

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной, научной, воспитательной
работе и молодежной политике и цифровой
трансформации ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
Морозов В.В.
«29» августа 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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>2022</u>
Факультет	<u>Ветеринарии и зоотехнии</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 2022 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 от 19 сентября 2017 года № 939;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования- бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 27.05.2021 г. № 63650);

4. Учебный план по направлению подготовки направленность 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА от «01» марта 2022 г. протокол № 2. Период обучения: 2022-2026 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 «29 августа 2022 г. Протокол № 15.

Заведующий кафедрой


(подпись)

д. б. н., доцент Чугреев М.К.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии 20 июня 2022 г. Протокол № 6.


Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы


(подпись)

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

И.о. заведующего выпускающей кафедрой


(подпись)

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

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)

Орехова Е.К.
Фамилия И.О.

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

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

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раздела	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	6
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.2.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	7
2.2.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения.	9
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	10
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	10
5	Содержание дисциплины	10
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	11
5.3	Практические занятия	12
5.4	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	14
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	14
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	16
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	22
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	23
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	24
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	26
8.1	Основная учебная литература	26
8.2	Дополнительная учебная литература	26
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	27
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	27

9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	27
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	28
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	28
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	29
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	29
11.3	Доступ к сети интернет	29
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	30
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	30
13	Организация образовательного процесса для и лиц с ограниченными возможностями здоровья	32
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	33

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции» формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции растениеводства и животноводства требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

Задачами изучения студентами дисциплины «Идентификации и сертификации сельскохозяйственной продукции» являются:

- изучение законодательных, правовых основ стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- изучение нормативной базы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- изучение системы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- освоение методики разработки технической документации;
- изучение процедуры подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции;
- знать формы основных документов, применяемых в системе и порядок их заполнения.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПКОС-5.1, ПКОС-5.2)

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения 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).	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Работник в области ветеринарии (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии») (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 16 ноября 2021 г., регистрационный № 65842)

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

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
6	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	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	6

2.2.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС- 5	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПКОС- 5.1. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.		
		специальную документацию и оформление документов отчетности, виды специализированных информационных баз данных для предоставления результатов профессиональной деятельности	использовать специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	навыками оформления специальной документации, использования специализированных информационных баз данных для предоставления результатов профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		ПКОС -5.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении		
		отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	методами ведения отчетов на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «**Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции**» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной образовательной программы бакалавриата.

4 Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего часов	За 7 семестр
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:	71	71
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
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, практическим занятиям)	47,3	47,3
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
В т.ч. в форме практической подготовки	8	8
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

*Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

5. Содержание дисциплины

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

№ Раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы							
		Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		Всего часов
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	в. т.ч. в форме практич. подготов.	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	4	0,2	6,0	3,0	21,2
4	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции.	6		6	4	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
	Промежуточная аттестация: (экзамен)								3,3
	Итого:	34		34	8	1,7	47,3	23,7	144

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

№ раздела	№ семестра	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
2	7	Идентификация сельскохозяйственной продукции	4		4	ЗПР
3	7	Структура идентификации продуктов животного происхождения	6		6	ЗПР
4	7	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	6		6	ЗПР
5	7	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	4		4	ЗПР

6	7	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	4		4	ЗПР
7	7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	4		4	ЗПР
8	7	Системы менеджмента качества	4		4	ЗПР, Т
Итого за 7 семестр			34		34	
Итого			34		34	

* Вк- входной контроль, ЗПР- защита практических работ, Т-тестирование.

5.3 Практические занятия

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятия	Количество часов
1	7	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Сущность идентификации, категории и виды.	2
2	7	Идентификация сельскохозяйственной продукции	Стандартизация молока и молочных продуктов ГОСТ Р.	2
			Оценка качества молока ГОСТ Р. Санитарно-гигиенические показатели молока коровьего	2
3	7	Структура идентификации продуктов животного происхождения	Определение упитанности убойных животных ГОСТ Р.	2
			Организация и правила сдачи скота на мясо.	2
			Документы, правила оплаты, скидки.	2
4	7	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	Оценка качества молока и молочной продукции	2
			Контроль качества молока и молочной продукции.	2
			Испытания и инспекционный контроль при проведении сертификации продукции	2
5	7	Идентификация, экспертиза молока и молочных товаров	Оценка качества молока и молочной продукции	2
			Контроль качества молока и молочной продукции.	2
6	7	Идентификация, экспертиза мяса и мясных товаров	Контроль качества мяса.	2
			Отбор проб мяса и мясных продуктов и определение обязательных показателей качества.	2
7	7	Идентификация, экспертиза яиц и яичных товаров	Санитарная оценка яиц	2
			Изучение методов определения, свежести яйца согласно ГОСТ Р.	2
8	7	Системы менеджмента качества	Система качества. Термины и определения.	2
			Система менеджмента. Петля качества.	2
Итого за 7 семестр				34
Итого				34

5.4 Лабораторные работы

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом

5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Практические занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час
Структура идентификации продуктов животного происхождения	4
Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции.	4
Итого	8

5.6 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) не предусмотрен(а) учебным планом

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	7	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Подготовка к тестированию	6,0
2	7	Идентификация сельскохозяйственной продукции	Подготовка к защите практической работы	6,0
3	7	Порядок разработки, структура и изложение стандартов	Подготовка к защите практической работы	6,0
4	7	Структура идентификации продуктов животного происхождения	Подготовка к защите практической работы	6,0
5	7	Системы и схемы сертификации.	Подготовка к защите практической работы	6,0
6	7	Технические регламенты таможенного союза на сельскохозяйственную продукцию.	Подготовка к защите практической работы	6,0
7	7	Идентификация и сертификация, основные положения сельскохозяйственной продукции	Подготовка к защите практической работы	6,0
8	7	Системы менеджмента качества	Подготовка к защите практической работы, тестирование	5,3
Итого за 7 семестр				47,3
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:				23,7
Итого				71

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями

Тимакова Т.К., Мельникова Л.Э., Горнич Е.А. Стандартизация и сертификация 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 год.

Мельникова Л.Э.

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

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

Фонд оценочных средств по дисциплине – комплект методических и контрольно - измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-5) 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 коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

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

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 освоение ОПОП ВО
ПКОС- 5. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
ПКОС-5.1. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	
7	Цифровые технологии в ветеринарии
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
7	Организация ветеринарного дела
7	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
7	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКОС-5.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	
7	Цифровые технологии в ветеринарии
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
7	Организация ветеринарного дела
7	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
7	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции

6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

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	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл. / не зачтен
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКО С-5	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<p>ПКОС-5.1. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов убоя, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении</p> <p>ПКОС-5.2 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.</p>	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, экзамен.	<p>Знает Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии;</p> <p>Умеет Обучающийся умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных.</p> <p>Владеет свободно владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>знает с требуемой степенью полноты и точности порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии;</p> <p>Умеет Обучающийся умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных.</p> <p>Владеет свободно владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p> <p>Понимает Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии;</p>	<p>Знает слабо знает порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии;</p> <p>Умеет слабо умеет оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных.</p> <p>Владеет слабо владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>Не знает: не знает порядок оформления документов, специализированные базы данных в области ветеринарии.</p> <p>Не умеет: оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных.</p> <p>Не владеет: не владеет способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>

		<p>Знать по ветеринарно-санитарной экспертизе 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.</p> <p>Уметь составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>Владеть методами разработки препаратов, методиками в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>				<p>ринарии;</p> <p>Умеет Обучающийся умеет с незначительными затруднениями оформлять ветеринарную документацию, работать со специализированными базами данных. Владеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

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

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, квалиметрическая
 - в. партионная, рецептурная, квалиметрическая
 - г. информационная, ассортиментная, квалиметрическая

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

Примеры тестовых заданий для проведения рубежного тестирования:

- Установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации – это:
 - квалиметрическая идентификация
 - информационная идентификация
 - ассортиментная фальсификация
 - информационная фальсификация
- Обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров – это:
 - показатели идентификации
 - показатели фальсификации
 - критерии идентификации
 - критерии фальсификации
- Характеристики товаров, позволяющие отождествлять ассортиментные и квалиметрические характеристики представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и/или в нормативных, товаросопроводительных документах, а также с требованиями, установленными НД – это:
 - показатели идентификации
 - показатели фальсификации
 - критерии идентификации
 - критерии фальсификации
- Критерии идентификации должны отвечать следующим требованиям:
 - типичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - типичность, субъективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - критичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - типичность, объективность, трудность проверяемости, трудность фальсификации
- В зависимости от существенных для идентификации показателей все пищевые продукты можно подразделить на:
 - четыре группы
 - две группы
 - три группы
 - 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 (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)

Компетенции:

ПКОС-5. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Вопросы к экзамену:

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, экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Коллоквиум (теоретический опрос)

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.

Экзамен.

Критерии оценки.

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, 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 обучающемуся, 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 экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

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

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 .(дата обращения 19.08.2022)	Все разделы	7	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	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, 2010, 384с.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/395 (дата обращения 19.08. 2022)	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	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 19.08. 2022)	Все разделы	7	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://biblioyaragrovuz.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 «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/

3.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
4.	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 ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.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

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 с конспектом лекций. Анализ решения типовых задач на предмет поиска оптимальных решений произвольно заданной задачи. Работа с дополнительной литературой.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами

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 результатов 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

№ п/п	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	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.	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.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnshb.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 **«Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции»** 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

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 211, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.;

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 215, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u></p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>326</u>, <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>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</p>

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Академия обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

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

Факультет Ветеринарии и зоотехнии

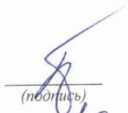


УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной, научной, воспитательной
 работе, молодежной политике и цифровой
 трансформации ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
 Морозов В.В.
 «29» августа 2022 г.



Аннотация рабочей программы дисциплины

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

Код и направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2022
Факультет	Ветеринарии и зоотехнии
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен
Декана факультета ветеринарии и зоотехнии	 (подпись) <u>к.с.-х.н. Бушкарева А.С.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Председатель УМК факультета ветеринарии и зоотехнии	 (подпись) <u>к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
И.о. заведующего выпускающей кафедрой	 (подпись) <u>к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2022 год

Лекции - 34 ч.

Практический занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

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:

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС- 5	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПКОС- 5.1. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.		
		специальную документацию и оформление документов отчетности, виды специализированных информационных баз данных для предоставления результатов профессиональной деятельности	использовать специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	навыками оформления специальной документации, использования специализированных информационных баз данных для предоставления результатов профессиональной деятельности при отчетности в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		ПКОС -5.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении		
		отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	составлять отчеты на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе	методами ведения отчетов на основе баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе

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.