

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Юлдашбаев Юсупжан Артыкович
 Должность: И.о. директора института зоотехнии и биологии
 Дата подписания: 15.07.2023 16:20:14
 Уникальный программный ключ:
 5fc0f48fbb34735b4d931397ee06994d56e515e6

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора института зоотехнии и биологии

Юлдашбаев Ю.А.

2021 г.



**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
 Б1.В.07 «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции
 животноводства»**

для подготовки бакалавров

Направление: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2019

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/4	108/4
1. Контактная работа:	42,25/4	42,25/4
Аудиторная работа	42,25/4	42,25/4
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	14	14
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	28/4	28/4
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	65,75	65,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка практическим занятиям и т.д.)</i>	56,75	56,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:		Зачет

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ	15	2	6	-	-	9
Тема 1. Правовые основы						

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О техническом регулировании»						
Тема 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ.	11	2	-	-	-	9
Тема 3. Организация работ по стандартизации	15	2	2	-	-	9
Тема 4. Технические документы	15	2	4	-	-	9
РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ.	13			-	-	9
Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия		2	2			
Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	19	2	10	-	-	9
Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	19,75	2	4	-	-	11,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Всего за 8 семестр	108/4	14	28/4	-	2,4	65,75
Итого по дисциплине	108/4	14	28/4	-	2,4	65,75

Программа актуализирована для 2021 г. начала подготовки.

Разработчик: Дунченко Н.И., д.т.н., проф.
Михайлова К.В.


«26» 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры управления качеством и товароведения продукции протокол № 1 от «26» августа 2021 г.
Заведующий кафедрой Дунченко Н.И.

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы к.с.-х.н., доцент Семак А.Э.

«___» 2021 г.

Методический отдел УМУ: «___» 2021 г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический факультет
Кафедра управление качеством и товароведение продукции



УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета Зоотехнии и биологии
Юлдашбаев Ю.А.
2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.07 «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции
животноводства»**

для подготовки бакалавров

ФГОСВО

Направление: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2019

Регистрационный номер _____

Москва, 2020

азработчик (и): Дунченко Н.И. д.т.н., профессор
Лихайлова К.В. _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) «01» 02 2020г.

Рецензент: Топорова Л.В., д.с.-х.н., профессор _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)
«01» 02 2020г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры управления качеством и товароведение продукции
протокол № 7 от «01» 02 2020г.

Зав. кафедрой Дунченко Н.И., д.т.н., профессор _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)
«01» 02 2020г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии факультета Османян А.К.
д.с.-х.н., профессор _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)
194 «01» 02 2020г.

Заведующий выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы к.с.-х.н., доцент Семак А.Э.

_____ (подпись)
(ФИО, ученая степень, ученое звание) «01» 02 2020г.

Зав.отдела комплектования ЦНБ

_____ (подпись)

Бумажный экземпляр РПД, копии электронных вариантов РПД и оценочных средств получены:
Методический отдел УМУ

« » 2020г

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯ /КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	11
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	16
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	17
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	17
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	20
Виды и формы отработки пропущенных занятий	21
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	21

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.07 «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства»

для подготовки бакалавра по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Цель освоения дисциплины: является способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, нормы и правила в своей профессиональной деятельности; способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасность продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3

Краткое содержание дисциплины: Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Техническое регулирование. Технические регламенты. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании», «О стандартизации». Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации. Основные положения системы стандартизации в РФ. 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. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Технические документы. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Отраслевые особенности сертификации. Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов. Требования к содержанию технических регламентов. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Маркировка упаковки и укупорочных средств.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/3 зач. ед.

Промежуточный контроль: Зачет

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» является способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, нормы и правила в своей профессиональной деятельности; способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасность продуктов животного и растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» включена в перечень дисциплин вариативной части учебного плана. Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства», являются «Организация производства в перерабатывающей промышленности», «Технология и контроль качества продуктов животноводства», «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» является предшествующей для производственных практик и подготовке выпускной квалификационной работы

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций ¹	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен компетентно оценить особенности технологии производства и проводить ветеринарно-санитарную и товароведческую экспертизу продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства различными методами				
	ПКос-1.1		Знать особенности производства, переработки и товароведения продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства, в том числе кормопроизводства, с учётом возможности их биологического, технического и радиационного загрязнения в зависимости от экологических показателей производства; знать методы оценки качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции	Нормативные акты, в которых содержатся нормируемые показатели качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции		
2.	ПКос-1.2		Уметь использовать в		Работать с нормативной	

¹Индикаторы компетенций берутся из Учебного плана по направлению подготовки бакалавра/специалиста/магистра». Каждый индикатор раскрывается через «знать», «уметь», «владеть».

			экспертизе современные химические и гистологические методы в соответствии с нормативной документацией; находить современную, актуальную и достоверную информацию об особенностях производства, переработки и товароведения нетрадиционных продуктов животноводства и растениеводства		документацией, в которой регламентированы химические и гистологические методы экспертизы	
	ПКос-1.3		Владеть базовыми знаниями и умениями по технологии производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, товароведению и методам экспертизы, включая морфологические, химические, микробиологические и радиологические; владеть актуальной нормативно-правовой базой в сфере профессиональной деятельности			Владеть актуальной нормативно-правовой базой в сфере профессиональной деятельности
	ПКос-2	Способен организовывать и осуществлять мероприятия государственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии со стандартами методов экспертизы и нормативными правовыми актами				
3.	ПКос-2.1		Знать как отечествен-	Отечественные и зару-		

			ные, так и зарубежные нормативно-правовые акты ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе при импорте-экспорте продукции животноводства и растениеводства, международные установления и особенности санитарных требований к сырью, продукции и технологиям производства	бежные нормативно-правовые акты ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе при импорте-экспорте продукции животноводства и растениеводства		
4.	ПКос-2.2		Уметь определять соответствие и проводить сертификацию продукции животноводства и растениеводства		определять соответствие и проводить сертификацию продукции животноводства и растениеводства	
	ПКос-2.3		Владеть навыками оформления документации по результатам ветеринарно-санитарной и товароведческой экспертизы			навыками оформления документации по результатам ветеринарно-санитарной и товароведческой экспертизы

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	42,25	42,25
Аудиторная работа	42,25	42,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	14	14
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	28	28
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	65,75	65,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка практическим занятиям и т.д.)</i>	56,75	56,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	Зачет	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ	15			-	-	9
Тема 1. Правовые основы стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О техническом регулировании»		2	6			
Тема 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ.	11	2	-	-	-	9
Тема 3. Организация работ по стандартизации	15	2	2	-	-	9
Тема 4. Технические документы	15	2	4	-	-	9
РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ.	13			-	-	9
Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия		2	2			
Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	19	2	10	-	-	9
Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	19,75	2	4	-	-	11,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Всего за 8 семестр	108	14	28	-	2,4	65,75
Итого по дисциплине	108	14	28	-	2,4	65,75

РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Тема 1. Правовые основы стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О техническом регулировании»

Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Техническое регулирование. Технические регламенты. Основные положения ФЗ «О стандартизации». Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации.ФЗ «О защите прав потребителей».

Тема 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ

Основные положения системы стандартизации в РФ. 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. Информационное обеспечение системы стандартизации.

Тема 3. Организация работ по стандартизации

Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

Тема 4.Технические документы

Виды технических документов. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции.

РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ.

Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия

Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. ФЗ «О техническом регулировании». Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия.Схемы декларирования.

Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС

Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов.Требования к содержанию технических регламентов.Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье.Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016.

Тема 3. Маркировка пищевых продуктов

Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Маркировка упаковки и укупорочных средств

4.3 Лекции/практические занятия/контрольные мероприятия

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ					20
1.	Тема 1. Правовые основы стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О техническом регулировании»	Лекция №1 Правовые основы стандартизации. Основные положения Федерального закона РФ «О стандартизации»	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	-	2
2.		Практическая работа № 1 Изучение ГОСТ Р 1.0 «Стандартизация в РФ. Основные положения»	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	Тестирование	2
3.		Практическая работа № 2 Изучение ФЗ «О защите прав потребителей»	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	Устный опрос	2
4.		Практическая работа № 3 Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	Устный опрос	2
5.	Тема 2. Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	Лекция № 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	-	2
6.	Тема 3. Организация работ по стандартизации	Лекция № 3 Организация работ по стандартизации	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	-	2
7.		Практическая работа № 4 Изучение организации работ по стандартизации.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	Устный опрос	2
8.	Тема 4. Технические документы	Лекция № 4 Технические документы	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	-	2
9.		Практическая работа № 5 Изучение национального	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1;	Устный опрос	4

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		стандарта «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению». Получение практических навыков по проектированию технических документов (ТУ).	ПКос-2.2; ПКос-2.3		
РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ					22
10.		Лекция № 5 Оценка и подтверждение соответствия	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	-	2
11.	Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия	Практическая работа № 6 Договорно-правовая база Таможенного союза в части подтверждения соответствия. Изучение положений ТР ТС 021/2011 в части подтверждения соответствия.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	Устный опрос	2
12.		Лекция № 6 Технические регламенты ЕврАзЭС	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	-	2
13.	Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	Практическая работа № 7 Изучение требований технических регламентов Таможенного союза 033/2013, 034/2013, 040/2016	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	Устный опрос	10
14.		Лекция № 7 Маркировка пищевых продуктов	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	-	2
15.	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	Практическая работа № 6 Изучение требований технических регламентов Таможенного союза 022/2011	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	Устный опрос	4

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
1	РАЗДЕЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ Тема 1. Правовые основы стандартизации. Основные положения	Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
	Федерального закона РФ «О техническом регулировании»		
1.	Тема 2 Система стандартизации РФ. Информационное обеспечение системы стандартизации РФ	Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, систематизация, типизация, селекция и пр. Показатели стандартизации и унификации. Параметрическая стандартизация. Ряды предпочтительных чисел. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
2.	Тема 3. Организация работ по стандартизации	Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Цели и принципы стандартизации.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
3.	Тема 4. Технические документы	Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
4.	РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ. Тема 1. Оценка и подтверждение соответствия	Особенности подтверждения соответствия социально-значимых товаров. Основные цели и принципы подтверждения соответствия. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
5.	Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	Схемы обязательной сертификации. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
6.	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	Требования ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1	РАЗДЕЛ 2. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ Тема 2. Технические регламенты ЕврАзЭС	ПР	Мастер класс: групповое обсуждение

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
2	Тема 3. Маркировка пищевых продуктов	ПП Анализ конкретной ситуации

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Тесты

1. Цели стандартизации– это...

- а) аудит систем качества;
- б) внедрение результатов унификации;
- в) разработка норм, требований, правил, обеспечивающих безопасность продукции, взаимозаменяемость и техническую совместимость, единство измерений, экономию ресурсов.

2. Объектом стандартизации не являются...

- а) термины и обозначения;
- б) приказы военачальников;
- в) технологические процессы.

3. Объектом стандартизации не являются...

- а) правила;
- б) медицинские рецептуры;
- в) конструктивные параметры.

4. Объектом стандартизации не являются...

- а) требования;
- б) методы;
- в) планы.

5. Объектом стандартизации не являются...

- а) конструктивные параметры отдельных составляющих объекта, если он стандартизован в целом;
- б) медицинские рецептуры;
- в) конструктивные параметры объекта в целом.

6. Принципами стандартизации являются...

- а) добровольное подтверждение соответствия объекта стандартизации;
- б) обязательное подтверждение соответствия объекта стандартизации;
- в) гармонизация национальных стандартов с международными при максимальном учёте законных интересов заинтересованных сторон.

7. К документам в области стандартизации не относятся...

- а) национальные стандарты;

- б) технические регламенты;
- в) бизнес-планы.

8. К документам в области стандартизации не относятся...

- а) технические регламенты;
- б) стандарты организаций и предприятий;
- в) планы организаций и предприятий;

9. К документам в области стандартизации не относятся...

- а) общероссийские классификаторы технико-экономической информации;
- б) национальные стандарты;
- в) юридические кодексы.

10. Гармонизацией национальных стандартов с международными достигается...

- а) развитие международной стандартизации;
- б) повышение уровня стандартов;
- в) устранение барьеров в международной торговле.

11. Решением задачи на оптимальность в стандартизации достигается

...

- а) выбор из нескольких возможных вариантов наилучшего на основе научного анализа моделей;
- б) анализ объекта в целом и его составных частей в отдельности;
- в) выявление типовых объектов.

12. Наибольшая гармонизация национальных стандартов с международными достигается...

- а) в случае принятия национальных стандартов «методом обложки»;
- б) многократным использованием национальных стандартов;
- в) обновлением действующих и разработкой новых стандартов.

13. Конечным результатом работ по стандартизации является...

- а) всеобщее применение действующих стандартов;
- б) гармонизация национальных стандартов с международными;
- в) обновление действующих стандартов, разработка и принятие новых.

14. Внедрением международных стандартов в качестве национальных достигается...

- а) гармонизация национальных стандартов;
- б) укрепление международных отношений;
- в) повышение экономической эффективности стандартизации.

15. Международные стандарты имеют статус...

- а) обязательный;
- б) рекомендательный;
- в) дополнительный.

2) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет):

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине:

1. Федеральные законы, регулирующие отношения в области стандартизации и безопасности пищевых продуктов
2. Принципы стандартизации.
3. Цели развития национальной системы стандартизации.
4. Функции национального органа по стандартизации
5. Технические комитеты
6. Уровни стандартизации
7. Национальные стандарты
8. Этапы разработки и утверждения национального стандарта.
9. Пересмотр национальных стандартов. Процедура внесения изменений
10. Пересмотр национальных стандартов. Процедура внесения поправок
11. Отмена национальных стандартов
12. Предварительные национальные стандарты.
13. Документы в области стандартизации.
14. Стандарты на продукцию вида ТУ и ОТУ.
15. Технические документы
16. Технологические инструкции
17. Технические условия. Структурные элементы ТУ.
18. Технические условия. Обозначение ТУ
19. Формы подтверждения соответствия.
20. Функции и цели сертификации.
21. Требования к органам по сертификации и их функции
22. Принципы сертификации.
23. Схемы декларирования
24. Государственная регистрация товаров нового вида
25. Термины и определения согласно ТР ТС 033/2013
26. Термины и определения согласно ТР ТС 034/2013
27. Термины и определения согласно ТР ЕАЭС 040/2016
28. Объекты и основные положения ТР ТС 033/2013
29. Объекты и основные положения ТР ТС 034/2013
30. Объекты и основные положения ТР ТС 021/2011
31. Объекты и основные положения ТР ТС 022/2011
32. Объекты и основные положения ТР ЕАЭС 040/2016
33. Иерархическая система документооборота стандартизации России.
34. Виды регламентов предусмотрены законодательством РФ
35. Обязательная информация, выносимая на маркировку товара
36. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Удовлетворительно (зачтено)	Удовлетворительную (зачтено) оценку заслуживает студент, освоивший практически все знания, умения, компетенции и теоретический материал (допускается незначительные пробелы в знаниях и умениях, выражающиеся в неточных, но в целом правильных ответах) и выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания
Неудовлетворительно (незачтено)	Неудовлетворительную (незачтено) оценку заслуживает студент, не освоивший существенную часть знаний, умений, компетенций и теоретического материала (выражающиеся в принципиально неправильных ответах студента, указывающие на непонимание или незнание материала), и/или не выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания, и/или выполнивший предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания на низком профессиональном уровне и не отвечающие установленным требованиям к оформлению и содержанию работы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.
3. Дунченко, Нина Ивановна. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.

7.2 Дополнительная литература

1. Дунченко Н.И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : методические указания / Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова, Н. С. Пряничникова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Технологический факультет, Кафедра

Управление качеством и товароведение продукции. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 77 с. - Библиогр.: с. 29.

2. Дунченко, Нина Ивановна. Системы качества [Текст] : учебник / Н. И. Дунченко ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с. - Библиогр.: с. 140-142

3. Дунченко, Нина Ивановна. Безопасность и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для бакалавров по направлению "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / Н. И. Дунченко, С. В. Купцова, В. С. Янковская ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 74 с.

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

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

<http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)

<http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)

<https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)

<http://www.eaeunion.org/#about>(открытый доступ)

<http://www.eurasiancommission.org/>(открытый доступ)

<https://www.gost.ru/portal/gost/>(открытый доступ)

<http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>(открытый доступ)

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

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 1, ауд. 210: для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабора-	Проектор – 1 шт Ноутбук – 1 шт Доска аудиторная – 1 шт Аквадистиллятор электрический ДЭ-М – 1 шт. Весы настольные электронные – 1 шт. Мерные цилиндры на 1,0 л – 2 шт.

торных работ	
Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова для самостоятельной работы	Читальный зал
Корпус № 1 , ауд. 210: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	<ol style="list-style-type: none"> 1. рН-метр 2 шт. (Инв. №599272, Инв. №599273) 2. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт. (Инв. №210134000004152) 3. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154) 4. Анализатор молока Лактан 1 шт. (Инв. №210134000004147) 5. Овоскоп для яиц ОН-10 1 шт. (Инв. №210134000004148) 6. Баня водяная ЖКИ ТБ-6А 1 шт. (Инв. №210134000004151) 7. Анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт. (Инв. №599267) 8. Штангенциркуль 3 шт. (Инв. №599279, Инв. №599280, Инв. №599281) 9. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283) 10. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269) 11. Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт. (Инв. №210134000004143, Инв. №210134000004144, Инв. №210134000004145) 12. Мешалка магнитная НС с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. (Инв. №210134000004153) 13. Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. (Инв. №637653) 14. Сито лабораторное 10 шт. (Инв. №599257, Инв. №599258, Инв. №599259, Инв. №599260, Инв. №599261, Инв. №599262, Инв. №599263, Инв. №599264, Инв. №599265, Инв. №599266) 15. Плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. (Инв. №599277) 16. Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт. (Инв. №599278) 17. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт. (Инв. №210134000004156) 18. Термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт. (Инв. №210134000004146) 19. Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт. (Инв. №210134000004142) 20. Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт. (Инв. №210134000004149) 21. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт. (Инв. 210134000004150) 22. Стол лабораторный 1 шт. 23. Столы для химреактивов 3 шт. 24. Стол-мойка пристенная 1 шт. 25. Стол-мойка с сушилкой 1 шт. 26. Стеллаж лабораторный 1 шт. 27. Парты 6 шт. 28. Стулья 20 шт 29. Доска меловая 1 шт. 30. Колба коническая 500 мл 10 шт (Инв. 552011) 31. Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт (Инв. 561082)

ул. Пасечная, д.5, стр. 5: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Плитка электрическая 1-комфорочная 1 шт. (Инв. №599276) 2. Весы лабораторные электронные ET-600 3 шт. (Инв. №599284, Инв. №599285, Инв. №599286) 3. Весы фасовочные технические электронные ТВ-15К 1 шт. (Инв. №599287) 4. Столы лабораторные 4 шт. 5. Парты 5 шт 5. Стулья 30 шт. 6. Доска меловая 1 шт.
Приобретенное оборудование в 2020 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Автоматизированный измерительный комплекс по контролю качества молока 1 шт. (Инв. №410124000603089) 2. Комплект оборудования для учебных занятий по оценке качества и безопасности молока и молочных продуктов: центрифуга мол. с подогревом, анализатор качества молока, стац. микропроцессорный рН-метр/милливольтметр/термометр (рН/мV°C) с автомат. калибровкой и автомат. термокомпенсацией 1 шт. (Инв. №410124000603090) 3. Автоматический экстрактор для определения жира SER 148/6, VELPScientificaSRL 1 шт. (Инв. №410124000603083) 4. Вискозиметр A&D SV-100 1 шт. (Инв. №410124000603108) 5. ИНФРАСКАН-3150 (Комплектация: анализатор инфракрасный, программное обеспечение, мини-принтер, предустановленные калибровки: пшеница, ячмень, мука пшеничная, молоко сухое, масло растительное, майонез) 1 шт. (Инв. №410124000603012) 6. Комплект по определению массовой доли азота и белка по Кьелдалю «Кельтран» 1 шт. (Инв. №410124000603112) 7. Прибор для определения числа падения ПЧП 7 1 шт. (Инв. №410124000603075) 8. Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ с варьируемым объемом дозирования 4 шт. (Инв. №410124000603076, Инв. №410124000603077, Инв. №410124000603078, Инв. №410124000603079) 9. Аналитические весы HR-250AZG с поверкой 3 шт. (Инв. №410124000603080, Инв. №410124000603081, Инв. №410124000603082) 10. Комплект приборов по определению качества муки 1 шт. (Инв. №410128000602212)

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических и практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» воспользуйтесь списком отечественной и зарубежной литературы, Интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем тестирования, устного опроса и письменных работ. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

Программу разработал: Дунченко Н.И.,

Михайлова К.В.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства»

ОПОП ВО по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
(квалификация выпускника – бакалавр)

Топоровой Лидией Викторовной, профессором кафедры кормления и кормопроизводства ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им. К.И. Скрябина» (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» ОПОП ВО по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре управление качеством и товароведение продукции (разработчик – Дунченко Нина Ивановна, профессор кафедры управление качеством и товароведение продукции, доктор технических наук, Михайлова Кермен Владимировна, старший преподаватель кафедры управление качеством и товароведение продукции).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» (далее по тексту Программа) *соответствует* требованиям ФГОС по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Программа *содержит* все основные разделы, *соответствует* требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе *актуальность* учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО *не подлежит сомнению* – дисциплина включена в перечень дисциплин вариативной части учебного плана.

3. Представленные в Программе *цели* дисциплины *соответствуют* требованиям ФГОС направления 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» закреплены компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3. Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» и представленная Программа *способна реализовать* их в объявленных требованиях.

5. *Результаты обучения*, представленные в Программе в категориях *знать, уметь, владеть* *соответствуют* специфике и содержанию дисциплины и *демонстрируют возможность* получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства» составляет 3 зачётные единицы (108 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин *соответствует* действительности. Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия продук-

ции животноводства» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», и возможность дублирования в содержании отсутствует. Дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий *соответствуют* специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины **«Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства»** предполагает 8 часов занятий в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, *соответствуют* требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления), *соответствуют* специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что *соответствует* статусу дисциплины, как обязательной дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

13. Формы оценки знаний, представленные в Программе, *соответствуют* специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

14. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 3 наименования, Интернет-ресурсы – 7 источников и *соответствует* требованиям ФГОС направления 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

15. Материально-техническое обеспечение дисциплины *соответствует* специфике дисциплины **«Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства»** и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

16. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине **«Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства»**.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины **«Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства»** ОПОП ВО по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная профессором кафедры управление качеством и товароведение

продукции, доктором технических наук Дунченко Н.И. и старший преподаватель кафедры управление качеством и товароведение продукции Михайловой К.В., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Топорова Л. В., д.с.-х.н., профессор кафедры кормления и кормопроизводства ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им. К.И. Скрябина»

_____ « ____ » _____ 2019г.