

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Акчурин Семен Владимирович

Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии

Дата подписания документа: 2025-05-25 15:21:25

Уникальный программный ключ:

7abcc100773ae7c0cce64a7a083ff3fbbf160d2a (ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

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)

Институт зоотехнии и биологии
Кафедра зоологии и аквакультуры

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора института зоотехнии и
биологии С.В. Акчурин

“05” мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.04.02 Организация добровольной сертификации органического
животноводства

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 36.03.02 «Зоотехния»

Направленность: «Продуктивное животноводство»

Курс 3

Семестр 5

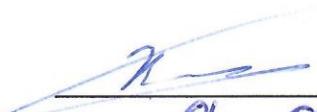
Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

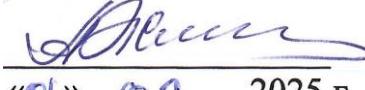
Москва, 2025

Разработчик (и): Бубунец Э.В., д. с-х н.

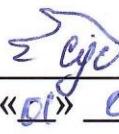
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


«01» 09 2025 г.

Жигин А.В., д.с-х.н, профессор


«01» 09 2025 г.

Сусова Е.Е., ассистент


«01» 09 2025 г.

Рецензент: Семак А.Э., к. с/х н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)
«01» 09 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО,
профессионального стандарта и учебного плана по направлению подготовки
36.03.02 «Зоотехния»

Программа обсуждена на заседании кафедры зоологии и аквакультуры
протокол № 1 от «01» сентября 2025 г.

Заведующий кафедрой Кидов А.А., д.б.н, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)
«01» 09 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии института зоотехнии и биологии Маннапов А.Г., д.б.н., профессор


(подпись)
«01» 09 2025 г.

Заведующий выпускающей кафедрой частной зоотехнии
Юлдашбаев Ю.А., д.с.-х.н., академик РАН


(подпись)
«05» 09 2025 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ


Миркулова А.А.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация	4
1. Цель освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в учебном процессе	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
4. Структура и содержание дисциплины.....	8
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	8
ПО СЕМЕСТРАМ.....	8
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ.....	10
5. Образовательные технологии.....	19
6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины.....	19
6.1. СПИСОК ВОПРОСОВ К УСТНЫМ ОПРОСАМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	19
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	20
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины ..	21
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	21
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	22
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	22
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	22
9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	22
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)....	23
11. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины	23
ви́ды и формы отработки пропущенных занятий.....	24
12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине	24

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.04.02 «Организация добровольной сертификации органического животноводства» для подготовки бакалавра по направлению 36.03.02 «Зоотехния»

Направленности «Продуктивное животноводство»

Цель освоения дисциплины: сформировать знания, умения и практические навыки в формировании представлений, знаний, умений в области стандартизации, сертификации, оценки соответствия качества продукции животноводства и аквакультуры с требованиями технических регламентов и другими нормативными документами, безопасности продукции.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в (формируемую участниками образовательных отношений) часть учебного плана по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКдпо-1, ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3

Краткое содержание дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины/в т.ч. практическая подготовка: 72 часа (2 зач. ед.)

Промежуточный контроль: Экзамен

1. Цель освоения дисциплины

Цель и задачи дисциплины – сформировать знания, умения и практические навыки в формировании представлений, знаний, умений в области стандартизации, сертификации, оценки соответствия качества продукции животноводства и аквакультуры в соответствии с требованиями технических регламентов и другим нормативными документами по безопасности продукции.

В рабочей программе учебной дисциплины «Организация добровольной сертификации органического животноводства» для проведения учебного процесса предусмотрено использование цифровых технологий и инструментов: основы применения современных цифровых инструментов; пользоваться электронными ресурсами, официальных сайтов; владеть навыками обработки и интерпретации информации с помощью программных продуктов Microsoft Office; осуществлять коммуникации посредством сервисов видеосвязи.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Организация добровольной сертификации органического животноводства» включена в цикл дисциплин вариативной части учебного плана (дисциплины по выбору). Дисциплина «Организация добровольной сертификации органического животноводства» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.02 «Зоотехния».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Организация добровольной сертификации органического животноводства» являются «Введение в профессиональную деятельность», «Скотоводство», «Рыбоводство», «Экология животноводства», «Технология первичной переработки продуктов животноводства».

Дисциплина «Организация добровольной сертификации органического животноводства» является основополагающей для изучения дисциплин «Органическое сельское хозяйство», «Технологии производства продукции органического животноводства», а также для проведения технологической и преддипломной практик.

Изучая дисциплину, предполагается овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Рабочая программа дисциплины «Организация добровольной сертификации органического 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 (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компете- нции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКдпо-1	Способен осуществлять контроль и координацию работ по содержанию, кормлению, разведению животных и производству продукции животноводства в сфере органического животноводства	ПКдпо-1.3	<ul style="list-style-type: none"> • основы стандартизации и сертификации продукции животноводства и аквакультуры; • санитарно-гигиенические требования безопасности продукции; • классификацию и качественные характеристики продукции животноводства и аквакультуры; • основы применения современных цифровых инструментов (Google Jamboard, Miro, Kahoot) 	<p>Умеет организовать добровольную сертификацию органического производства (животноводства)</p> <ul style="list-style-type: none"> • пользоваться нормативными правовыми документами в своей деятельности: техническими регламентами, стандартами и другими НД; • оценивать качество и безопасность продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, • систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции животноводства и аквакультуры; • пользоваться электронными ресурсами, официальных сайтов 	<ul style="list-style-type: none"> • современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; • навыками применения нормативной документации для обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов; • владеть навыками обработки и интерпретации информации с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др., осуществления коммуникации посредством Outlook, Miro, Zoom.

			ПКдпо-1.1	Методы контроля и координации работ по содержанию, кормлению, разведению животных и производству продукции животноводства в сфере органического животноводства	-	-
			ПКдпо-1.2	-	-	Владеет общими принципами органического сельского хозяйства и правила органического производства, установленные стандартами в области органического производства

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа), их распределение по видам работ по семестрам представлено в таблице 2.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	В т.ч. по семестрам
		№5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:		
Аудиторная работа		
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	16	16
практические занятия (ПЗ)	16	16
консультации перед экзаменом	2	2
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)		
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	13	13
Подготовка к экзамену (контроль)	24,6	24,6
Вид промежуточного контроля:	Экзамен	

* в том числе практическая подготовка

4.2 Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоёмкости по разделам дисциплины представлены в таблице 3.

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/*	ЛР всего/*	ПКР	
Введение	2	2				
Раздел 1 «Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации»	8	4	4			
Раздел 2 «Порядок разработки и требования к стандартам»	10	4	6			
Раздел 3 «Сертификация и оценка качества сельскохозяйственной продукции»	4	4				
Раздел 4. «Технология органических продуктов животноводства и аквакультуры. Подтверждение соответствия и инспекция органических продуктов»	8	2	6			
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.) СРА	13					13
<i>консультации перед экзаменом</i>	2					
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,4					
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	24,6					
Всего за ... семестр	72	16	16			13
Итого по дисциплине	72	16	16			13

* в том числе практическая подготовка

Раздел 1 (Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации)

Основные цели и принципы стандартизации.

Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия.

Принципы технического регулирования.

Международные организации по стандартизации.

Раздел 2 (Порядок разработки и требования к стандартам)

Нормативные документы по стандартизации.

Категории стандартов. Виды стандартов. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.

Порядок разработки и утверждения национальных стандартов

Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.

Раздел 3 (Сертификация и оценка качества сельскохозяйственной продукции)

Сертификация соответствия, понятия о соответствии, значение сертификации в условиях рыночных отношений

Обязательная и добровольная сертификация

Методы сертификации

Испытания и контроль качества продукции животноводства и аквакультуры.

Раздел 4 (Технология органических Продуктов животноводства и аквакультуры. Подтверждение соответствия и инспекция органических продуктов)

овладение методикой определения нитратов в пищевых продуктах.

Определение содержания нитратов в пищевых продуктах

изучение требования к маркировке органических продуктов

изучение определения пищевых консервантов в пищевых продуктах

изучение определения антибиотиков в Молоке

изучение порядка сертификации продукции органического сельского хозяйства

4.3 Лекции/лабораторные/практические/ занятия

Содержание тематического плана дисциплины (таблица 4) и перечень вопросов для самостоятельного изучения (таблица 5).

Таблица 4

Содержание лекций /практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов/ из них практическая подготовка
1.	Раздел 1. (Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации)				
Тема 1.	Лекция № 1 (Основные цели и принципы стандартизации)	ПКдпо-1.3	Устный опрос	2	
	Лекция № 2 (Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия)	ПКдпо-1.3	Устный опрос, тест	2	
	Лекция 3 (Принципы технического регулирования)	ПКдпо-1.3	Устный опрос	2	
	Лекция № 4 (Международные организации по стандартизации)	ПКдпо-1.3	Устный опрос, тест	2	
	Практика 1. (Оценка достоверности и результатов исследования)	ПКдпо-1.3	Практическое занятие	4	
Раздел 2. Порядок разработки и требования к стандартам					
Тема 1	Лекция 1 (Нормативные документы по стандартизации.)	ПКдпо-1.3	Устный опрос	2	
	Лекция 2 (Категории стандартов. Виды стандартов. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.)	ПКдпо-1.3	Устный опрос, тест	2	
	Лекция 3 (Порядок разработки и утверждения национальных стандартов)	ПКдпо-1.3	Устный опрос	2	
	Лекция 4 (Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.)	ПКдпо-1.3	Устный опрос	2	
	Практика 1. (Сертификация пищевых продуктов)	ПКдпо-1.3	Практическое занятие	4	
	Практика 2. (Схемы декларирования, оформление декларации о соответствии через федеральную государственную информационную систему)	ПКдпо-1.3	Практическое занятие	2	

Раздел 3. (Сертификация и оценка качества сельскохозяйственной продукции)				
Тема 2	Лекция № 1 (Сертификация соответствия, понятия о соответствии, значение сертификации в условиях рыночных отношений)	ПКдпо-1.1	Устный опрос	2
	Лекция № 2 (обязательная и добровольная сертификация)	ПКдпо-1.1	Устный опрос	2
	Лекция № 3 (методы сертификации)	ПКдпо-1.1	Устный опрос	2
	Лекция № 4 (испытания и контроль качества продукции животноводства и аквакультуры)	ПКдпо-1.1	Устный опрос	2
Раздел 4 (Технология органических Продуктов животноводства и аквакультуры. Подтверждение соответствия и инспекция органических продуктов)				
	Практика 1. овладение методикой определения нитратов в пищевых продуктах. Определение содержания нитратов в пищевых продуктах	ПКдпо-1.2	Практическое занятие	2
	Лекция 1. изучение требования к маркировке органических продуктов	ПКдпо-1.2	Устный опрос	2
	Практика 2. изучение определения пищевых консервантов в пищевых продуктах	ПКдпо-1.2	Практическое занятие	2
	Практика 3. Изучение определения антибиотиков в Молоке	ПКдпо-1.2	Практическое занятие	2
	Лекция 2. изучение порядка сертификации продукции органического сельского хозяйства	ПКдпо-1.2	Устный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Раздел 1	Изучение требования к производству органической продукции, нормативной документации
2.	Раздел 1	Изучение принципов и методов стандартизации
3	Раздел 1	Изучение ФЗ "О защите прав потребителей"
4	Раздел 2	Разработка стандарта организации нового пищевого продукта
5	Раздел 3	Идентификация, классификация и кодирование пищевых продуктов
6	Раздел 4	Изучение основных терминов и определений органической продукции животного происхождения
7	Раздел 4	Изучение основных терминов и определений органической аквакультуры.
8	Раздел 4	ФЗ «Об органической продукции». Содержание, структура, порядок заполнения сертификата

Примерные вопросы для устного опроса

1. Нормативные документы по стандартизации.
2. Категории национальных стандартов.
3. Виды национальных стандартов.
4. Органы и службы стандартизации РФ.
5. Технические комитеты по стандартизации. Их задачи, права и обязанности.
6. Цели, задачи, функции госнадзора и ведомственного контроля.
7. Ответственность за нарушения обязательных требований стандартов.
8. Межгосударственная система стандартизации.
9. Международные организации по стандартизации.
10. Региональные организации по стандартизации.
11. Основные понятия в области метрологии.
12. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба РФ.
13. Единицы физических величин.
14. Характеристика средств измерений.
15. Метрологические характеристики средств измерений и погрешности измерений.
16. Государственный метрологический контроль и надзор.
17. Ответственность за нарушение метрологических правил.
18. Термины и определения основных понятий о качестве продукции, применяемые в стандартах.
19. Градации качества продукции животноводства.

- 20.Градации качества продукции аквакультуры.
- 21.Дефекты продукции животноводства.
- 22.Дефекты продукции аквакультуры.
- 23.Классификация методов определения показателей качества продукции.
- 24.Формы выражения оценок качества продукции.
- 25.Основные факторы, влияющие на качество животноводческой продукции.
- 26.Основные факторы, влияющие на качество продукции аквакультуры.
- 27.Разновидности контроля качества продукции.
- 28.Сущность и содержание сертификации.
- 29.Цели, задачи и принципы сертификации.
- 30.Обязательная сертификация.
- 31.Добровольная сертификация.
- 32.Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам.
- 33.Сертификация молока и молочных продуктов.
- 34.Сертификация мяса и мясных продуктов.

Примерные тестовые задания

1. Подтверждение соответствия - это:
 - a) документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям;
 - b) документальное удостоверение соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;
 - c) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту;
 - d) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
 - e) форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Согласно Федеральному закону «о техническом регулировании» сертификация — это:
 - a) действие третьей стороны, доказывающее, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированная продукция соответствует конкретному стандарту;

- b) документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям;
- c) документальное удостоверение соответствия объектов сертификации требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
- d) форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Какие из перечисленных документов удостоверяют соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов:

- a) декларация о соответствии;
- b) знак обращения на рынке;
- c) знак соответствия;
- d) сертификат соответствия,
- e) заявление-декларация.

4. Как называется обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации национальному стандарту:

- a) знак качества;
- b) знак обращения на рынке;
- c) знак отличия;
- d) знак соответствия;
- e) сертификат качества.

5. Как называется обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов:

- a) знак качества;
- b) знак обращения на рынке;
- c) знак отличия;
- d) знак соответствия;
- e) сертификат качества.

6. Оценка соответствия - это:

- a) документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям;

- b) документальное удостоверение соответствия объектов сертификации требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
- c) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту;
- d) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
- e) форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

7. Знак обращения на рынке - это:

- a) документ, содержащий результаты испытаний и другую информацию, относящуюся к испытаниям;
- b) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
- c) документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
- d) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
- e) обозначение, служащее для информирования приобретателя о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальным стандартам.

8. Мясосодержащие продукты, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно являются

- a) растительно-мясные продукты
- b) мясорастительные продукты
- c) аналоговые продукты
- d) мясные продукты

9. При исследовании пробы молока в лаборатории, получены следующие показатели кислотностью 16°Т, плотностью 1028 кг/м³, группой чистоты II. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко?

- a) высший сорт
- b) первый сорт

c) второй сорт

d) несортовое

10. При оценке говяжьей туши, она была отнесена ко второй категории.

Какое клеймо будет поставлено на это мясо?

a) квадратное

b) овальное;

c) круглое;

d) треугольное.

11. Правильно расположите следующие этапы разработки технического регламента:

a) экспертиза стандарта

b) уведомление о завершении публичного обсуждения

c) утверждение программы разработки стандарта

d) утверждение и публикация стандарта

e) публичное обсуждение стандарта

12. При оценке мяса у эксперта возникли сомнения в свежести мяса.

Какие дополнительные исследования необходимо провести в этом случае?

a) бактериологические

b) органолептические

c) физико-химические

d) пищевой ценности

Вопросы для экзамена

1. Краткая история развития стандартизации в сельском хозяйстве.

2. Международные организации по стандартизации, сертификации и метрологии в области производства и переработки продукции животноводства.

3. Службы Госстандарта

4. Категории стандартов, объекты стандартизации

5. Виды стандартов.

6. Международная стандартизация и её цели.

7. Международные организации по стандартизации, сертификации в области производства и переработки продукции животноводства.

8. Особенности стандартизации с/х продукции.

9. Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы.

10. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели.

11. Базовое значение показателя качества продукции
12. Предельное значение показателя качества продукции
13. Номинальное значение показателя качества продукции
14. Методы контроля качества продукции. (Измерительные методы, регистрационный, сенсорный, расчётный, экспертный метод). Сертификация:

15. Понятие о сертификации.
16. Основные термины и определения сертификации.
17. Правовая основа и нормативная база сертификации.
18. Структура российской системы сертификации.
19. Правила и порядок сертификации в системе Госстандарта России.
20. Основные цели и принципы сертификации.

21. Правила проведения работ в области сертификации

22. Система сертификации однородной продукции.

23. Обязательная сертификация.

24. Добровольная сертификация.

25. Этапы сертификации систем качества

26. Формы обязательной сертификации пищевой продукции.

27. Схемы сертификации пищевой продукции

28. Порядок проведения сертификации пищевой продукции.

29. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Подача и рассмотрения заявки на сертификацию.

30. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Принятие решения по заявке.

31. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Отбор, идентификация образцов и их испытание.

32. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. анализ состояния производства.

33. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Анализ полученных результатов.

34. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.

35. Порядок проведения сертификации пищевой продукции.

Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.

36. Порядок проведения сертификации пищевой продукции. Положения о приостановлении действия сертификата соответствия.

37. Показатели характеристик качества и безопасности продукции животноводства.
38. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) молока-сырья.
39. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) молочных продуктов.
40. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) мяса и мясных продуктов.
41. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) продукции рыбоводства.
42. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) продукции пчеловодства.
43. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) яичной продукции.

5. Образовательные технологии

Применяемые в процессе обучения интерактивные технологии представлены в таблице 6.

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	
1.	Практика 1. Овладение методикой определения нитратов в пищевых продуктах. Определение содержания нитратов в пищевых продуктах	ПЗ	Мастер-класс
2.	Практика 2. Изучение определения пищевых консервантов в пищевых продуктах	ПЗ	Мастер-класс
3	Практика 3. Изучение определения антибиотиков в Молоке	ПЗ	Мастер-класс

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

6.1. Список вопросов к устным опросам по дисциплине

Раздел 1. Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Техническое регулирование. Технические регламенты. Основные положения ФЗ «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. Информационное обеспечение системы 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.

Раздел 2. 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 3. Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. ФЗ «О техническом регулировании». Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Схемы декларирования, оформление декларации о соответствии через федеральную государственную информационную систему. 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 015/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012. 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.

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

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется **традиционная** система контроля и оценки успеваемости студентов (табл. 7).

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку « отлично » заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку « хорошо » заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворитель- но)	оценку « удовлетворительно » заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворите- льно)	оценку « неудовлетворительно » заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**7.1 Основная литература**

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978- 5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

2. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 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>

7.2 Дополнительная литература

1. Александрова, Е.Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е.Г. Александрова, Н.Ю. Коржавина, А.Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123519>
2. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства : учебное пособие / А. Ф. Крисанов, Д. П. Хайсанов, В. Е. Улитко; Ред. А. Ф. Крисанов, Ред. Д. П. Хайсанов. - Москва : Колос, 2000. - 208 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиог.: с. 205. - ISBN 5-10-003608-7
3. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 636 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12031-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/491260>

7.3 Нормативные правовые акты

1. ФЗ «ОБ ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ И О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ОТДЕЛЬНЫЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ АКТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ» 28 июля 2018 года

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

1. Научная поисковая система – ScienceTechnology.
2. Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс».

2. базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>
3. Документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС
<http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
4. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>
5. Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 9

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**
1	2
Уч. корп. № 4. Пасечная ул., 2; ауд. 211, 165, 198; ВИ ауд. №1	Ауд. 165 и 198 - Компьютерный класс с мультимедийным оборудованием и интернетом
Уч. корп. № 4 и 33; ауд. 239, 237, 13, 14, 17, 21, 22, 22/1	Ауд. 13,14, 17, - аудитории с лабораторным и аналитическим оборудованием; Ауд. 22–компьютерный класс с мультимедийным оборудованием и интернетом
Библиотека имени Н.И. Железнова, читальный зал	
Общежитие, комната для самоподготовки	

11. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости: лекции (занятия лекционного типа); индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся; самостоятельная работа обучающихся; На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Для успешного

овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения: при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия обязан их отработать. При пропуске лекции студент должен написать и сдать на проверку преподавателю конспект по пропущенной лекции. В случае пропуска практического занятия или контрольной работы, студент должен их отработать в часы, назначенные по расписанию или по договоренности с преподавателем. Если практическое занятие предполагало защиту практической работы, она должна быть защищена студентом во время отработки.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Изучение дисциплины по всем разделам и темам начинается с лекции, затем проводятся практические работы. Таким образом, реализуется последовательное усвоение материала от уровня представления и знакомства к знанию и умению.

Практические работы всегда идут за лекциями и завершают проработку важнейших тем курса, поэтому включают и теорию, и приобретение навыков экспериментального исследования и умение обрабатывать результаты, делать соответствующие выводы и заключения. Практическая работа оформляется письменным отчетом. Заканчивается практическая работа защитой в форме диалога студента с преподавателем. Такая форма повышает коммуникативные навыки обучающегося.

При изучении курса некоторые студенты испытывают трудности. Поэтому необходим систематический контроль за текущей успеваемостью и посещаемостью. Это позволяет оказать своевременную помощь и обратить внимание деканата на состояние успеваемости.

Практические работы по дисциплине «Организация добровольной сертификации органического животноводства» проводятся на кафедре аквакультуры и пчеловодства РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева, что требует обязательного соблюдения правил техники безопасности.

Программу разработал (и):

Бубунец Э.В., д. с/х н., доцент

(подпись)

Жигин А.В., д.с-х.н, профессор

(подпись)

Сусова Е.Е.

(подпись)