо сдать работы, иметь положительную оценку по текущей успеваемости и пройти рубежное тестирование (в компьютерной, либо в письменной форме). На рубежном тестировании каждому студенту предлагается выборка объемом 25 тестовых заданий. Каждое тестовое задание представляет собой вопрос, проверяющий уровень освоения студентом одной ДЕ и предполагающие единственный из четырех правильный ответ (закрытое задание).

Знания, умения и навыки обучающихся определяются по системе зачтено с оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или не зачтено с оценкой «неудовлетворительно».

В качестве критерия оценки знаний студентов при проведении зачета по дисциплине (модулю) выбрана следующая система:

«зачтено» с оценками: «отлично» выставляется, если студент ответил на вопросы зачета, сдал все необходимые задания, ответил правильно на 86% и более тестовых заданий;

«хорошо» выставляется, если студент ответил не на все вопросы зачета, сдал необходимые задания, ответил правильно на 75% тестовых заданий;

«удовлетворительно» выставляется, если студент ответил поверхностно на вопросы зачета, сдал некоторые задания, ответил правильно на 51% тестовых заданий;

«не зачтено» с оценкой «неудовлетворительно» заслуживает студент, который не отвечает требованиям, предъявленным для получения удовлетворительной оценки; не сдал необходимые задания, ответил правильно менее 51% тестовых заданий.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Мусаев Ф.А. Контроль качества продуктов животноводства. Лабораторный практикум (к. файл ЭБС Руконт) [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Ф.А. Мусаев, Е.В. Грибановская - Рязань, РГАУ им. П.А. Костычева, 2012.-192с.: ил. //Режим доступа: https://rucont.ru/efd/231944	Все разделы	5	Электронный ресурс
2	Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие /Л.А. Маюрникова, В.М.Поздняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова.- Электрон.дан.- Санкт-Петербург Гиорд, 2016, 448с.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69878	Все разделы	5	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Черкасов О.В., Лабораторный практикум по контролю сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопек-го произв-ва (ЭБС Руконт) [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / О.В. Черкасов. - Рязань: РГАУ, 2010. - 103 с. - Режим доступа: https://rucont.ru/efd/145748 . (дата обращения 12.06.2020)	Все разделы	5	Электронный ресурс

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
2	Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Урбан. - Электрон. Дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2020, 384с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/139283 (дата обращения 12.06.2020)	Все разделы	5	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практическое занятие	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Решение проблемы в ходе дискуссионного обсуждения. Работа с дополнительной литературой. Проведение экспериментальных работ в лабораторных условиях. Формулировка выводов.
Подготовка к зачету с оценкой	Работа с дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и ре-

зультатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Calculate Linux	Операционная система
2	Libre Office	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.

8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	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)
1	«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»	Учебная аудитория № 208. Посадочных мест 32. Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в сборе, мультимедиа - проектор Acer XD128D 2600 Ansi Im 1024*0768, активная акустическая система 5,1 ТИП-1; проекционный экран ТИП-1. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007, КОМПАС-Viewer v17, 1С-Предприятиенаглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор	150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58

		Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.	
3	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Помещение №236. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007	150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58

13 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых по-

требностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины

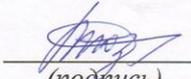
Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2019 – 2023 учебные года

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

*Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции**наименование дисциплины*

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)

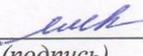
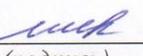
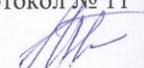
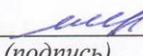
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2019 – 2023 учебные года**

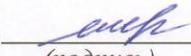
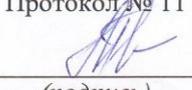
Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет: 9.1 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
	и информационных справочных систем			
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

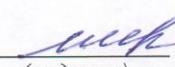
период обучения: 2019 – 2023 учебные года

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	В связи с утверждением Профессионального стандарта 35.03.06 Агроинженерия: «Специалист в области механизации сельского хозяйства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 555н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020 г., регистрационный № 60002) внесены изменения в подраздел 2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения (п. 2.3.1, п.2.3.2, п.2.3.3) рабочей программы дисциплины	06.10.2020 г. Протокол № 3  (подпись)	07.10.2020 г. Протокол № 2  (подпись)

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б.1.В.ДВ. 03.02 Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>36.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль) Квалификация	Ветеринарно-санитарная экспертиза бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2019
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практический занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Ярославль 2019 г.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Б.1.В.ДВ. 03.02 *Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции* относится к элективной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС-7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС-7.2. Способен составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе		
			И выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Правильно проводить работу по рабочей профессии лаборант, инспектор контроля качества	Навыками и выполнениями рабочими профессиями лаборант, инспектор контроля качества в ветеринарно-санитарной экспертизе.
Профессиональная	ПКОС- 9	Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС -9.1. Способен к составлению производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)		
			Способен знать и разрабатывать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Правильно пользоваться нормативно технической документацией.	Навыками и применять базовые знания в теории т проводить исследования по разработанной нормативно технической документации.

Краткое содержание дисциплины

Сущность идентификации. Правовые основы идентификации. Цели и задачи идентификации. Принципы идентификации. Функции идентификации. Методы стандартизации. Идентификация сырья и продуктов питания. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения.

