

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт сельского хозяйства и природных ресурсов

Кафедра технологии производства и переработки с/х продукции



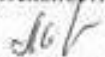
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

**Идентификация, стандартизация и сертификация в
животноводстве**

для направлений подготовки и специальностей
36.04.02 - Зоотехния

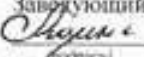
Направленность (профиль) Организация производства продуктов животноводства

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела обеспечения
деятельности ИСХПР


(подпись) Л.П. Семкин
«16» 06 2020 г.

Разработал
Докцент кафедры ТПП

(подпись) Л.П. Семкин
«05» 06 2020 г.

Принято на заседании кафедры
Протокол № 10 от «15» 06 2020 г.
Заведующий кафедрой

(подпись) А.М. Козина
«15» 06 2020 г.

1 Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины: формирование компетентности студентов в области стандартизации и сертификации продуктов животноводства осуществлять контроль за соблюдением стандартов на предприятиях по выпуску и переработке продуктов и сырья животного происхождения, а также способов обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции; формирование знаний и практических навыков для проведения идентификации продукции животноводства и оформления сопроводительной документации в Федеральной государственной информационной системе ветеринарной сертификации животных и продуктов животного происхождения.

Задачи:

- а) систематизировать знания умения и навыки по полученной ранее профессиональной компетенции, соответствующей изучаемой дисциплине;
- б) сформировать у магистров систему знаний, соответствующую специальному уровню профессиональной компетенции: зоотехния;
- в) сформировать умения и навыки в области идентификации и сертификации продуктов животноводства;
- г) сформировать практическую готовность будущих зоотехников к решению специальных профессиональных задач, в том числе к определению методов и способов обеспечения выпуска перерабатывающими и животноводческими предприятиями качественной и безопасной продукции;
- д) изучить основные методы стандартизации продуктов животноводства;
- е) сформировать представления о Федеральной государственной информационной системе ветеринарной сертификации животных и продуктов животного происхождения

2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки.

Изучение учебной дисциплины базируется на компетенциях, полученных в результате изучения модулей «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки», «Производство продукции животноводства», «Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Освоение учебной дисциплины и высокий уровень знаний по основам идентификации, стандартизации и сертификации продуктов животноводства позволит организовать и использовать на производстве систему мероприятий по анализу рисков и критических контрольных точек, предусматривающую систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; проводить сертификацию продукции животноводства.

3 Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Перечень компетенций, которые формируются в процессе освоения учебной дисциплины:

ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:

- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;
- улучшения продуктивных качеств и санитарно- гигиенических показателей содержания животных

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

Результаты освоения учебной дисциплины представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Результаты освоения учебной дисциплины

Код и наименование компетенции	Результаты освоения учебной дисциплины (индикаторы достижения компетенций)		
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	УК-3.1 Знать особенности принятия совместных решений в команде; условия эффективного социального взаимодействия	УК-3.2. Уметь осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом в рамках социального взаимодействия .	УК-3.3. Владеть навыками командной работы; навыками установки контакта и определения собственной роли в команде.
ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	ОПК-1.1 Знать нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции	ОПК-1.2 Уметь применять данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	ОПК-1.3 Владеть навыками использования данных о биологическом статусе и нормативными общеклиническими показателями при выполнении профессиональных задач.
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Знать опасные риски возникновения и распространения болезней различной этиологии; сущность, принципы, цели, задачи, функции и механизмы научных основ иден-	ОПК-6.2 Уметь анализировать и применять методы идентификации опасности риска, оценивать последствия возникновения и распространения болезней различной этиологии в производственных усло-	ОПК-6.3 Владеть навыками по проведению идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии в решении профессиональных задач; навыками исследо-

	тификации продуктов животного-водства.	виях.	ваний в оценке безопасности продуктов животного-водства.
--	--	-------	--

4 Структура и содержание учебной дисциплины

4.1 Трудоемкость учебной дисциплины

4.1.1 Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения представлена в таблице 2, для заочной формы обучения - в таблице 3.

Таблица 2 - Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения

Части учебной дисциплины	Всего	Распределение по семестрам
		3 семестр
1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) в зачетных единицах (ЗЕТ)	3	3
2. Контактная аудиторная работа в академических часах (АЧ)	27	27
3. Курсовая работа/курсовой проект (АЧ) (при наличии)	-	-
4. Внеаудиторная СРС в академических часах (АЧ)	81	81
5. Промежуточная аттестация (зачет; дифференцированный зачет; экзамен) (АЧ)	зачет	зачет

Таблица 3 - Трудоемкость учебной дисциплины для заочной формы обучения

Части учебной дисциплины	Всего	Распределение по семестрам
		2 семестр
1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) в зачетных единицах (ЗЕТ)	0	0
2. Контактная аудиторная работа в академических часах (АЧ)	1	1
3. Курсовая работа/курсовой проект (АЧ) (при наличии)	0	0
4. Внеаудиторная СРС в академических часах (АЧ)	0	0
5. Промежуточная аттестация (зачет; дифференцированный зачет; экзамен) (АЧ)		

4.2 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Идентификация продуктов животноводства

1.1 Цели и задачи идентификации, классификация, средства и методы идентификации продуктов животноводства.

1.2 Фальсификация продуктов животноводства. Понятие и виды. Контрафакт.

1.3 Маркировка продукции животноводства. Нормативные требования, способы и методы маркировки. Система цифровой маркировки продуктов животноводства

Раздел 2. Основы стандартизации продуктов животноводства

2.1 Основные положения и задачи стандартизации.

2.2 Государственная система стандартизации РФ. Виды стандартов.

2.3 Применение, разработка и надзор за использованием стандартов.

Раздел 3. Сертификация продуктов животноводства

3.1 Понятие и задачи сертификации. Электронная сертификация

3.2 Декларирование. Регламенты Таможенного союза.

3.3 Электронная ветеринарная сертификация продуктов животноводства и сельскохозяйственных животных

4.3 Трудоемкость разделов учебной дисциплины и контактной работы

Таблица 4 - Трудоемкость разделов учебной дисциплины.

№	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины (модуля), УЭМ, наличие КП/КР	Контактная работа (в АЧ)				Внеауд. СРС (в АЧ)	Формы текущего контроля
		Аудиторная			В т.ч. СРС		
		ЛЕК	ПЗ	ЛР			
Раздел 1 Идентификация продуктов животноводства							
1.1	Цели и задачи идентификации, классификация, средства и методы идентификации продуктов животноводства	1	1			9	отчет по ПЗ, контрольный опрос
1.2	Фальсификация продуктов животноводства. Понятие и виды. Контрафакт.	1	1	2	1	9	Защита ЛР, отчет по ПЗ, контрольный опрос
1.3	Маркировка продукции животноводства. Нормативные требования, способы и методы маркировки. Система цифровой маркировки продуктов животноводства	1	1	1	1	9	Защита ЛР, отчет по ПЗ, контрольный опрос
Раздел 2 Основы стандартизации продуктов животноводства							
2.1	Основные положения и задачи стандартизации	1	1			9	отчет по ПЗ, контрольный опрос
2.2	Государственная система стандартизации РФ. Виды стандартов	1	1	1	1	9	Защита ЛР, отчет по ПЗ, контрольный опрос
2.3	Применение, разработка и надзор за использованием стандартов	1	1	2	1	9	Защита ЛР, отчет по ПЗ, контрольный опрос
Раздел 3. Сертификация продуктов животноводства							
3.1	Понятие и задачи сертификации. Электронная сертификация	1	1			9	отчет по ПЗ, контрольный опрос
3.2	Декларирование. Регламенты Таможенного союза	1	1		1	9	отчет по ПЗ, контрольный опрос
3.3	Электронная ветеринарная сертификация продуктов животного-	1	1	3		9	Защита ЛР, Контрольный

№	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины (модуля), УЭМ, наличие КП/КР	Контактная работа (в АЧ)				Внеауд. СРС (в АЧ)	Формы текущего контроля
		Аудиторная			В т.ч. СРС		
		ЛЕК	ПЗ	ЛР			
	водства и сельскохозяйственных животных.						опрос
	Промежуточная аттестация	зачет					
	ИТОГО	9	9	9	5	81	

4.4 Лабораторные работы и курсовые работы/курсовые проекты

4.4.1 Перечень тем лабораторных работ:

1. Физические величины и единицы их измерения.
2. Виды средств измерений и их метрологические характеристики.
3. Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров
4. Виды стандартов и нормативных документов. Порядок разработки, внедрения и отмены стандартов
5. Маркировка. Штрихкод и штриховое кодирование
6. Сертификация соответствия и декларирование соответствия
7. ВетИС «Меркурий». Ведение электронных журналов продукции»
8. ВетИС «Меркурий». Оформление сопроводительных документов.
9. ВетИС «Меркурий». Гашение и аннулирование электронных сертификатов.

4.4.2 Примерные темы курсовых работ, курсовых проектов:

Курсовые работы, курсовые проекты не предусмотрены учебным планом.

5 Методические рекомендации по организации освоения учебной дисциплины

Таблица 5 - Методические рекомендации по организации лекций

№	Темы лекционных занятий (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
Раздел 1 Идентификация продуктов животноводства		
1.	Цели и задачи идентификации, классификация, средства и методы идентификации продуктов животноводства (лекция-презентация).	1
2.	Фальсификация продуктов животноводства. Понятие и виды. Контрафакт. (лекция-презентация).	1
3.	Маркировка продукции животноводства. Нормативные требования, способы и методы маркировки. Система цифровой маркировки продуктов животноводства (лекция-презентация).	1
Раздел 2 Основы стандартизации продуктов животноводства		
4	Основные положения и задачи стандартизации (лекция-презентация).	1
5	Государственная система стандартизации РФ. Виды стандартов(лекция-презентация).	1
6	Применение, разработка и надзор за использованием стандартов (лекция-презентация).	1
Раздел 3. Сертификация продуктов животноводства		
7	Понятие и задачи сертификации. Электронная сертификация (лекция-	1

	презентация).	
8	Декларирование. Регламенты Таможенного союза (лекция-презентация).	1
9	Электронная ветеринарная сертификация продуктов животноводства и сельскохозяйственных животных (лекция-презентация).	1
	ИТОГО	9

Средствами проведения занятий являются голосовые сообщения преподавателя, презентации по темам, интерактивные средства, учебные фильмы. Для выполнения самостоятельной работы студентам необходимо пользоваться основной литературой и дополнительной литературой, электронными ресурсами в соответствии с картой учебно-методического обеспечения дисциплины (Приложение Б). Результаты самостоятельной работы оформляются в виде конспекта лекций или реферата.

Контроль по изучению теоретической части модуля осуществляется методом проведения контрольных опросов по теме лекции или контрольных работ по объединённым темам (Приложение А).

Таблица 6 - Методические рекомендации по организации практических занятий

№	Темы практических занятий (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
Раздел 1 Идентификация продуктов животноводства		
1.	Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров. Виды и средства фальсификации потребительских товаров(работа в группе)	1
2.	Структура идентификации потребительских товаров (работа в группе)	1
3.	Маркировка продовольственных товаров (работа в мини-группах)	1
Раздел 2 Основы стандартизации продуктов животноводства		
4.	Порядок разработки, внедрения и отмены стандартов (работа в группе)	1
5.	Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами (работа в мини-группах)	1
6.	Решение ситуационных задач. Работа со стандартами (работа в мини-группах)	1
Раздел 3. Сертификация продуктов животноводства		
7.	Электронные системы сертификации (работа в группе)	1
8.	Права и ответственность сертифицирующего лица (работа в группе)	1
9.	Электронная ветеринарная сертификация (работа в мини-группах)	1
	ИТОГО	9

Рекомендации к проведению практических занятий.

1) Работа в группе

а) Тема работы: Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров. Виды и средства фальсификации потребительских товаров.

Цель работы: ознакомиться с основными понятиями: «идентификация» и «фальсификация».

Возможные задания:

- 1) Изучить терминологию по идентификации и фальсификации потребительских товаров; исторические аспекты фальсификации.
- 2) Провести сравнительный анализ: каковы меры по предупреждению фальсификации в России и за рубежом.

Возможные вопросы для обсуждения:

- определения термина «фальсификация» и «контрафактный»
- цель и задачи идентификации продукции
- меры по защите российского рынка от фальсифицированной продукции

б) Тема работы: Структура идентификации потребительских товаров.

Цель работы: изучить структуру идентификации потребительских товаров

Возможные задания: ознакомиться с основными видами идентификации. Результаты оформить письменной в тетради в виде таблицы

Возможные вопросы для обсуждения:

- объекты и субъекты идентификации
- основные функции идентификации
- основные виды идентификации

в) Тема работы: Порядок разработки, внедрения и отмены стандартов

Цель работы: ознакомиться с основами внедрения стандартов

Возможные задания:

- 1) проанализируйте и запишите стадии разработки нового стандарта в виде таблицы;
- 2) ответьте на вопрос: «Что входит в понятие «пересмотр и отмена стандарта»? В каких случаях возникает необходимость этих процедур?
- 3) сформулируйте вывод о порядке разработки, пересмотра и отмены стандартов.

г) Тема работы: Электронные системы сертификации

Цель работы: ознакомиться с работой ФГИС «ВетИС» и ее подсистем: Цербер, Меркурий, Веста

Возможные задания:

- Изучите назначение различных подсистем ФГИС «ВетИС»
- На основании каких сведений вносятся новые данные в эти системы

д) Тема работы: Права и ответственность сертифицирующего лица

Цель работы: изучить возможности сертифицирующего специалиста в зависимости от назначенной роли в системе электронной сертификации.

Вопросы для обсуждения:

- Какие возможности предоставляет электронная сертификация производителям животноводческих товаров и участникам товарооборота.
- О чем позволяет судить прослеживаемость товаров «от поля до прилавка»

2) Работа в мини-группах

а) Тема работы: Маркировка продовольственных товаров

Цели:

- научиться определять достоверность штрихового кода, расшифровывать маркировку на товары;
- овладеть умениями расшифровывать информационные знаки.

Возможные задания

- Изучите и зарисуйте в тетрадь основные информационные знаки. Расшифруйте информационные знаки на предложенных образцах маркировки.
- Проанализируйте информацию 2-3 носителей маркировки и установите соответствие обязательным требованиям действующих стандартов на маркировку одноименной продукции. Результаты оформите в виде таблицы.

б) Тема работы: Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами

Цель работы: Изучить стандарт, понять его значение и роль в обеспечении качества

Возможные задания:

1. Внимательно изучите содержание стандарта. Какие разделы в нем содержатся
2. Выпишите в таблицу соответствия по:

А. органолептических показателей качества

Б. лабораторных показателей качества

В. Правила приемки, маркировки

Вопросы для обсуждения:

- Какими способами можно определить качество
- Для чего необходимы стандарты на пищевые продукты
- Как вы будете проводить органолептический анализ

в) Тема работы: Решение ситуационных задач. Работа со стандартами

Цели работы: осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов, а также требований на добровольной основе ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ; оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями; классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты.

Возможные задания:

Научиться оценивать качество колбасных/молочных продуктов органолептическим способом

Вопросы для обсуждения:

- Какие показатели продукта можно определить органолептическим методом
- Какие действия предпринять при обнаружении несоответствия продукции стандарту.

г) Тема работы: Электронная ветеринарная сертификация

Цель работы: познакомиться с основными ролями при работе во ФГИС «ВетИС»

Вопросы для обсуждения:

- Особенности сертификации продукции уполномоченным лицом
- Особенности сертификации продукции аттестованным специалистом
- Особенности сертификации продукции государственным ветеринарным врачом.

Таблица 7 - Методические рекомендации по организации лабораторных работ

№	Темы лабораторных работ (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
Раздел 1 Идентификация продуктов животноводства		
1.	Физические величины и единицы их измерения (работа в мини-группе)	1
2.	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров (работа в мини-группах)	1
3.	Маркировка. Штрихкод и штриховое кодирование (работа в мини-группе)	1
Раздел 2 Основы стандартизации продуктов животноводства		
4.	Виды средств измерений и их метрологические характеристики (работа в мини-группе)	1
5.	Виды стандартов и нормативных документов. Порядок разработки, внедрения и отмены стандартов (работа в мини-группах)	1
6.	Сертификация соответствия и декларирование соответствия (работа в мини-группах)	1
Раздел 3. Сертификация продуктов животноводства		
7.	ВетИС «Меркурий». Ведение электронных журналов продукции» (работа в мини-группах)	1
8.	ВетИС «Меркурий». Оформление сопроводительных документов. (работа в мини-группах)	1
9.	ВетИС «Меркурий». Гашение и аннулирование электронных сертификатов(работа в мини-группах)	1
	ИТОГО	9

Рекомендации к проведению лабораторных работ.

Лабораторная работа – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторной работы учащиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на: обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и научной инициативы.

В ходе лабораторных работ у учащихся формируются практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным оборудованием, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, оформлять результаты).

Лабораторные работы как вид учебной деятельности проводятся в специально оборудованных лабораториях.

Необходимые структурные элементы лабораторного занятия:

- инструктаж, проводимый преподавателем;
- самостоятельная деятельность учащихся;
- обсуждение итогов выполнения лабораторной работы.

Перед выполнением лабораторной работы проводится проверка теоретических знаний учащихся – их готовности к выполнению задания.

По каждой лабораторной работе учебной дисциплины на кафедре имеются методические указания по их проведению.

Форма организации учащихся при проведении лабораторных работ – в мини-группах. Работа выполняется бригадами (звеньями) по 4-5 человек. Каждая бригада выполняет исследование одного набора продуктов в соответствии с темой занятия.

Результаты выполнения лабораторных работ оформляются учащими в виде отчета, форма и содержание которого определяются соответствующими методическими указаниями. Оценки за выполнение лабораторных работ являются одними из показателей текущей успеваемости учащихся по учебной дисциплине.

6 Фонд оценочных средств учебной дисциплины

Фонд оценочных средств представлен в Приложении А.

7 Условия освоения учебной дисциплины

7.1 Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методического обеспечение учебной дисциплины (модуля) представлено в Приложении Б.

7.2 Материально-техническое обеспечение

Таблица 8 -Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

№	Требование к материально-техническому обеспечению	Наличие материально-технического оборудования и программного обеспечения
1.	Наличие учебной аудитории	Учебная мебель, доска
2.	Мультимедийное оборудование	1 компьютер, 1 проектор, выход в интернет
3.	Программное обеспечение	Microsoft Windows 7 Professional Dreamspark (Imagine) № 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212 от

		30.04.2015; Microsoft Office 2007 Standard Open License № 47742190 от 30.11.2012; Kaspersky Endpoint Security Standard Лицензия № 1C1C-180910-103950-813-1463 от 10.09.2018
4.	Наличие оборудованной лаборатории	Химическая посуда, набор химических реактивов, чашки Петри, микроскопы, рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, шкаф сушильный, термостаты, вытяжной шкаф, термометры, весы аналитические, дистиллятор.

Приложение А
(обязательное)

Фонд оценочных средств
учебной дисциплины «Основы идентификации, стандартизации и сертификации про-
дуктов животноводства»

1 Структура фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств состоит из двух частей:

а) открытая часть - общая информация об оценочных средствах (название оценочных средств, проверяемые компетенции, баллы, количество вариантов заданий, методические рекомендации для применения оценочных средств и пр.), которая представлена в данном документе, а также те вопросы и задания, которые могут быть доступны для обучающегося;

б) закрытая часть - фонд вопросов и заданий, которая не может быть заранее доступна для обучающихся (вопросы к контрольной работе, коллоквиуму и пр.) и которая хранится на кафедре.

2 Перечень оценочных средств текущего контроля и форм промежуточной аттестации

Таблица А.1- Перечень оценочных средств

№	Оценочные средства для текущего контроля	Разделы (темы) учебной дисциплины	Баллы	Проверяемые компетенции
1.	Отчет по практическим занятиям	1.1 Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров. Виды и средства фальсификации потребительских товаров 1.2 Структура идентификации потребительских товаров 1.3 Маркировка продовольственных товаров 2.1 Порядок разработки, внедрения и отмены стандартов 2.2 Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами 2.3 Решение ситуационных задач. Работа со стандартами 3.1 Электронные системы сертификации 3.2 Права и ответственность сертифицирующего лица 3.3 Электронная ветеринарная сертификация	95	ОПК-1, ОПК-6, УК-3
2.	Защита лабораторных работ	1.1 Физические величины и единицы их измерения 1.2 Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров 1.3 Маркировка. Штрихкод и штриховое кодирование 2.1 Виды средств измерений и их метрологические характеристики 2.2 Виды стандартов и нормативных документов. По-	130	

№	Оценочные средства для текущего контроля	Разделы (темы) учебной дисциплины	Баллы	Проверяемые компетенции
		рядок разработки, внедрения и отмены стандартов 2.3 Сертификация соответствия и декларирование соответствия 3.1 ВетИС «Меркурий». Ведение электронных журналов продукции» 3.2 ВетИС «Меркурий». Оформление сопроводительных документов. 3.3 ВетИС «Меркурий». Гашение и аннулирование электронных сертификатов		
3.	Контрольный опрос	Раздел 1 Идентификация продуктов животноводства Раздел 2 Основы стандартизации продуктов животноводства Раздел 3. Сертификация продуктов животноводства	15	
Промежуточная аттестация				
4	зачет		50	
	ИТОГО			

3 Рекомендации к использованию оценочных средств

Таблица А.2 – Отчет по практическим занятиям

Критерии оценки	Количество вариантов заданий
Логичная структура отчета, наличие выводов	10 вариантов
Правильность показателей, заполнения таблиц	
Самостоятельность, творческий подход при выполнении задачи	
Способность к осмыслению полученных результатов	

Пример задачи:

Изучите содержание стандарта. Какие разделы в нем содержатся

2. Впишите в таблицу:

А. органолептические показатели качества

Б. лабораторные показатели качества

В. Правила приемки, маркировки

Какое значение имеет умение правильно оценивать качество органолептическим способом

Таблица А.3 – Защита лабораторных работ

Критерии оценки	Количество вариантов	Количество вопросов
-----------------	----------------------	---------------------

	заданий	
Количество и качество проведенных исследований; способность к лабораторному анализу образцов в соответствии с предложенной методикой	3 вариан- та	9 вопро- сов
Использование правильной профессиональной терминологии		
Наличие правильно оформленного отчета по лабораторной работе		
Демонстрация знания о методах и методике проведения лабораторного анализа		
Способность к анализу полученных результатов		
Грамотные ответы на контрольные вопросы при защите лабораторной работы		

Примерные вопросы:

- Виды средств измерений
- Органолептическое исследование готовых продуктов животноводства

Таблица А.4 –Контрольный опрос

Критерии оценки	Количе- ство ва- риантов заданий	Количество вопросов
Количество правильных ответов	5 вариан- тов	10 вопросов

Пример одного вопроса:

- Виды маркировки животноводческой продукции. Какую роль играет маркировка в прослеживаемости продукции «от поля до прилавка»

Таблица А.5 – Зачет

Критерии оценки	Количе- ство би- летов
Полнота ответа на билет для зачета	25
Знание основ стандартизации продукции животноводства и продуктов её переработки.	
Знание основ идентификации продуктов животноводства, способов маркировки, видов фальсификатов.	
Знание понятий, задач сертификации продукции, основ электронной сертификации продуктов животноводства	
Демонстрация навыка работы со стандартами всех видов	
Способность к анализу и осмыслению информации	

Пример билета для зачета

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебная дисциплина «**Основы идентификации, стандартизации и сертификации продуктов животноводства**»

Для направления **36.04.02 – Зоотехния**

Направленность (профиль). Организация производства продуктов животноводства

Билет № 1

1. Идентификация продуктов животноводства. Цели и задачи идентификации.
2. Электронная ветеринарная сертификация. Прослеживаемость продукции.

Принято на заседании кафедры «_____» _____ 20__ г. Протокол № _____

Заведующий кафедрой _____ /А.М.Козина

Все материалы для проведения промежуточного контроля хранятся на кафедре.

Приложение Б

(обязательное)

Карта учебно-методического обеспечения

учебной дисциплины «Основы идентификации, стандартизации и сертификации продуктов животноводства»»

Таблица Б.1 – Основная литература

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. Стр.)	Кол. Экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Печатные источники		
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. Пособие для вузов / авт.: Г. С. Шарфутдинов [и др.]. – 2-е изд., перераб. И доп. – СПб. ; М., Краснодар: Лань, 2012. – 621 с.	15	нет
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 636 с	2	нет
Электронные ресурсы		
Научная электронная библиотека URL: http://elibrary.ru		
Электронная библиотека «Юрайт» URL: https://www.biblio-online.ru		
Публичная Интернет-библиотека URL: http://www.public.ru		
Библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам URL: http://window.edu.ru		
Портал по стандартизации. URL: www.standart.gost.ru		
Портал по международной стандартизации. URL: www.iso.gost.ru		
Библиотека ГОСТов и нормативных документов. URL: www.libgost.ru		

Федеральный портал нормативных правовых актов www.regulation.gov.ru		
Система электронной ветеринарной сертификации www.vetrif.ru/vetrif/mercury.html		

Таблица Б.2 – Дополнительная литература

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Печатные источники		
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. Учебник для вузов / авт. . Н.М. Личко — М.: ДеЛи плюс, 2013. — 512 с	2	нет
Электронные ресурсы		
https://ru.wikipedia.org		
https://bigenc.ru		
https://nbmgu.ru		

Зав. кафедрой _____ / А.М. Козина

« ____ » _____ 20 ____ г.

**Лист актуализации рабочей программы
учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»**

Рабочая программа актуализирована на 20__/20__ учебный год.
 Протокол № ____ заседания кафедры от « ____ » _____ 20__ г.
 Разработчик: _____
 Зав. кафедрой _____

Рабочая программа актуализирована на 20__/20__ учебный год.
Протокол № ____ заседания кафедры от « ____ » _____ 20__ г.
Разработчик: _____
Зав. кафедрой _____

Рабочая программа актуализирована на 20__/20__ уче бный год.
 Протокол № ____ заседания кафедры от « ____ » _____ 20__ г.
 Разработчик: _____
 Зав. кафедрой _____

Таблица В.1 Перечень изменений, внесенных в рабочую программу:

[illegible]