


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:37
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d1d81918561af1d

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета
О.П. Ильина 
«31» мая 2019г

Рабочая программа дисциплины

«Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
3 курс, 5 семестр /3 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, оценки соответствия качества продукции требованиям нормативной документации, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

Основные задачи освоения дисциплины:

- ознакомиться с требованиями нормативной документации к качеству продукции растениеводства и животноводства;

- изучить показатели безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;

- освоить методы контроля качества и безопасности биотехнологических продуктов;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции» находится в части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 5 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ОПК- 2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: – законодательные и правовые нормативные акты, методические материалы по стандартизации, сертификации и управлению качеством; Уметь: – применять Федеральные законы и другие нормативные документы в практической деятельности производства и переработки продукции АПК. Владеть: – методами и средствами контроля качества продукции и поверки средств измерений;

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. - 144 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 5 вид отчетности – экзамен (5 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	60	60
в том числе:		
Лекции (Л)	30	30
Семинарские занятия (СЗ)	30	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	48	48
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	8	8
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	10	10
Самостоятельное изучение разделов	-	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	30	30
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	-

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 3 вид отчетности, экзамен, 3 курс - экзамен

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	3 курс
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	18	18
в том числе:		
Лекции (Л)	8	8
Семинарские занятия (СЗ)	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	90	90
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	30	30
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	60	60
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	-

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.рабо та (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
5 семестр						
1.	Раздел 1. 1 Основы стандартизации. Техническое регулирование.					Реферат, тест
2.	Тема 1. История развития стандартизации. Стандартизация: сущность, задачи, элементы	2	2		6	Устный опрос (собеседование) Аудиторная контрольная работа
3.	Тема 2. Виды стандартов. Общероссийские классификаторы	4	4		6	Аудиторная контрольная работа домашняя контрольная работа
4.	Тема 3. Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования	4	4		6	Конспект
5.	Тема 4. Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов	4	4		6	Аудиторная контрольная работа
6.	Раздел 2. Стандартизация сх продукции					Реферат, тест
7.	Тема 1. Стандартизация и оценка соответствия молока. Технический регламент о безопасности молока и молочной продукции.	4	4		6	Конспект
8.	Тема 2. Технический регламент о безопасности мяса и мясной продукции	4	4		6	Аудиторная контрольная работа
9.	Тема 3. Нормирование качества семян. Технический регламент о безопасности зерна	4	4		6	Устный опрос (собеседование) Реферат
10.	Тема 4. Стандартизация плодоовощной	4	4		6	Устный опрос

	продукции и картофеля					(собеседование)
	Экзамен					36
	Итого за 5 семестр	30	30		48	
	Итого по дисциплине	30	30		48	36
					144	

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.рабо та (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
	3 курс					
1.	Раздел 1.					Выполнение контрольной работы
1	Основы стандартизации. Техническое регулирование.					
2.	Тема 1. История развития стандартизации. Стандартизация: сущность, задачи, элементы	2	-		10	Экзамен
3.	Тема 2. Виды стандартов. Общероссийские классификаторы	2	2		20	
4.	Тема 3. Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования	-	2		10	
5.	Тема 4. Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов	-	2		10	
6.	Раздел 2.					
7.	Тема 1. Стандартизация и оценка соответствия молока. Технический регламент о безопасности молока и молочной продукции.	2	-		10	
8.	Тема 2. Технический регламент о безопасности мяса и мясной продукции	2	-		10	
9.	Тема 3. Нормирование качества семян. Технический регламент о безопасности зерна	-	2		10	
10.	Тема 4. Стандартизация плодоовощной продукции и картофеля	-	2		10	
	Экзамен					
	Итого за 3 курс	8	10		90	
	Итого по дисциплине	8	10		90	36
					144	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин [и др.]. - 4-е изд., стер. - : Лань, 2019. - 624 с. - Режим доступа:<https://e.lanbook.com/book/113611>. - ISBN 978-5-8114-3954-6 : Б. ц. Перейти к внешнему ресурсу <https://e.lanbook.com/book/113611>
2. Химическая сертификация сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : [учеб. пособие с лаб. практикумом] / Сергей Леонидович Белопухов, Николай Петрович Буряков. - М. : ТРАНСЛОГ, 2017. - 201 с. : нет. - Режим доступа:<https://lib.rucont.ru/efd/632530>. - ISBN 978-5-905563-78-2 : Б. ц. Перейти к внешнему ресурсу <https://lib.rucont.ru/efd/632530>

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный учебник] / [Г.С. Шарафутдинов [и др.]. - Москва: Лань", 2016. - 621 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771
2. Управление качеством : учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.] ; под ред. Е. И. Семеновой. - М.: КолосС, 2003. - 184 с.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)
3. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный учебник] / Бессонова Л.П.. - Москва: ГИОРД, 2013
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) - "бакалавр") : допущено Учеб.-метод. об-нием / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - СПб.: Лань, 2012. - 621 с.- (Учебники для вузов. Специальная литература)
5. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учеб. для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" : рек. Учеб.-метод. об-нием / В. И. Манжесов [и др.] ; под ред. В. И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 533 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50676

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие
3.	Windows XP Professional (операционная система)	лицензии: X10-51730 RU, X11-42168 RU и другие

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1.	Лекционная ауд. 45	Мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия	Для проведения лекционных занятий
2.	Компьютерный класс ауд. 52	Компьютеры	Для проведения практических занятий
3.	Аудитория 45	Компьютеры	Для самостоятельной работы

Рейтинг-план дисциплины

3 курс, пятый семестр

Лекции – 30 часов. Практические занятия – 30 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: 1 индивидуальное домашнее задание, 1 домашняя контрольная работа, 4 аудиторные контрольные работы, 2 реферата.

Распределение баллов по разделам (модулям) в 5 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 1. Основы стандартизации. Техническое регулирование.	30	3 неделя

Раздел 2. Стандартизация с/х продукции	30	7 неделя
ИТОГО	60	

Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 - 12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
Итого		до 40
Экзамен		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неудачиваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:



Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 8 от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой



Козуб Юлия Анатольевна

Согласовано:

Директор центра информационных технологий

_____ Б.П. Гусев

«31» мая 2019

Директор библиотеки

_____ М.З. Ерохина

«31» мая 2019