	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»
Б1.О.15	Кафедра биотехнологии и пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

Б1.О.15 «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

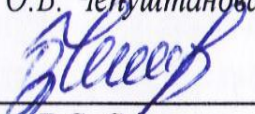

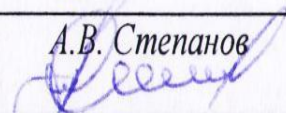
Направление подготовки
36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) программы
«**Кинология**»

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
Очная, заочная

Екатеринбург, 2021

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал:	Доцент	О.В. Чепуштанова 	
Согласовали:	Председатель учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии	Е.С. Смирнова 	Протокол № 08 от 16.03.2021
Утвердил:	И.о.декана факультета биотехнологии и пищевой инженерии	А.В. Степанов 	Протокол № 08 от 17.03.2021
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ №



СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей дисциплины
 - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья



1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины – формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, сертификации, оценки соответствия качества продукции животноводства требованиям ТР и НД, безопасности продукции.

Задачи изучения дисциплины:

- знать основы стандартизации, оценки соответствия, сертификации;
- изучать показатели безопасности и номенклатуры потребительских свойств продукции животноводства;
- знать требования ТР и НД к качеству продукции животноводства;
- знать основы управления качеством продукции животноводства.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина Б1.О.15 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» относится к дисциплинам обязательной части.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении дисциплины является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Курс Стандартизация и сертификация продукции животноводства является теоретической и методической базой и формирует компетенцию для государственной итоговой аттестации.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-3.

ОПК-3: способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

Планируемые результаты освоения компетенций и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ФГОС ВО, ПС, анализ рынка труда)
ОПК-3: способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере	ОПК-3.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. ОПК-3.2 Владеет методами поиска и анализа	На основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 36.03.02 - Зоотехния



агропромышленного комплекса	нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области агропромышленного комплекса. ОПК-3.3 Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности в сфере агропромышленного комплекса.	(уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 22 сентября 2017 г. N 972
-----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы стандартизации и сертификации продукции животноводства;
- санитарно-гигиенические требования безопасности продукции;
- классификацию и качественные характеристики продукции;

уметь:

- 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;

владеть:

- специальной товароведной терминологией;
- современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции;
- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная 4 курс, 7 семестр	заочная 5 курс, 9 семестр
Контактная работа*, всего	70,35	23,2
в том числе:		
лекции	24	8
лабораторные работы	36	12
практические занятия	-	
групповые консультации	10	2,5
промежуточная аттестация (экзамен)	0,35	0,35
контрольная работа (защита)	-	0,35
Самостоятельная работа, всего	109,65	156,8
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен
Общая трудоемкость:	час з.ед.	180 5
		180 5



4. Содержание дисциплины

Основы стандартизации. Основы сертификации. Управление качеством продукции. Классификация, стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства.

Основы стандартизации

Стандартизация как основа нормирования качества продукции животноводства. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции животноводства.

Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.

Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.

Основные цели и принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация.

Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ). Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Национальный орган РФ по стандартизации. Федеральное агентство по техническому регулированию (Ростехрегулирование) – руководящий центр по стандартизации, метрологии, оценке соответствия в стране. Функции Ростехрегулирования. Территориальные органы и службы: Межрегиональные территориальные управления (МТУ), центры стандартизации и метрологии (ЦСМ), технические комитеты по стандартизации (ТК). Их задачи и обязанности. Научно-исследовательские институты по стандартизации, метрологии, сертификации. ФГУП Стандартиформ.

Нормативные документы по стандартизации: стандарты, общероссийские классификаторы, правила по стандартизации (ПР), свод правил, рекомендации по стандартизации (Р), технические условия (ТУ). Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.

Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.

Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н.

Межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов: стандарты, обеспечивающие качество продукции; системы стандартов на управленческую документацию; системы стандартов социальной сферы.

Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС). Задачи совета. Рабочие органы ЕАСС. 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 и стран СНГ с зарубежными странами. Международные организации по стандартизации, метрологии и качеству продукции: ИСО, МЭК, МСЭ, МОЗМ и др. Задачи и структура Международной организации по стандартизации (ИСО). Участие России и стран СНГ в работе ИСО. Деятельность ТК-34 (сельскохозяйственные



пищевые продукты). Международные организации, принимающие участие в международной стандартизации: ФАО ООН, ВОЗ, Комиссия «Кодекс Алиментариус» и др.

Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА и др.

Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации: прямое и косвенное применение.

Основы сертификации

Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак обращения на рынке, знак соответствия, идентификация продукции. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.

Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации. Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.

Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.

Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции.

Схемы сертификации, применяемые в системе ГОСТ Р. Правила заполнения бланка сертификата соответствия на требования безопасности продукции

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 (если это предусмотрено схемой); анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия; выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия. Осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией.

Управление качеством продукции Значение повышения качества продукции.

Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Внедрение стандартов ИСО серии 9000. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Классификация, стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства:

Классификация и стандартизация молока сельскохозяйственных животных

Пищевая ценность молока. Химический состав и энергетическая ценность молока разных животных. Ассортимент молока.

Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом. Органолептические показатели: цвет, вкус, запах, аромат, консистенция. Физико-химические показатели: плотность, точка замерзания, кислотность, массовая доля жира, массовая доля белка, СОМО, показатель термоустойчивости по алкогольной пробе.

Санитарно-гигиенические показатели качества молока: микроорганизмы сырого молока, соматические клетки.



Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Требования к безопасности сырого молока. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ: токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, ингибирующих веществ, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и соматических клеток.

Требования к потребительским свойствам сырого молока в зависимости от его целевого назначения: для производства продуктов детского питания, стерилизованного молока, сыра. Требования к первичной обработке, транспортированию, хранению и к организации производственного контроля.

Оценка соответствия молока требованиям ТР. Обязательное подтверждение соответствия молока в форме декларирования соответствия.

Классификация и стандартизация продукции птицеводства

Структура, химический состав и пищевая ценность яиц. Характеристика и классификация яиц. Показатели качества яиц, степень свежести их. Величина и состояние воздушной камеры. Качество белка и желтка. Величина или масса яиц. Состояние и качество скорлупы – цельность, чистота, прочность.

Требования к качеству яиц. Категории яиц в зависимости от их массы. Требования по свежести. Недопустимые дефекты куриных яиц.

Микробиологические показатели качества яиц. Допустимые уровни ксенобиотиков.

Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению. Правила приемки и методы контроля качества. Оценка соответствия яиц.

Классификация птицы. Морфологические признаки возрастных групп птицы: наличие или отсутствие ювенальных перьев с заостренными концами, состояние килля грудной кости, степень ороговения клюва, состояние чешуи и кожи на ногах. Характеристика упитанности разных видов и возрастных групп птицы. Правила приемки и транспортирования птицы.

Мясо птицы. Требования к качеству тушек птицы по упитанности и качеству обработки.

Микробиологические показатели качества мяса, допустимые уровни ксенобиотиков.

Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Правила приемки скота для убоя и мяса в тушах. Транспортирование и хранение скота и мяса в тушах.

Классификация и требования нормативных документов на перо-пуховое сырьё.

Классификация и требования нормативных документов помет.

Классификация и стандартизация продукции кролиководства. Мясо кроликов. Пушно-меховое сырье.

Классификация и стандартизация продукции шкур.

Классификация и стандартизация продукции кожевенного сырья.

Классификация и стандартизация субпродуктов. Классификация субпродуктов. Требования к субпродуктам сельскохозяйственных животных и птицы

Стандартизация скота, птицы для убоя и мяса в тушах, полутушах, четвертинах.
Стандартизация убойного скота.

Показатели качества убойных животных: упитанность, соотношение мышечной, жировой, костной и соединительной тканей, убойный выход мяса.

Крупный рогатый скот. Требования к состоянию упитанности разных возрастных групп животных: волов и коров, быков, молодняка, телят. Категории упитанности молодняка: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая. Характеристика классов молодняка по выполненности формы туловища, степени развития мускулатуры (выступление костей). Характеристика классов по упитанности. Категории упитанности взрослого скота и телят.

Свиньи для убоя. Показатели качества, положенные в основу деления на категории: возраст животных, живая масса, толщина шпига над остистыми отростками между 6-7-м грудными позвонками без толщины шкуры. Категории свиней.



Овцы и козы для убоя. Характеристика овец и коз по упитанности: взрослых животных и молодняка. Товарная классификация молодняка овец в зависимости от живой массы. Требования по упитанности к ягнятам.

Лошади для убоя. Характеристика категорий упитанности взрослых лошадей и жеребят Кролики и кролики-бройлеры для убоя. Требования к убойным животным.

Правила приемки скота.

Стандартизация мяса убойных животных

Пищевая ценность мяса. Товарная классификация мяса в тушах, полутушах, четвертинах.

Говядина в тушах, полутушах и четвертинах. Характеристика говядины от КРС групп МБ, МК, МТ по формам и полномясности туш. Требования к качеству туш по упитанности. Характеристика категорий туш от взрослого скота. Требования к качеству телятины.

Свинина в тушах и полутушах. Требования к качеству мяса туш свиней.

Баранина, козлятина и ягнятина. Требования к качеству мяса в тушах по упитанности. Характеристика баранины и козлятины первой и второй категорий от взрослых овец и коз. Баранина от молодняка. Требования по упитанности и товарная классификация. Характеристика ягнятины по упитанности.

Конина и жеребятина. Требования к качеству туш по упитанности. Мясо кроликов и кроликов-бройлеров.

Требования к качеству мяса. Санитарно-гигиенические требования. Органолептические показатели качества мяса. Показатели свежести мяса. Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.

Пороки мяса: загар, ослизнение, кислотное брожение, плесневение, гниение. Клеймение и маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия.

Классификация и стандартизация шерсти

Классификация шерсти. Характеристика типа шерстяных волокон: пухового, переходного, остевого и волос: мертвого, кроющего и сухого. Шерсть однородная и неоднородная. Показатели технических свойств шерсти: тонины, длина шерстяных волокон, уравненность, цвет, состояние шерсти по прочности и засоренности.

Шерсть овечья невымытая тонкая, полутонкая, полугрубая и грубая. Характеристика овечьей невымытой шерсти весенней стрижки: рунной, кусковой, укороченной и низших сортов. Тонкая меринсовая и немеринсовая шерсть. Классировка шерсти.

Полутонкая однородная шерсть цыгайская и цыгай-грубошерстная, кроссбредная и кроссбредного типа. Классировка полутонкой шерсти.

Полугрубая и грубая шерсть. Наименования полугрубой и грубой шерсти весенней стрижки. Классировка полугрубой и грубой шерсти.

Полугрубая и грубая шерсть осенней стрижки и поярковая. Шерсть нормальная, сорно-репейная, дефектная, сорно-репейно-дефектная.

Шерсть козья невымытая классированная. Классификация козьей шерсти по группам тонины, по виду засоренности, по цвету. Характеристика шерсти однородной 1-ой и 2-ой групп. Характеристика неоднородной полугрубой шерсти от помесей шерстных коз, от пуховых коз и их помесей. Характеристика неоднородной грубой полупуховой и грубой остевого шерсти. Шерсть малозасоренная и сильнозасоренная. Шерсть белая, светло-серая, цветная.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение шерсти.

Классификация и стандартизация продукции коневодства. Конский волос, Кумус, племенной молодняк. Шкура, Мясо, Субпродукты.

Стандартизация продукции животноводства, племенного молодняка, спермы, грубых, сочных кормов, комбикормов и ЗЦМ.

**4.1.1. Очная форма обучения**

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	Практ. зан.	ГК+ ППА	СРС	Всего часов
1.	Основы стандартизации	8	8		2	30	48
2.	Основы сертификации	8	8		2	30	48
3.	Управление качеством продукции	4	8		2	10	24
4.	Классификация, стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	4	12		4,35	39,65	60
	Итого	24	36	-	10,35	109,65	180

4.1.2. Заочная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	Практ. зан.	ГК+ ППА- КРЗ*	СРС	Всего часов
1.	Основы стандартизации	2	2		1	43	48
2.	Основы сертификации	2	2		1	43	48
3.	Управление качеством продукции	2	2		0,5	19,5	24
4.	Классификация, стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	2	6		0,25	51,75	60
	Итого	8	12		2,75	156,8	180

Примечание: * Групповые консультации, промежуточная аттестация и защита контрольной работы

**Содержание модулей дисциплины**

№ п.п	Наименование модуля	Трудоём- кость (час.)	Формируемые компетенции	Формы контроля	Технологии интерактивного обучения
1.	Основы стандартизации	48	ОПК-3	Контрольная работа (заочное обучение), Собеседование, тестирование, экзамен	Лекция- визуализация
2.	Основы сертификации	48	ОПК-3	Контрольная работа (заочное обучение), Собеседование, Решение задач, тестирование, экзамен	Проблемная лекция, решение ситуационных задач
3	Управление качеством продукции	24	ОПК-3	Контрольная работа (заочное обучение), Собеседование, тестирование, экзамен	Лекция дискуссия
4	Классификация, стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства 1. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства 2. Стандартизация и сертификация продукции животноводства и кормов	60	ОПК-3	Контрольная работа (заочное обучение), Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи, экзамен	Опережающая самостоятельна я работа, Публичное выступление, работа с нормативными документами

**4.3 Детализация самостоятельной работы**

№ п/п	№ модуля дисциплины	Наименование занятий, вид самостоятельной работы	Трудоемкость, час	
			ОЧ	ЗАО
1	1	Основы стандартизации , подготовка к текущей и промежуточной аттестации	24	42
2	2	Основы сертификации , подготовка к текущей и промежуточной аттестации	24	42
3	3	Управление качеством продукции , подготовка к текущей и промежуточной аттестации	12	22
4	4	Классификация, стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства , подготовка к текущей и промежуточной аттестации, работа с нормативными документами, написание статей, выполнение заданий для самостоятельной работы в системе Moodle	48	56
		Всего часов	109,65	156,8

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Выполнение контрольной работы по дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» студентами технологического факультета направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния» заочной формы обучения / сост. О.В. Чепуштанова.– Екатеринбург, Уральский ГАУ, 2021. –28с. Режим доступа: <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=2866>

2. Стандартизация и сертификация продукции животноводства. Рекомендации к самостоятельной работе по дисциплине: учебно-методическое пособие сост. О.В. Чепуштанова.– Екатеринбург, Уральский ГАУ, 2021. –33с.

3. Основы сертификации: учебно-методическое пособие сост. О.В. Чепуштанова.– Екатеринбург, Уральский ГАУ, 2016. –32с.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) Приложение к рабочей программе

6.2 Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

Таблица перевода баллов в традиционную систему оценок

Баллы	Оценка		
	Полная запись	Сокращенная запись	Числовой эквивалент
91-100	Отлично	Отл.	5
74-90	Хорошо	Хор.	4
61-73	Удовлетворительно	Удовл.	3
0-60	Неудовлетворительно	Неуд.	2

**7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:****Основная литература:**

1) Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, 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>

Дополнительная литература:

1) Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 592 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://rucont.ru/efd/294653>

2) Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 536 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90673> .

3) Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции/ Под общ.ред. В.И. Манжесова. – СПб.: Троицкий мост, 2012.

4) Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654>

5) Пухаренко, Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет-тестирование базовых знаний. [Электронный ресурс] / Ю.В. Пухаренко, В.А. Норин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 308 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91067>

6) Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56609>

7) Ивашевская, Е.Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Ивашевская, О.А. Рязанова, В.И. Лебедев, В.М. Позняковский ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96853> . — Загл. с экрана.

**8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины****1) Интернет-ресурсы библиотеки:**

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы:
ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>;
ЮРАЙТ – режим доступа <https://biblio-online.ru/>;
РУКОНТ – режим доступа <http://api.rucont.ru>;
IPR BOOKS – режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/>
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «Polpred.com».

2) Справочная правовая система «Консультант Плюс»**3) Профессиональные базы данных:**

- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ: <http://mcsx.ru/>
- Официальный сайт Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области: <https://mcsxo.midural.ru/>;
- Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям – AGRIS: <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>;
- Информационный агропромышленный портал РОС-АГРО: <https://rosagroportal.ru/>;
- Информационный портал о сельском хозяйстве РОССЕЛЬХОЗ: <https://xn--e1aelkciia2b7d.xn--p1ai/>;
- Продовольственная и сельскохозяйственная Организация Объединенных Наций - <http://www.fao.org/home/ru/>;
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека: <http://www.cnsnb.ru>;
- Научная электронная библиотека «Киберленинка»: <http://www.cyberleninka.ru>;
- Электронная библиотека диссертаций: <http://www.dissercat.com/catalog/selskokhozyaistvennye-nauki/zootekhnika>;
- Крупнейшая в АПК документографическая база данных – АГРОС:
<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
- Сайт Животноводство и ветеринария: <http://zhivotnovodstvo.net.ru/>
- Официальный сайт Высшей аттестационной комиссии - <http://vak.ed.gov.ru/>
- Главный фермерский портал - <http://www.fermer.ru/>
- Российский агропромышленный сервер – Агросервер: <https://agrosver.ru/>
- Экспертно-аналитический центр Агробизнеса: <http://ab-centre.ru/page/zhivotnovodstvo-rossii>.
- Информационный портал по стандартизации: <http://standard.gost.ru/wps/portal/>
- Сайт РОССТАНДАРТ: <https://www.gost.ru/portal/gost/>
- Информационный портал по международной стандартизации: <http://iso.gost.ru/wps/portal/>
- Портал о Сертификации: <http://rosstandart.info/regulirovanie.html>

Среда электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: Сайт дистанционного образования Уральский ГАУ [Электронный ресурс]: <https://sdo.urgau.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и лабораторно-практические занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- выполнение самостоятельной работы и подготовка к итоговой аттестации по дисциплине, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к экзамену. При подготовке к экзамену, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрыты» все контрольные вопросы: лекционные и лабораторно-практические материалы, материалы по подготовке к самостоятельной работе, в соответствии с методическими материалами и фондом оценочных средств, учебная литература. Для выполнения контрольной работы по дисциплине необходимо воспользоваться учебно-методическим пособием, в котором подробно расписана последовательность выполнения заданий. При выполнении самостоятельной работы и при подготовке к промежуточной аттестации студентам доступны учебно-методические материалы, перечисленные в п.5 рабочей программы учебной дисциплины.

При реализации учебной дисциплины используются различные образовательные технологии, в том числе электронное обучение и дистанционные образовательные технологии при проведении занятий, консультаций, текущей и промежуточной аттестации обучающихся.

В системе ЭИОС на платформе Moodle обучающимся предоставлены задания и учебно-методические материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации, для обеспечения обучения, контроля знаний, умений и навыков обучающегося, для освоения компетенций программы дисциплины, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

В процессе изучения дисциплины учебными целями являются первичное восприятие учебной информации, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются узнавание ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные, инновационные и информационные информативно-развивающие технологии обучения с учетом различного сочетания пассивных форм (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и репродуктивных методов обучения (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно-иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и практических методов обучения (организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используют элементы синхронной и асинхронной методики обучения в режиме реального (он-лайн) и отложенного (офф-лайн) времени взаимодействия (смешанный тип), консультирование – синхронно в режиме он-лайн (в том числе с помощью использования систем аудио-видео-конференц-связи, через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», с учетом обеспечения доступа к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям).



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

Для формирования этапов компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные), инновационные (активные) и информационные технологии обучения. Сочетание форм организации учебной деятельности зависит от поставленных целей, среди методов ее активизации приоритет отдается самостоятельной работе обучающихся.

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»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются информационные технологии, охватывающие ресурсы (компьютеры, программное обеспечение и сети), необходимые для управления информацией (создание, хранение, управление, передача и поиск информации):

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (ноутбук, проектор, экран, USB-накопители и т.п.);

- коммуникационные средства (проверка выполнения заданий и консультирование посредством электронной почты, личного кабинета студента и преподавателя, видеотрансляций);

- организационно-методическое обеспечение (электронные учебные и учебно-методические материалы, компьютерное тестирование, использование электронных мультимедийных презентаций при проведении лекционных и лабораторно-практических занятий);

- программное обеспечение (Microsoft Office (Excel, PowerPoint, Word и т.д.), Skype, поисковые системы, электронная почта и т.п.);

- среда электронного обучения: Сайт дистанционного образования УрГАУ: <https://sdo.urgau.ru/>

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям:

Программное обеспечение:

- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).

- Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Single Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная).

- Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 years Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.

- Система дистанционного обучения Moodle. Лицензия GPLv3 (бессрочная).

У обучающихся имеется доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к информационным справочным системам:

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ: <http://www.garant.ru/>

- Справочная правовая система «Консультант Плюс»: <http://www.consultant.ru/>

**11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации согласно расписанию	Доска аудиторная, стационарная или переносная мультимедийная установка, столы, места для сидения	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Microsoft Office 2016 Single Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 years Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12 (ул. Главная, 17б)	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Microsoft Office 2016 Single Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 years Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Аудитории № 4а (ул. Главная, 17б)	Шкафы, стеллажи для хранения, столы, компьютер в сборе. Набор инструментов, необходимых для проведения ремонта и модернизации, запасные части переносное мультимедийное оборудование, расходные материалы, наглядные пособия, демонстрационные материалы	



12. Особенности обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готов виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие **средства обучения**:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие **приемы**:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета);
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)

Кафедра биотехнологии и пищевых продуктов

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.О.15 «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА»**

по направлению **36.03.02 «Зоотехния»**,

Направленность (профиль) программы
«Кинология»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Рецензент: председатель методической комиссии факультета
Е.С. Смирнова, канд. с.-х. наук

Разработчик: О.В. Чепуштанова, канд. биол. наук

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета биотехнологии и
пищевой инженерии, протокол № 08 от 17.03.2021 г.

Екатеринбург, 2021

**1. ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Формы контроля*	Представление оценочного средства
1.	Основы стандартизации	ОПК-3	Контрольная работа (заочное обучение), Собеседование, тестирование, экзамен	Вопросы, тестовые задания для оценки знаний, умений и навыков
2.	Основы сертификации	ОПК-3	Контрольная работа (заочное обучение), Собеседование, Решение задач, тестирование, экзамен	Вопросы, тестовые задания для оценки знаний, умений и навыков, задачи
3.	Управление качеством продукции	ОПК-3	Контрольная работа (заочное обучение), Собеседование, тестирование, экзамен	Вопросы, тестовые задания для оценки знаний, умений и навыков
4.	Классификация, стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства 1. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства 2. Стандартизация и сертификация продукции животноводства и кормов	ОПК-3	Контрольная работа (заочное обучение), Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи, экзамен	Вопросы, перечень тем докладов для оценки знаний, умений и навыков

ОПК-3: способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Показатели оценивания	Модули дисциплины			
			1	2	3	4
ОПК-3	способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	<p>Знать: основы стандартизации и сертификации продукции животноводства; санитарно-гигиенические требования безопасности продукции; классификацию и качественные характеристики продукции;</p> <p>Уметь: 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;</p> <p>Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.</p>	+	+	+	+
ОПК-3	способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	<p>Знать: классификацию и качественные характеристики продукции: грубых, сочных кормов и комбикормов после приготовления или заготовки.</p> <p>Уметь: оценивать качество и безопасность кормов с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению. систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества кормов.</p> <p>Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества кормов.</p>				+

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

3.1 Текущая аттестация

Оцениваемая компетенция	Планируемые результаты	Технологии формирования	Форма оценочного средства	№ задания			
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень	
ОПК-3: способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Знать: основы стандартизации и сертификации продукции животноводства; санитарно-гигиенические требования безопасности продукции; классификацию и качественные характеристики продукции;	Лекции Лабораторные занятия	Тест	п.4.5			
		Самостоятельная работа	Контрольная работа (заочное обучение) и собеседование	п.4.1			
		Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Контрольная работа (заочное обучение) и собеседование, Решение задач	п.4.1 п.4.3			
	Уметь: 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;	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4			
		Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4			
		Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4			
	ОПК-3: способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Знать: классификацию и качественные характеристики продукции: грубых, сочных кормов и комбикормов после приготовления или заготовки.	Лекции Лабораторные занятия	Тест	п.4.5		
			Самостоятельная работа	Контрольная работа (заочное обучение) и собеседование	п.4.1		
			Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Контрольная работа (заочное обучение) и собеседование, Решение задач	п.4.1 п.4.3		
Уметь: оценивать качество и безопасность кормов с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению. систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества кормов.		Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4			
		Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4			
		Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4			
Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4				
	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4				
	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Собеседование Решение задач Доклад с участием в предметной олимпиаде, 2 статьи	п.4.1 п.4.3 п.4.2 п.4.4				

3.2 Промежуточная аттестация

Оцениваемая компетенция	Планируемые результаты	Технологии формирования	Форма оценочного средства	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ОПК-3: способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Знать: основы стандартизации и сертификации продукции животноводства; санитарно-гигиенические требования безопасности продукции; классификацию и качественные характеристики продукции;	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	п.4.6		
	Уметь: 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;	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	п.4.6		
	Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	п.4.6		
ОПК-3: способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Знать: классификацию и качественные характеристики продукции: грубых, сочных кормов и комбикормов после приготовления или заготовки.	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	п.4.6		
	Уметь: оценивать качество и безопасность кормов с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению. систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества кормов.	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	п.4.6		
	Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества кормов.	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	п.4.6		

3.3 Шкала и критерии оценивания результатов текущей и промежуточной аттестации

3.3.1 Критерии и шкала оценивания контрольной работы (для студентов заочной формы)

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	«Зачтено» выставляется студенту в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, в полном объеме с пояснениями и пониманием поставленных вопросов, последовательно и логически изложенных, приведены рисунки, иллюстрации, оформлена по требованиям
Не зачтено	«Не зачтено» выставляется студенту в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту и в недостаточном объеме, вопросы раскрыты частично.

3.3.2 Критерии и шкала оценивания при собеседовании

Оценка (балл), уровень	Критерии оценивания
5 Повышенный	«Отлично» - вопрос раскрыт полностью, точно обозначены основные понятия и характеристики по теме, приведены примеры.
4 Базовый	«Хорошо» - вопрос раскрыт, однако нет полного описания всех необходимых элементов, примеры приводятся после наводящих вопросов
3 Пороговый	«Удовлетворительно» - вопрос раскрыт не полно, присутствуют ошибки, однако есть некоторое понимание раскрываемых понятий, в ответе принимали участие и другие слушатели
2 Ниже порогового	«Неудовлетворительно» - ответ на вопрос отсутствует или в целом не верен.

3.3.3 Критерии и шкала оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии оценивания
Пороговый уровень	61-73 % правильных ответов
Базовый уровень	74-90% правильных ответов
Повышенный уровень	91-100% правильных ответов

3.3.3 Критерии и шкала оценивания решений ситуационных задач

Оценка	Критерии оценивания
Зачтено	«Зачтено» выставляется студенту в случае, если студент полно изложил условие задачи, оформил задачу и решение с комментариями и методикой расчета с обоснованием, все решения прокомментировал и объяснил решение подробно, последовательно, грамотно, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные и четкие.
Не зачтено	«Не зачтено» выставляется студенту в случае, если студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал или объяснение хода ее решения не дано, или неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, приводящими к неверным действиям, без теоретического обоснования; ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют), даже при использовании учебного материала не может решить задачу или ситуацию

3.3.4 Критерии и шкала оценивания доклада на конференции

Оценка (балл), уровень	Критерии оценивания
5 Повышенный	Критериями являются: соблюдение структуры доклада, степень раскрытия сущности вопроса (понимание вопроса), соблюдения требований к оформлению презентации, соблюдение регламента, грамотные ответы на вопросы. «Отлично» (повышенный уровень), если выполнены все требования к представлению доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ рассматриваемой проблемы (вопроса) и вопрос раскрыт полностью, логичность изложения; сформулированы выводы, выдержан объём; соблюдены требования к оформлению презентации. По докладу написана статья по требованиям.
4 Базовый	«Хорошо» (базовый уровень), если основные требования к докладу выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении презентации. По докладу написана статья по требованиям.
3 Пороговый	«Удовлетворительно» (пороговый уровень), если имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада и презентации; отсутствуют выводы.
2 Ниже порогового	«Неудовлетворительно», если тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.

3.3.5 Критерии оценки экзамена

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание терминов и понятий по дисциплине. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студентом допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии, когда ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента.

3.3.6 Критерии и шкала оценивания экзамена

Итоговая оценка сформированности компетенций по дисциплине проводится на экзамене.

Критерии оценки на экзамене – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,
«неудовлетворительно».

Оцениваемая компетенция	Планируемые результаты	Ниже порогового	Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ОПК-3: способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Знает: основы стандартизации и сертификации продукции животноводства; санитарно-гигиенические требования безопасности продукции; классификацию и качественные характеристики продукции;	Отсутствует представления о техническом контроле и управлении качеством продукции животноводства	Имеет слабые представления о техническом контроле и управлении качеством продукции животноводства	Способен рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, осуществлять технического контроля и управления качеством продукции животноводства	Способен установить взаимосвязь требования – качество, осуществлять технического контроля и управления качеством продукции животноводства
	Умеет: 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;	Не способен к использованию нормативных правовых документов в своей деятельности, не знает требования к качеству кормов при их заготовке	Способен к использованию нормативных правовых документов в своей деятельности, не знает требования к качеству кормов при их заготовке	Показывает способность к использованию нормативных правовых документов в своей деятельности, не знает требования к качеству кормов при их заготовке	Постоянно повышает уровень знаний, способен к использованию нормативных правовых документов в своей деятельности, не знает требования к качеству кормов при их заготовке.
	Владет: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.	Не владеет терминологией и методиками	Слабо владеет терминологией и методиками	Знания достаточно уверенные.	В полном объеме владеет информацией.

4. БАНКИ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

**знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,
характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения
дисциплины Б1.О.15 «Сертификация и стандартизация продукции
животноводства»
по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния»**

4.1 Вопросы для контрольной работы по дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» (заочное обучение) и собеседования

1. Основные понятия стандартизации и сертификации.

- 1.1. Основные понятия стандартизации (стандарт, стандартизация, нормативный документ, технические условия, сертификат, сертификация, область стандартизации, орган стандартизации, объект и субъект стандартизации и др.).
- 1.2. Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов, категории стандартов.
- 1.3. Основные понятия технического регулирования (Закон «О техническом регулировании»).
- 1.4. Общие понятия о сертификации, объекты и цели сертификации.
 - 1. Классификация и стандартизация продуктов животноводства:**
 - 1.1 Классификация и стандартизация продукции пчеловодства (мед, прополис, воск, маточное молочко, пчелиный яд).
 - 1.2 Классификация и стандартизация рыбы.
 - 1.3 Классификация и стандартизация продукции птицеводства (яиц пищевых, диетических, столовых сельскохозяйственной птицы, мяса птицы, пуха, пера и помета).
 - 1.4 Классификация и стандартизация молока сельскохозяйственных животных.
 - 1.5 Классификация и стандартизация спермопродукции.
 - 1.6 Классификация и стандартизация продукции кролиководства.
 - 1.7 Классификация и стандартизация пушно-мехового сырья.
 - 1.8 Классификация и стандартизация кожевенного сырья.
 - 1.9 Классификация и стандартизация субпродуктов.
 - 1.10 Классификация и стандартизация жира животного происхождения.
 - 1.11 Сортная разрубка туш сельскохозяйственных животных.
 - 1.12 Классификация и стандартизация мяса сельскохозяйственных животных.
 - 1.13 Классификация и стандартизация продукции коневодства.
 - 1.14 Классификация и стандартизация племенных животных.
 - 1.15 Классификация и стандартизация навоза.
 - 1.16 Классификация и стандартизация упитанности туш.
 - 1.17 Классификация и стандартизация шерсти овец и коз.
 - 1.18 Классификация и стандартизация шерсти сельскохозяйственных животных.
 - 1.19 Классификация и стандартизация аквакультуры.

- 1.20 Классификация и стандартизация кормов животного происхождения.
- 1.21 Классификация и стандартизация яиц сельскохозяйственной птицы.
- 1.22 Классификация и стандартизация вторичного молочного сырья.

2. Классификация и стандартизация продукции животноводства и кормов:

- 2.1 Классификация и стандартизация колбасных изделий (вареных, копченых, сырокопченых и т.д.)
- 2.2 Классификация и стандартизация молока питьевого.
- 2.3 Классификация и стандартизация кисломолочных продуктов.
- 2.4 Классификация и стандартизация майонеза.
- 2.5 Классификация и стандартизация масла.
- 2.6 Классификация и стандартизация сыра.
- 2.7 Классификация и стандартизация мороженого.
- 2.8 Классификация и стандартизация мясных консервов.
- 2.9 Классификация и стандартизация полуфабрикатов.
- 2.10 Классификация и стандартизация зерна.
- 2.11 Классификация и стандартизация сена и соломы.
- 2.12 Классификация и стандартизация силоса и сенажа.
- 2.13 Классификация и стандартизация рапса.
- 2.14 Классификация и стандартизация питьевых сливок.
- 2.15 Классификация и стандартизация майонеза.
- 2.16 Классификация и стандартизация рыбных продуктов.
- 2.17 Классификация и стандартизация ЗЦМ.
- 2.18 Классификация и стандартизация сухих молочных смесей.
- 2.19 Классификация и стандартизация комбикормов.
- 2.20 Классификация и стандартизация яичепродуктов.
- 2.21 Классификация и стандартизация рыбных консервов.
- 2.22 Классификация и стандартизация консервов для детского питания.

По дисциплине Б1.О.15 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства», по всем разделам предусмотрены опережающие задания, ознакомиться с которыми можно на кафедре.

Экзамен по дисциплине предусмотрен в виде оформления и защиты работы по вопросам одного из разделов дисциплины, участия в предметной олимпиаде или по билетам для экзамена.

4.2. Вопросы к докладу на предметной олимпиаде и экзамену по дисциплине

Б1.О.15 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» и

собеседования

очная, заочная формы обучения

1. Основные понятия стандартизации (стандарт, стандартизация, нормативный документ, технические условия, сертификат, сертификация, область стандартизации, орган стандартизации, объект и субъект стандартизации и др.).
2. Нормативные документы по стандартизации.
3. Виды стандартов, категории стандартов.
4. Основные понятия технического регулирования (Закон «О техническом регулировании»).
5. Общие понятия о сертификации, объекты и цели сертификации.
6. Классификация и стандартизация продукции пчеловодства (мед, прополис, воск, маточное молочко, пчелиный яд).
7. Классификация и стандартизация рыбы.
8. Классификация и стандартизация продукции птицеводства (яиц пищевых, диетических, столовых сельскохозяйственной птицы, мяса птицы, пуха, пера и помета).
9. Классификация и стандартизация молока сельскохозяйственных животных.
10. Классификация и стандартизация спермопродукции.
11. Классификация и стандартизация продукции кролиководства.
12. Классификация и стандартизация пушно-мехового сырья.
13. Классификация и стандартизация кожевенного сырья.
14. Классификация и стандартизация субпродуктов.
15. Классификация и стандартизация жира животного происхождения.
16. Сортная разбивка туш сельскохозяйственных животных.
17. Классификация и стандартизация мяса сельскохозяйственных животных.
18. Классификация и стандартизация продукции коневодства.
19. Классификация и стандартизация племенных животных.
20. Классификация и стандартизация навоза.
21. Классификация и стандартизация упитанности туш.
22. Классификация и стандартизация шерсти овец и коз.
23. Классификация и стандартизация шерсти сельскохозяйственных животных.
24. Классификация и стандартизация аквакультуры.
25. Классификация и стандартизация кормов животного происхождения.
26. Классификация и стандартизация яиц сельскохозяйственной птицы.
27. Классификация и стандартизация вторичного молочного сырья.
28. Классификация и стандартизация колбасных изделий (вареных, копченых, сырокопченых и т.д.)
29. Классификация и стандартизация молока питьевого.
30. Классификация и стандартизация кисломолочных продуктов.
31. Классификация и стандартизация майонеза.
32. Классификация и стандартизация масла.
33. Классификация и стандартизация сыра.
34. Классификация и стандартизация мороженого.

35. Классификация и стандартизация мясных консервов.
36. Классификация и стандартизация полуфабрикатов.
37. Классификация и стандартизация зерна.
38. Классификация и стандартизация сена и соломы.
39. Классификация и стандартизация силоса и сенажа.
40. Классификация и стандартизация рапса.
41. Классификация и стандартизация питьевых сливок.
42. Классификация и стандартизация майонеза.
43. Классификация и стандартизация рыбных продуктов.
44. Классификация и стандартизация ЗЦМ.
45. Классификация и стандартизация сухих молочных смесей.
46. Классификация и стандартизация комбикормов.
47. Классификация и стандартизация яичепродуктов.
48. Классификация и стандартизация рыбных консервов.
49. Классификация и стандартизация консервов для детского питания.

4.3 Задачи (практические ситуации)

1. Определить резервы увеличения доходов хозяйства за счет улучшения качества продукции. Сельскохозяйственной предприятие реализовало на молочный завод 55000 ц молока средней жирностью 3,8, при базисной жирности 3,4%. Цена реализации 1 ц молока 1700 руб.00 коп.

2. Определите эффективность производства и реализации молока различного качества в соответствии с действующим стандартом [ГОСТ Р 52054-2003](#) "Молоко коровье сырое. Технические условия". Так в хозяйстве валовое производство молока составило 30 100 ц. По результатам лабораторных исследований всё молока отвечало следующим требованиям: кислотность не более 17%, среднее содержание жира 3,82%, группа чистоты по эталону не ниже I группы, плотность не ниже 1028 кг/м³, но 82% от валового производства молока было с содержанием соматических клеток до 220 тыс.клеток в 1 см³ и 18% - от 250 до 450 тыс.клеток в 1 см³. Установите, какое количество молока получено высшего и первого сорта, уровень товарности молока высшего сорта, если реализовано 23 500 ц молока, при условии, что цена реализации молока в зачетной массе (по базовой жирности 3,4%) высшего сорта 23 руб., первого сорта 17 руб. Определите потери хозяйства от производства молока первого сорта.

3. Определите в соответствии с действующим стандартом [ГОСТ Р 52054-2003](#) "Молоко коровье сырое. Технические условия" в зависимости от сорта, какое молоко получено? Так хозяйство сдало молока на молочный завод 5000 ц. По результатам лабораторных исследований всё молока отвечало следующим требованиям: кислотность не более 16%, среднее содержание жира 3,8%, группа чистоты по эталону не ниже I группы, плотность не ниже 1028 кг/м³, но 500 ц молока было с содержанием соматических клеток более 255 тыс.клеток в 1 см³. Цена реализации молока в зачетной массе (по базовой жирности 3,4%) высшего сорта 23 руб., первого сорта 17 руб. Определите потери хозяйства от производства молока первого сорта.

4. Птицефабрика подготовила к реализации пищевое яйцо куриное столовое (С-0) в соответствии с действующим стандартом *ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия* в количестве 50 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце скорлупа была чистой, без пятен крови и помёта, неповрежденная, встречаются пятна и точки следов от соприкосновения яиц с транспортером для сбора яиц площадью 1/9 её поверхности. Воздушная камера слегка подвижная, высотой 8 мм. 30 штук яиц были с массой 55-60 г, 50 штук яиц с массой 64,5-64,9 г, остальные были от 65-74,9 г Определите количество упаковочных единиц от партии и объем выборки для проверки соответствия требованиям стандарт и процент отклонения яиц по массе. Проанализируйте ситуацию и примите решение: возможна ли отправка партии таких яиц?

5. Установите соответствие характеристики свиней для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика в соответствии с требованиями действующего стандарта.

Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками, с живой массой за вычетом скидок с фактической от 70 до 100 кг, с толщиной шпика между 6-7 грудными позвонками до 2 см	Категория первая Категория вторая Категория третья Категория четвертая Категория пятая Категория шестая	Указать категорию
Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, но с кровоподтеками и травматическими повреждениями при транспортировке, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками, с живой массой за вычетом скидок с фактической от 70 до 100 кг, с толщиной шпика между 6-7 грудными позвонками до 2 см	Категория первая Категория вторая Категория третья Категория четвертая Категория пятая Категория шестая	Указать категорию
Свиньи-молодняк (боровки, кастрированные хирургическим методом в 2 мес. возрасте) с массой до 110 кг, но с толщиной шпика более 3 см.	Категория первая Категория вторая Категория третья Категория четвертая Категория пятая Категория шестая	Указать категорию
Свиноматки с массой более 250 кг и толщиной шпика более 3 см	Категория первая Категория вторая Категория третья Категория четвертая Категория пятая Категория шестая	Указать категорию
Поросята с массой до 10 кг	Категория первая Категория вторая Категория третья Категория четвертая Категория пятая Категория шестая	Указать категорию
Хрячки с массой 50 кг, толщиной шпика 1 см	Категория первая Категория вторая Категория третья Категория четвертая Категория пятая Категория шестая Тошие	Указать категорию

6. Особенности сертификации молочной продукции

7. Подготовить все нормативные документы для сертификации кормбикормов, покупки их и реализации их на сельхозпредприятие (направление предприятия выбрать самим, например, для птицефабрики выбираем комбикорм для кормления птицы).

4.4. Темы статей для публикации

Темы статей соответствуют темам доклада пункта 4.2.6-4.2.46

4.5 Тестовые задания

Тестовые задания размещены в системе Moodle

1. КАКИЕ ОТНОШЕНИЯ РЕГУЛИРУЕТ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ»?

1. Разработку, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Разработку, принятие, применение и исполнение на добровольной основе требований к продукции, процессам производства эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг.

3. Оценку соответствия.

4. Права и обязанности участников отношений.

5. Оценку технико-экономического уровня продукции, услуг и работ на соответствие лучшим мировым образцам.

2. ЧТО ТАКОЕ «ДЕКЛАРИРОВАНИЕ СООТВЕТСТВИЯ»?

1. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

2. Совокупность свойств декларируемой продукции.

3. Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий.

4. Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.

3. ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ?

1. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

2. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

3. Документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия.

4. Форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

4. ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЗНАК ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ?

1. Товарный знак.

2. Торговую марку.

3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

4. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

5. ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЗНАК СООТВЕТСТВИЯ?

1. Товарный знак.

2. Торговую марку.

3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

4. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

6. КАКИМ ДОКУМЕНТОМ УСТАНОВЛЕНА ПРАВОВАЯ ОСНОВА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ (ИЛИ ИНЫХ ОБЪЕКТОВ) ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ, ПОЛОЖЕНИЯМ СТАНДАРТОВ ИЛИ УСЛОВИЯМ ДОГОВОРОВ?

1. Федеральным законом «О защите прав потребителей».

2. Федеральным законом «О техническом регулировании».

3. Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг».
4. Федеральным законом «О стандартизации».

7. КАК НАЗЫВАЕТСЯ ДОКУМЕНТ, УДОСТОВЕРЯЮЩИЙ СООТВЕТСТВИЕ ОБЪЕКТОВ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ, ПОЛОЖЕНИЯМ СТАНДАРТОВ ИЛИ УСЛОВИЯМ ДОГОВОРОВ?

1. Сертификат соответствия.
2. Патент.
3. Стандарт.
4. Спецификация.
5. Декларация.

8. ЧТО ПОНИМАЕТСЯ ПОД ИДЕНТИФИКАЦИЕЙ ПРОДУКЦИИ?

1. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
2. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.
3. Проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки.
4. Установление соответствия продукции требованиям технических регламентов.

9. ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ СТАНДАРТ?

1. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.
2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

4. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей

10. ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ СТАНДАРТИЗАЦИЯ?

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.
2. Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

4. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

11. ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ СТАНДАРТ?

1. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

4. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

4.6 Промежуточная аттестация

Итоговая оценка знаний, умений и навыков по дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» проводится на экзамене по балльно-рейтинговой оценке.

Таблица перевода баллов в традиционную систему оценок

Баллы	Оценка		
	Полная запись	Сокращенная запись	Числовой эквивалент
91-100	Отлично	Отл.	5
74-90	Хорошо	Хор.	4
61-73	Удовлетворительно	Удовл.	3
0-60	Неудовлетворительно	Неуд.	2

Шкала оценки знаний, умений и навыков студентов по балльно-рейтинговой системе

		Оценка	
		очная форма	заочная форма
1	Текущая аттестация:		
	Решение ситуационных задач	зачтено	зачтено
	Доклад на предметной олимпиаде	3-5	3-5
	Собеседование	3-5	3-5
	Выполнение контрольной работы	-	зачтено
	Тестирование	3-5	3-5
	Научная работа (написание статьи, активная работа на занятии, доклад на конференции и т.д.)	5-10 баллов к тесту (по 5 баллов за 1 статью)	5-10 баллов к тесту (по 5 баллов за 1 статью)
2	Дополнительные баллы:		
	Активная работа на лабораторных занятиях	3-5	3-5
3	Промежуточная аттестация:		
	Экзамен или итоговый тест	3-5	3-5
	Итоговая оценка на экзамене	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опросы, лабораторные работы и др.)
- по результатам выполнения самостоятельной работы (контрольные работы, тестирование)
- по результатам проработки материала лекций и лабораторно-практических занятий
- по результатам решения практических задач.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Промежуточная аттестация проводится после завершения семестра и изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4.1 Процедура оценивания собеседования

Опрос проводится в форме собеседования на лекции или лабораторном занятии, обучающимся задаются простые вопросы, на которые они должны ответить в течение 15 минут. Приветствуются коллективные ответы на поставленные преподавателем вопросы. В конце занятия преподаватель «арбитр» подводит итоги и объявляют результаты присутствующим. По результатам проверки выставляются оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4.2 Процедура оценивания тестовых заданий

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины.

Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий автоматизировать процедуру измерения знаний обучающихся.

Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов. Оценка по результатам теста – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа обучающегося доводятся до сведения обучающегося до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

4.3 Процедура оценивания решения практических задач

Решение ситуационных задач используется как в текущем контроле, так и в промежуточной аттестации для оценивания уровня освоенности различных разделов и тем дисциплины. Каждому студенту или группе студентов выдаются ситуационные задачи на лабораторных занятиях, отводится несколько минут для решения, затем осуществляется проверка решений задач, предусмотренных фондом оценочных средств по разделам дисциплины и разбор конкретных ситуаций. При решении ситуационных задач разрешено пользоваться табличными, нормативными, специализированными справочными материалами. По результатам проверки выставляются оценка «зачтено», «не зачтено».

4.4 Критерии и шкала оценивания докладов:

Информация в докладе должна быть подобрана и изложена таким образом, что бы студент мог продемонстрировать (а преподаватель и аудитория оценить) *умение* анализировать информацию, применять ее в профессиональной деятельности. Оценка за доклад складывается из оценки преподавателя и оценки аудитории (групповой оценки). На первом занятии студенты формулируют критерии оценки докладов. После каждого выступления несколько человек на основании этих критериев делают качественную оценку доклада. Далее преподаватель, исходя из собственной оценки и оценки слушателей, ставит итоговую отметку.

Примерные критерии оценивания:

- содержание (степень соответствия теме, полнота изложения, наличие анализа, использование нескольких источников и т.д.);
- качество изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т.д.);
- наглядность (использование технических средств, материалов сети Интернет)

Выполнение доклада оценивается по системе «зачтено», «не зачтено».

Отметка «не зачтено» ставится если:

- выбранная тема раскрыта поверхностно, большая часть предлагаемых элементов плана доклада отсутствует;
- качество изложения низкое;
- наглядные материалы отсутствуют.

Процедура оценивания доклада и презентации

Информация в докладе должна быть подобрана и изложена таким образом, что бы студент мог продемонстрировать (а преподаватель и аудитория оценить) *умение* анализировать представленную информацию, применять ее в профессиональной деятельности.

Оценка за доклад складывается из оценки преподавателя и оценки аудитории (групповой оценки). После каждого выступления несколько человек на основании этих критериев делают качественную оценку доклада. Далее преподаватель, исходя из собственной оценки и оценки слушателей, ставит итоговую отметку. Доклад сопровождается презентацией.

Презентация (представление с наглядными материалами) темы, самостоятельно изученной обучающимся, заключается в демонстрации иллюстраций, графиков, рисунков, схем, диаграмм и т.д. в формате Microsoft Power Point с соблюдением следующих требований:

1. Для размещения на слайде желаемого материала выбирается соответствующий макет слайда
2. Шрифт заголовка и текста выбирается в соответствующем соотношении – заголовок крупнее, текст – мельче. При этом на слайде материал должен быть отражён в удобном для чтения и рассматривания варианте.
3. Можно использовать специальные эффекты демонстрации текста и иллюстраций (фон, заливка, выделение текста курсивом или полужирным шрифтом, обтекание картинки текстом и др.), однако они не должны присутствовать в таком количестве, которое затруднило бы восприятие материала
4. Первый слайд всегда должен отражать тему и сведения об авторе презентации, второй – план изложения представляемого материала, а заключительный слайд – слова «Спасибо за внимание!»
5. Все рисунки, схемы, диаграммы и др. должны быть с подписями, указывающими, что на них изображено.
6. Презентация слайдов должна сопровождаться текстовым сообщением.

7. Работа должна быть напечатана на стандартных листах писчей бумаги в формате А4. Поля должны быть по всем четырем сторонам печатного листа: левое поле – 35 мм, правое 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

8. Шрифт Times New Roman, размер шрифта – 14, интервал – полуторный. Выравнивание текста необходимо производить по ширине листа, отступ первой строки абзаца – 15 мм.

9. Все страницы работы должны быть пронумерованы сквозной нумерацией арабскими цифрами. Порядковый номер страницы ставится на середине нижнего поля. Первой страницей является титульный лист (номер на этой странице не проставляется). Второй страницей – содержание.

По результатам защиты доклада выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4.5 Процедура оценивания контрольной работы (для студентов заочной формы)

Выполнение контрольной работы (для студентов заочной формы) позволяет приобретать навыки работы с научной и научно-популярной литературой; умение использовать дополнительно полученные знания при решении прикладных зоотехнических задач.

При их выполнении студент должен полностью раскрыть выбранную тему, логически и последовательно излагать материал, правильно обобщать материал при формулировании выводов.

Контроль знаний проводится в дни и часы, установленные преподавателем.

При оценке контрольной работы принимается во внимание степень самостоятельности при выполнении работы, новизна изложенного материала, глубина исследования темы, обоснованность выводов и предложений, оформление, владение материалом при защите.

Контрольные работы проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачтено» «не зачтено».

В состав контрольной работы входят теоретические вопросы и задачи, требующие описания процессов или анализа явлений в конкретной ситуации.

Объем работы зависит от тематики изучаемых вопросов в соответствии с учебно-методическим пособием.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, могут быть установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п., или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос). К ним можно отнести ошибки, допущенные по невнимательности.

4.6 Самостоятельное изучение тем

Отдельные темы дисциплины вынесены на самостоятельное изучение. Самостоятельное изучение тем используется для формирования у обучающихся умений работать с научной литературой, производить отбор наиболее важной информации по отдельным вопросам и/или темам дисциплины.

Самостоятельная работа предусматривает самостоятельное изучение тем, не включенных в лекционные и практические занятия, подготовку к текущей и промежуточной аттестации по всем темам дисциплины.

При самостоятельном изучении темы необходимо изучить основное содержание источников, разделить его на основные смысловые части, определить, при необходимости, материал, который следует законспектировать. Конспект должен быть составлен таким образом, чтобы им можно было воспользоваться при подготовке к текущей и промежуточной аттестации. Конспектирование не является обязательным видом самостоятельной работы.

4.7 Процедура оценивания статей

Статьи оформляются по требованиям журнала «Молодежь и наука» <http://min.usaca.ru/requirements.pdf>

4.7 Процедура оценивания экзамена

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде экзамена. Преподаватель знакомит студентов с их обязанностями: не пользоваться вспомогательными средствами: мобильной связью, учебниками, справочниками, шпаргалками, не покидать аудиторию во время экзамена, кроме экстренных случаев. Экзамен квалифицируется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по балльно-рейтинговой системе оценок.