

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:53:14  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**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 

«24» июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

**Сертификация продукции животного и растительного происхождения**

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная

экспертиза

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная

4 курс, семестр 8 /4

Молодежный 2020

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** освоения дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков и умений в области стандартизации и сертификации продукции животного и растительного происхождения.

Основные **задачи** освоения дисциплины является изучение:

- основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации;
- показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- основ управления качеством сельскохозяйственной продукции.
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

Результатом освоения дисциплины «Сертификация продукции животного и растительного происхождения» является овладение бакалаврами по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза следующих видов профессиональной деятельности:

- производственная;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

в том числе компетенциями заданными ФГОС ВО.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Сертификация продукции животного и растительного происхождения» находится в блоке факультативных дисциплин по выбору учебного плана. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по математике, микробиологии, неорганической химии, органической химии, ветеринарной санитарии.

Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины, являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции, организации ветеринарного дела, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

## 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть знаниями, умениями и навыками в целях приобретения следующих компетенций:

| код компетенции | Результаты освоения ОП | ИНДИКАТОРЫ КОМПЕТЕНЦИИ | Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенции |
|-----------------|------------------------|------------------------|---|
|-----------------|------------------------|------------------------|---|

| <b>Профессиональные компетенции</b> |  |  |
|-------------------------------------|--|--|
| <i>ПК-1</i>                         | <i>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</i> | <p><b>ИПК-1.1. Знать: ...</b><br/> Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных</p> <p>Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</p> <p>Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p> <p>Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Методики определения свежести мяса и мясопродуктов</p> <p>Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении</p> <p>Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в</p> |
|                                     |  | <p><b>В области знания и понимания (А)</b><br/> <b>Знать:</b> Методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>В области интеллектуальных навыков (В)</b><br/> <b>Уметь:</b> использовать методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p><b>В области практических умений (С)</b><br/> <b>Владеть:</b> навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>   |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы</p> <p>Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки</p> |  |
|--|--|--|--|

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <p>недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы</p> <p>Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>   |  |
|  |  | <p><b>ИПК-1.2. Уметь: ...</b></p> <p>Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p> <p>Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных,</p> | <p><b>В области знания и понимания (А)</b></p> <p><b>Знать:</b> Методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>В области интеллектуальных навыков (В)</b></p> <p><b>Уметь:</b> использовать методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p><b>В области практических умений (С)</b></p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов</p> |  |
|--|---|--|

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <p>убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению,</p> |  |
|--|--|---|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>утилизации или уничтожении</p> <p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-</p> |  |
|--|--|--|--|



|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <p>санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>  |  |
|  |  | <p><b>ИПК-1.3. Владеть:</b></p> <p>Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p> <p>Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами</p> <p>Проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p> <p>Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> <p>Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> | <p><b>В области знания и понимания (А)</b><br/> <b>Знать:</b> Методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>В области интеллектуальных навыков (В)</b><br/> <b>Уметь:</b> использовать методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p><b>В области практических умений (С)</b><br/> <b>Владеть:</b> навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><i>ПК-2<br/>готовностью<br/>осуществлять<br/>лабораторный и<br/>производственный<br/>ветеринарно-санитарный<br/>контроль качества сырья<br/>и безопасности продуктов<br/>животного<br/>происхождения и<br/>продуктов растительного<br/>происхождения не<br/>промышленного<br/>изготовления для пищевых<br/>целей, а также кормов и<br/>кормовых добавок<br/>растительного<br/>происхождения</i></p> | <p><b>ИПК-2.1. Знать: ...</b><br/>Порядок проведения<br/>ветеринарно-санитарной<br/>экспертизы мяса, продуктов<br/>убоя, пищевого мясного<br/>сырья, мясной продукции, в<br/>том числе послеубойного<br/>осмотра, необходимых<br/>лабораторных<br/>исследований,<br/>ветеринарно-санитарной<br/>оценки<br/>Методики проведения<br/>специальных исследований<br/>при идентификации<br/>видовой принадлежности<br/>мяса и продуктов убоя<br/>Правила работы в<br/>ветеринарно-санитарной<br/>лаборатории с<br/>лабораторным<br/>оборудованием и<br/>средствами измерений в<br/>соответствии с<br/>инструкциями по их<br/>эксплуатации<br/>Формы и правила<br/>оформления журналов<br/>учета результатов<br/>ветеринарно-санитарной<br/>экспертизы, лабораторных<br/>исследований, регистрации<br/>проб<br/>Требования к проведению<br/>лабораторных<br/>исследований при<br/>проведении ветеринарно-<br/>санитарной экспертизы в<br/>соответствии с<br/>законодательством<br/>Российской Федерации в<br/>области ветеринарии и в<br/>сфере безопасности<br/>пищевой продукции</p> | <p><b>В области знания и понимания (А)</b><br/><b>Знать:</b> Методы исследований<br/>органолептических, физико-<br/>химических показателей</p> <p><b>В области интеллектуальных<br/>навыков (В)</b><br/><b>Уметь:</b> Разрабатывать мероприятия<br/>по предупреждению дефектов и<br/>потерь</p> <p><b>В области практических<br/>умений (С)</b><br/><b>Владеть:</b> Провести идентификацию<br/>продуктов происхождения в<br/>соответствии с НД</p> |
|  | <p><b>ИПК-2.2. Уметь: ...</b><br/>Определять необходимость<br/>и программу проведения<br/>лабораторных<br/>исследований мяса,<br/>продуктов убоя, мясного<br/>пищевое сырья, мясной<br/>продукции на основе<br/>характера<br/>патологоанатомических</p>   | <p><b>В области знания и понимания (А)</b><br/><b>Знать:</b> Методы исследований<br/>органолептических, физико-<br/>химических показателей</p> <p><b>В области интеллектуальных<br/>навыков (В)</b><br/><b>Уметь:</b> Разрабатывать мероприятия<br/>по предупреждению дефектов и<br/>потерь</p> <p><b>В области практических<br/>умений (С)</b></p>  |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | <p>изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов</p> | <p><b>Владеть:</b> Провести идентификацию продуктов происхождения в соответствии с НД</p> |
|--|--|--|---|

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <p>ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |  |
|  |  | <p><b>ИПК-2.3. Владеть:</b><br/> Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований<br/> Методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований<br/> Методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований<br/> Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований<br/> Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований<br/> Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения</p> | <p><b>В области знания и понимания (А)</b><br/> <b>Знать:</b> Методы исследований органолептических, физико-химических показателей</p> <p><b>В области интеллектуальных навыков (В)</b><br/> <b>Уметь:</b> Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь</p> <p><b>В области практических умений (С)</b><br/> <b>Владеть:</b> Провести идентификацию продуктов происхождения в соответствии с НД</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>лабораторных исследований</p> <p>Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> |  |
|--|--|--|

#### 4. 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 72 часа – 2 з.е.

##### 4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

4.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 8, вид отчетности – зачет 8 семестр.

| Вид учебной работы   | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|-------------------------------|-------------------------------|
|  | всего                         | 8 семестр                     |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | <b>72/2</b>                   | <b>72/2</b>                   |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>28</b>                     | <b>28</b>                     |
| в том числе:   |                               |                               |
| Лекции (Л)   | -                             | -                             |
| Семинарские занятия (СЗ)   | 28                            | 28                            |
| Лабораторные работы (ЛР)   |                               |                               |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>44</b>                     | <b>44</b>                     |
| Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>  | -                             | -                             |
| Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>  | -                             | -                             |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -                             | -                             |
| Реферат (Р)  | -                             | -                             |
| Эссе (Э)   | -                             | -                             |
| Контрольная работа   | -                             | -                             |
| 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.) | 44                            | 44                            |

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

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup> | -     | -     |
| Подготовка и сдача зачета                | Зачет | Зачет |

#### 4.1.2. Заочная форма обучения: курс - 4, вид отчетности – зачет

| Вид учебной работы   | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|-------------------------------|-------------------------------|
|  | всего                         | 4 курс                        |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | <b>72/2</b>                   | <b>72/2</b>                   |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>4</b>                      | <b>4</b>                      |
| в том числе:   |                               |                               |
| Лекции (Л)   | -                             | -                             |
| Семинарские занятия (СЗ)   |                               |                               |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 4                             | 4                             |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>68</b>                     | <b>68</b>                     |
| Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>  | -                             | -                             |
| Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>  | -                             | -                             |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -                             | -                             |
| Реферат (Р)  | -                             | -                             |
| Эссе (Э)   | -                             | -                             |
| Контрольная работа   | -                             | -                             |
| 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.) | 68                            | 68                            |
| Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>   | -                             | -                             |
| Подготовка и сдача зачета  | Зачет                         | Зачет                         |

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

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

#### 5.1.1 Очная форма обучения:

| п/н | Раздел дисциплины (тема)  | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |                               |                          |                        | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)<br>Форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|-----|---|---------|-----------------|---|-------------------------------|--------------------------|------------------------|---|
|     |   |         |                 | Лекции (Л)  | Практически (семинарские) (П) | Лабораторные работы (ЛР) | Самостоятельная работа |   |
| 1   | 2   | 3       | 4               | 5   | 6                             | 7                        | 8                      | 9   |
| 1   | Раздел 1. Понятие сертификация. Системы сертификации                      | 8       | 1-7             | -   | 14                            |                          | 22                     | Индивидуальное домашнее задание<br><br>Аудиторная контрольная работа  |
| 2   | Раздел 2. Схемы сертификации, подача и рассмотрение заявок, идентификация | 8       | 4-14            | -   | 14                            |                          | 22                     | Аудиторная контрольная работа   |
|     | <b>Итого за 8 семестр:</b>  |         |                 | -   | <b>28</b>                     |                          | <b>44</b>              | <b>Зачет</b>  |
|     | <b>ИТОГО по дисциплине</b>  |         |                 | -   | <b>28</b>                     |                          | <b>44</b>              |   |

### 5.1.2 Заочная форма обучения:

| п/н | Раздел дисциплины ( <i>тема</i> )   | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость ( <i>в часах</i> ) |                                |                          |                        | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)<br>Форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|-----|---|---------|-----------------|--|--------------------------------|--------------------------|------------------------|---|
|     |   |         |                 | Лекции (Л)   | Практически (семинарские) (ПЗ) | Лабораторные работы (ЛЗ) | Самостоятельная работа |   |
| 2   | 2   | 3       | 4               | 5  | 6                              | 7                        | 8                      | 9   |
| 1   | Раздел 1. Понятие сертификация. Системы сертификации                      |         |                 | -  | 2                              |                          | 34                     | контрольная работа  |
| 2   | Раздел 2. Схемы сертификации, подача и рассмотрение заявок, идентификация |         |                 |  | 2                              |                          | 34                     | контрольная работа  |
|     | <b>ИТОГО по дисциплине</b>  |         |                 | -  | 4                              |                          | 68                     |   |



## **6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### **6.1. Методические указания для проведения аудиторных (практических) занятий**

#### **Лекция**

Лекция – одна из организационных форм обучения и один из методов обучения традиционна для высшего образования, где на ее основе формируются курсы по многим предметам учебного процесса. Лекция входит органичной частью в систему учебных занятий и должна быть содержательно увязана с их комплексом, с характером учебной дисциплины, с учебным предметным курсом. Поэтому при подготовке лекций преподаватель должен руководствоваться государственным образовательным стандартом, примерной программой дисциплины (при наличии), действующим учебным планом. Тематика лекций должна по содержанию и объему соответствовать перечисленным документам.

Лекция – экономный по времени способ сообщения слушателям значительного объема информации. Лектор должен постоянно совершенствовать содержание лекции, руководствуясь следующими требованиями:

- целостность, систематичность и доступность изложения материала;
- выделение и акцентирование главных положений;
- логическая связь излагаемого материала с ранее изложенным;
- реализация всех дидактических принципов с учетом этой формы обучения;
- структурно-логическая взаимосвязь излагаемого материала с положениями других дисциплин;
- четкое фиксирование заключительных положений.

Особое место в лекции занимает использование элементов проблемности. Для этого при подготовке к лекции следует подобрать риторические вопросы для обращения к студентам, которые оживляют лекцию, создают контакт с аудиторией, привлекают внимание студентов к излагаемому материалу и повышают его усвоение.

При подготовке лекций и их чтении надо четко представлять и различать две стороны педагогического процесса – учебную и воспитательную.

Процесс обучения – это процесс воздействия на интеллект студента. Процесс воспитания – процесс воздействия на волю, эмоции, эстетические чувства и мораль студента. Воспитывающее действие педагогического процесса на студента складывается из двух моментов:

- с одной стороны, лектор может развивать интеллект своего слушателя, меняя соответствующим образом метод преподнесения материала;
- с другой стороны, педагогический процесс, осуществляемый лектором, в целом сказывается в формировании личности студента и его отношении к данной дисциплине.

Поэтому при чтении лекций надо развивать у студентов способность к самостоятельному мышлению, к освоению идей и методов составляющих фундамент дисциплины «Сертификация продукции животноводства».

### **Лабораторные занятия.**

Аудиторные занятия должны иметь между собой связь. Лекция должна быть первым шагом подготовки студентов к практическим (лабораторным) занятиям. Прослушав лекцию по рассматриваемой теме студенты должны знать содержание материала. При этих только условиях на практических (лабораторных) занятиях они должны овладеть методикой проведения сертификации продукции животноводства.

Последовательность проведения занятий:

- занятия необходимо проводить с проверки знания студентов теоретического материала к практическим (лабораторным) занятиям;
- в качестве основной и дополнительной литературы должны использоваться материалы кафедры;
- в процессе занятий необходимо добиваться индивидуальной самостоятельной работы студентов, для этого преподаватель должен перед занятием иметь набор заданий, выдаваемых на занятиях каждому студенту в отдельности;
- студенты должны быть аттестованы по всем прорабатываемым темам;
- время, выделенное на отдельные этапы занятий, является ориентировочным, преподаватель может перераспределить его, но должна быть обеспечена проработка в полном объеме приведенного в методических указаниях материала;
- на первом занятии преподаватель должен ознакомить студентов со всем объемом практических (лабораторных) занятий и требованиями, изложенными выше;
- преподаватель должен проводить занятие так, чтобы на всем его протяжении студенты были заняты напряженной творческой работой, поисками правильных и точных решений, чтобы каждый получил возможность раскрыться, проявить свои способности. педагог в этом случае выступает в роли консультанта, способного вовремя оказать необходимую помощь, не подавляя самостоятельности и инициативы обучающегося;
- преподаватель должен уделять внимание оценке активности работы обучающихся на занятиях, определению уровня их знаний на каждом занятии с тем, чтобы успешно занимающимся можно было выставлять зачет за занятия и работу по совокупности оценок, выставленных во время занятий.

## **6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся**

Методика обучения в образовательной организации высшего образования должна быть направлена на то, чтобы научить студента умению самостоятельно приобретать и пополнять знания, оригинально мыслить и принимать самостоятельные решения при консультирующей, направляющей роли преподавателя.

Основными видами СРС являются: изучение отдельных разделов или тем теоретического материала дисциплины по учебной литературе и компьютерным обучающим программам, подготовка к ПЗ, выполнение домашних заданий, домашних контрольных работ, самоконтроль уровня знаний по учебным дисциплинам.

Задачи, которые реализуются в ходе выполнения СР:

- интеллектуальное развитие личности и активная познавательная деятельность студента;
- закрепление знаний о современных тенденциях развития науки, техники и производства;
- формирование умений и навыков поиска и обработки необходимой учебно-научной информации; конспектирование и реферирование научной и учебной литературы;
- практическое применение знаний, полученных в процессе аудиторных занятий и необходимых для решения задач по специальности;
- обеспечение оптимального сочетания групповых и индивидуальных видов деятельности студентов с учетом подготовленности, интересов и индивидуальных способностей каждого из них.

Рациональная организация СРС является одним из основных резервов повышения качества подготовки специалистов. Она включает планирование объема, содержания, графика выполнения и контроля СРС, а также методическое и материально-техническое обеспечение. Эффективность СРС по дисциплине зависит в значительной степени от качества планирования и организации этой работы на кафедре.

При планировании самостоятельной работы по дисциплине рекомендуется придерживаться следующих основных принципов:

1. Трудоемкость выполнения каждой работы должна быть согласована с часами, выделенными на эту работу на предыдущем этапе.
2. Сложность различных вариантов заданий так же, как и трудоемкость их выполнения, должна быть примерно одинаковой.
3. Задание на самостоятельную работу каждому студенту должно быть индивидуальным, т.е. не должно быть двух абсолютно одинаковых вариантов задания.
4. В задании должна быть четко определена задача, стоящая перед студентами.

Основными элементами организации СРС является контроль за ходом ее выполнения и осуществление систематической консультации студентов.

Эффективная организация СРС возможна только при наличии в достаточном количестве учебников, учебных пособий, методической литературы.

### 6.3 График самостоятельной работы студентов по дисциплине «Сертификация продукции животного и растительного происхождения»

4 курс, 8 семестр, 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза  
(квалификация (степень) "бакалавр")

| Вид занятий          | Номера недель |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    | Итого часов на вид занятий | Сессия |
|----------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----------------------------|--------|
|                      | 1             | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |                            |        |
| Лекции               |               |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    | -                          | -      |
| Количество часов СРС |               |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    | -                          | -      |
| Лабораторные занятия |               |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    | 28                         | 8      |
| Количество часов СРС | 3             | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3  | 3  | 3  | 4  | 4  | 44                         | 8      |
|                      |               |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |                            |        |

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине, включает:

- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования;
- описание шкал оценивания;
- критерии и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения (промежуточной аттестации) по дисциплине, характеризующих

этапы формирования компетенций и (или) для итогового контроля сформированности компетенции (ий).

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в **приложении к рабочей программе**.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:**

#### **8.1.1. Основная литература:**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **8.1.2. Дополнительная литература:**

3. Управление качеством. Экологическое нормирование и сертификация/ сост. Т. М. Корсунова, Н. Ю. Поломошнова, Е. В. Коновалова, 2007.- 160 с.
4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие для вузов: рек. Советом УМО/ Н. И. Дунченко [и др.]; под ред. В. М. Позняковского.- Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2007.- 474 с..
5. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст]: учеб. для вузов/ И. М. Лифиц.- 7-е изд., перераб. и доп.- М.: Юрайт, 2007.- 399 с.
6. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст]: учеб. для вузов/ И. М. Лифиц.- 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2010.- 315 с.
7. Технологии пищевых производств: [учебник] / ред.: А.П. Нечаев.— М.: КолосС, 2007 .— режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227378>
8. Никитин, И.Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-2316-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL:

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

<https://e.lanbook.com/book/90062> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Трубина, И.А. Нормативно-техническая база при производстве и сертификации колбасных изделий : учебное пособие / И.А. Трубина, Е.А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 107 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107194> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т.В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-3330-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111889> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Роева, Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Н.Н. Роева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — ISBN 978-5-9044-0617-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90703> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Воротынцева, Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие / Т.М. Воротынцева, П.П. Веселова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 124 с. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90698> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  13. Управление качеством: учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.]; под ред. Е. И. Семеновой, 2003. - 184 с.
  14. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов [Текст]: учеб. для вузов/ В. М. Позняковский.- 3-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2002.- 554 с.
  15. Федько, В.П. Маркировка и сертификация товаров и услуг: учеб. пособие для вузов/ В. П. Федько, А. У. Альбеков, 1998.- 639 с.
  16. Чижикова, Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости [Текст]: учеб. пособие для вузов/ Т. В. Чижикова. - М.: КолосС, 2003.- 239 с.: ил.
  17. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрологии и сертификации [Текст]: учеб. для вузов/ И. М. Лифиц.- 4-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт-М, 2001.- 267 с.

## 8.2 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

| № п/п  | Наименование программного обеспечения   | Договор №, дата, организация                      |
|--|---|---|
| <b>Лицензионное программное обеспечение</b>              |   |   |
|  | Microsoft Windows 7<br>Microsoft Office 2010<br>Kaspersky Business Space Security Russian Edition | Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года |
| <b>Свободно распространяемое программное обеспечение</b> |   |   |
|  | Libre Office 6.3.3 Adobe Acrobat Reader   | просмотр электронных публикаций в формате PDF     |
|  | Mozilla Firefox 83.x  | веб-браузер                                       |
|  | Google Chrome 86.x.   | веб-браузер                                       |
|  | Opera 72.x  | веб-браузер                                       |

## 8.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1. ГОСТ Р 53603-2009. Оценка соответствия. Схемы сертификации продукции в Российской Федерации.
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009Г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ
4. Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 № 293 «О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления»
5. Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.04.2013 № 76 «Положение о регистрации деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза»
6. Решение Комиссии Таможенного союза от 07.04.2011 № 621 «О Положении о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза»
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (в действующей редакции)
8. Решение Комиссии Таможенного союза от 15.07.2011 № 711 «О едином знаке обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза»
9. Постановление Госстандарта РФ от 21.09.1994 № 15 «Об утверждении «Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации»

**9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ,  
НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

| №<br>п/п | Наименование<br>оборудованных<br>учебных кабинетов,<br>лабораторий и др.<br>объектов для<br>проведения учебных<br>занятий | Основное оборудование  | Форма<br>использования  |
|----------|---|--|---|
| 1.       | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 2 – Учебная аудитория                   | <b>Специализированная мебель:</b> столы ученические - 20 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 43 шт.;<br><b>Технические средства обучения:</b> доска меловая - 1 шт., мультимедийный проектор Sony VPL-SX125 – 1 шт., экран навесной - 1 шт. Скелет лошади и учебно-методические наглядные пособия.   | для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий |
| 2.       | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 6 – Учебная аудитория                   | <b>Специализированная мебель:</b> столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт. Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный<br><b>Технические средства обучения:</b> Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование. | для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий |
| 3.       | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 44 – Актный зал.                        | <b>Специализированная мебель:</b> парты учебные – 66 шт., лавки учебные - 66 шт. жалюзи вертикальные, трибуна – 1шт.;<br><b>Технические средства обучения:</b> Проекционный экран – 1 шт., мультимедийное оборудование – 1 шт., ноутбук Asus P55VA – 1 шт., крепление для проектора                        | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа   |



|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
|    |  | Classik Solution – 1 шт.   |  |
| 4. | 664026, Иркутская область, Иркутск, Тимирязева, Иркутский ГАУ, ауд. 45 – аудитория | Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 45 – Учебная аудитория<br><b>Специализированная мебель:</b> столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи.<br><b>Технические средства обучения:</b> Экран на штативе 200x200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование. | для проведения практических, семинарских занятий, групповых занятий, индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий |
| 5. | 664026 Иркутск улица Тимирязева , 59 Иркутский ГАУ, ауд. 28 – читальный зал        | <b>Специализированная мебель:</b> столы, стулья;<br><b>Технические средства обучения:</b> компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД, ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon – 1 шт., принтер – 1 шт.   | для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)  |

## 10. Рейтинг-план дисциплины

Направление подготовки: 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

4 курс, седьмой семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 28 часов. Зачет.

Текущие аттестации: 1 индивидуальное домашнее задание, 2 аудиторные контрольные работы, 1 индивидуальная ситуационная задача

**Распределение баллов по разделам (модулям)**

| Раздел дисциплины   | Максимальный балл | Сроки     |
|---|-------------------|-----------|
| Раздел 1. Понятие сертификация. Системы сертификации                      | 30                | 8 неделя  |
| Раздел 2. Схемы сертификации, подача и рассмотрение заявок, идентификация | 30                | 16 неделя |
| Итого   | 60                |           |

Распределение баллов по видам работ

| Вид работы                           | Единица измерения | Премиальные баллы |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Активность на семинарском занятии    | семестр           | 0 - 20            |
| Посещение занятий                    | семестр           | 0 - 10            |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | семестр           | 0 - 10            |
| Итого                                |                   | до 40             |

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программу составил: Хунданова Туяна Львовна



Программа одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 6 от «24» июля 2020 г.

Заведующий кафедрой:



Козуб Юлия Анатольевна