

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 11.09.2025 07:46:48

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по освоению учебной дисциплины

Б1.О.12 Стандартизация продукции животноводства

Направленность (профиль) «Селекция и генетика биоресурсов животного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - разведения и генетики сельскохозяйственных животных

Разработчик,
канд. техн. наук, доцент

Н.А. Юрк

Омск 2025

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Место учебной дисциплины в подготовке
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины
 - 2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины по разделам
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося
 - 3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося
4. Лекционные занятия
5. Практические занятия по дисциплине и подготовка обучающегося к ним
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС
 - 7.1. Рекомендации по подготовке электронной презентации
 - 7.1.1. Шкала и критерии оценивания выполнения электронной презентации
 - 7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем
 - 7.2.1. Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения тем
8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося
 - 8.1. Вопросы для входного контроля
 - 8.1.1 Шкала и критерии оценивания ответов на тестовые вопросы входного контроля
 - 8.2. Текущий контроль успеваемости
 - 8.2.1. Шкала и критерии оценивания текущего контроля успеваемости
9. Промежуточная (семестровая) аттестация
 - 9.1 Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины
 - 9.1.1 Шкала и критерии оценивания ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины
10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящего издания послужила Рабочая программа учебной дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты настоящего издания развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в электронной информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя это издание, Вы без дополнительных осложнений подойдете к семестровой аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины: формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области стандартизации продукции животноводства.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

- иметь целостное представление о нормативно-правовой базе в области технического регулирования и стандартизации;
- владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов;
- уметь: работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации и технического регулирования продукции животноводства.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1опк ₃ Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	нормативно-правовые акты в области стандартизации продукции животноводства	работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства	поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1опк-3	Полнота знаний	Знает нормативно-правовые акты в области стандартизации продукции животноводства	Не знает нормативно-правовые акты в области стандартизации продукции животноводства	Поверхностно знаком с нормативно-правовыми актами в области стандартизации продукции животноводства	Хорошо знает нормативно-правовые акты в области стандартизации продукции животноводства	В полной мере владеет знаниями положений нормативно-правовых актов в области стандартизации продукции животноводства	Опрос, тестирование, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства	Не умеет работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства	Испытывает затруднения при работе с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства	Не испытывает затруднений при работе с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства	Свободно осуществляет поиск, отбор и проработку нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации	Не владеет навыками поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации	Допускает ошибки при поиске и использовании действующих технических регламентов и документов по стандартизации	Уверенно владеет навыками поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации	В полной мере владеет навыками поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час		
	семестр, курс		
	очная форма	заочная форма	
	4 сем.	1 курс (летняя сессия)	2 курс (летняя сессия)
1. Контактная работа	44	2	6
1.1. Аудиторные занятия, всего	44	2	6
- лекции	22	2	2
- практические занятия (включая семинары)	22		4
- лабораторные работы			
1.2 Консультации (в соответствии с учебным планом)			
2. Внеаудиторная академическая работа	100	34	98
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	20		20
Электронная презентация	20		20
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	36		54
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	24		14
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	20		10
3. Получение дифференцированного зачета по итогам освоения дисциплины	+		4
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	36	108
	Зачетные единицы	1	3

Примечание:
 * – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
 ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Таблица 2 - Укрупнённая структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Общая	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Формы компетенций, на форми- рование которых ориенти- рован раздел
			Контактная работа					ВАРС		
			Аудиторная работа			Консультации (в соот- ветствии с учебным планом)				
			всего	лекции	практические (всех форм)		лабораторные			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения										
1	Техническое регулирование	56	16	8	8		40	Тести- рование		ОПК 3
	Тема: Правовые основы техниче- ского регулирования	24	6	4	2		18			
	Тема: Технические регламенты в Евразийском экономическом союзе (Таможенном союзе)	32	10	4	6		22			
2	Стандартизация продукции живот- новодства	88	28	14	14		60	20	Тести- рование	ОПК 3
	Тема: Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения	24	6	4	2		18			
	Тема: Характеристика стандартов на продукцию животноводства	24	12	2	10		12			
	Тема: Классификация и кодирова- ние объектов стандартизации (про- дукция животноводства)	20	6	4	2		14			
	Тема: Особенности подтверждения соответствия продукции животно- водства	20	4	4			16			

	Промежуточная аттестация									Дифференцированный зачет	
Итого по дисциплине		144	44	22	22			100			
Заочная форма обучения											
1	Техническое регулирование	58	4	2	2			54	20	Тестирование	ОПК 3
	Тема: Правовые основы технического регулирования	22	2	2				20			
	Тема: Технические регламенты в Евразийском экономическом союзе (Таможенном союзе)	36	2		2			34			
2	Стандартизация продукции животноводства	82	4	2	2			78		Тестирование	ОПК 3
	Тема: Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения	22	2	2				20			
	Тема: Характеристика стандартов	22	2		2			20			
	Тема: Классификация и кодирование объектов стандартизации (продукция животноводства)	18						18			
	Тема: Особенности подтверждения соответствия продукции животноводства	20						20			
	Промежуточная аттестация	4				×		×	4	Дифференцированный зачет	
Итого по дисциплине		144	8	4	4			132	4		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По двум разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося, своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

3.2 Условия допуска к дифференцированному зачету

Дифференцированный зачет является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно «Положения о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ», выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения реферата с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Правовые основы обеспечения качества и безопасности продукции животноводства	4	2	Лекция-визуализация
		1) Актуальность проблемы обеспечения качества и безопасности продукции животноводства			
		2) Техническое регулирование в Российской Федерации. Основные положения			
	2	Тема: Технические регламенты в Евразийского экономического союза (Таможенного союза)	4		Лекция-визуализация
		1) Структура Технических регламентов Союза			
		2) Содержание Технических регламентов Союза			
2	3	Тема: Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения	4	2	Лекция-визуализация
		1) Правовые основы стандартизации			
		2) Функции и методы стандартизации			
	4	Тема: Характеристика стандартов	2		Лекция-визуализация
		1) Документы в области стандартизации			
		2) Характеристика и построение отдельных видов стандартов			
	5	Тема: Классификация и кодирование объектов стандартизации (продукция животноводства)	4		Лекция-визуализация
		1) Общая характеристика единой системы классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации			
		2) Общероссийские классификаторы			
	6	Тема: Особенности подтверждения соответствия продукции животноводства	4		Лекция-визуализация
		1) Сущность подтверждения соответствия продукции животноводства			
		2) Участники различных форм подтверждения соответствия			
3) Система оценки (подтверждения) соответствия продукции животноводства в ЕАЭС					
Общая трудоёмкость лекционного курса			22	4	
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		22	- очная форма обучения		22
- заочная форма		4	- заочная форма		4
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка обучающегося к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	1	Основные понятия в области технического регулирования	2		Прием «тонкие и толстые вопросы»	ОСП
	2	Технические регламенты ЕАЭС (Таможенного союза) «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности молока и молочной продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции» и др.	6	2	Ситуационные задания	ОСП
2	3	Категории, виды стандартов	2	2	Прием «тонкие и толстые вопросы»	ОСП

4	Анализ требований стандартов на мясо и мясные продукты	2			
5	Анализ требований стандартов на молоко и молочные продукты	2			
6	Анализ требований стандартов на рыбу и рыбные продукты	2			
7	Анализ требований стандартов на мед и продукцию пчеловодства	2			
8	Анализ требований стандартов на яйца и яйцопродукты	2			
9	Особенности классификации и кодирования продукция животноводства	2		Ситуационные задания	
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		22	- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		4
В том числе в форме семинарских занятий					
- очная форма обучения					
- заочная форма обучения					
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.					
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)					
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться.

Раздел 1. Техническое регулирование в Российской Федерации.

Краткое содержание

Техническое регулирование в Российской Федерации: основные положения ФЗ «О техническом регулировании»; сфера применения федерального закона «О техническом регулировании». Субъекты и объекты технического регулирования. Принципы технического регулирования. Технические регламенты, цели принятия технических регламентов, содержание и применение технических регламентов; порядок разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов

Вопросы для самоконтроля по разделу

1. Назовите основной закон, регулирующий отношения в области технического регулирования; Основные положения закона
2. Укажите сферу распространения ФЗ «О техническом регулировании»;
3. Назовите объекты и субъекты технического регулирования;
4. Назовите цели принятия технического регламента;
5. Объекты технического регулирования
6. Структура и содержание Технических регламентов;
7. Требования безопасности к объектам технического регулирования (продукция животного происхождения);
8. Правила идентификации объектов технического регулирования
9. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов
10. Маркировка продукции животноводства

Раздел 2. Стандартизация продукции животноводства

Краткое содержание

Стандартизация в Российской Федерации: законодательная и нормативная база стандартизации, цели стандартизации, принципы стандартизации, документы в области стандартизации, методы стандартизации. Информационное обеспечение работ по стандартизации. Виды и категории стандартов. Обозначения национальных стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации (продукция животноводства). Особенности подтверждения соответствия продукции животноводства

Требования к качеству и безопасности мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, изделий из мяса птицы, яиц и яйцепродуктов, рыбы и рыбных продуктов; меда и продуктов пчеловодства. Требования к маркировке и упаковке продукции животноводства. Идентификационные признаки продукции животноводства. Дефекты, причины возникновения дефектов

Вопросы для самоконтроля по разделу

1. Перечислите документы в области стандартизации, действующие на территории РФ.
2. Нормативно-правовая база стандартизации.
3. Назовите органы и службы по стандартизации, их основные функции.
4. Укажите основные цели и принципы стандартизации.
5. Перечислите виды и категории национальных стандартов.
6. Порядок разработки, применения и отмены национальных стандартов.
7. Требования к изложению национальных стандартов.
8. Дайте характеристику методам стандартизации.
9. Объекты и средства стандартизации.
10. Перечислите функции, выполняемые стандартизацией.
11. Роль и назначение единой системы классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.
12. Классификация, требования к качеству и безопасности мяса и мясных продуктов, мяса птицы, субпродуктов, яиц и яичных продуктов, полуфабрикатов. Пороки, меры предупреждения.
13. Классификация, требования к качеству и безопасности молока и молочных продуктов. Пороки, меры предупреждения.
14. Классификация, требования к качеству и безопасности рыбы и рыбных продуктов. Пороки, меры предупреждения.
15. Классификация, требования к качеству и безопасности яиц и яйцепродуктов. Пороки, меры предупреждения.
16. Мед, продукты пчеловодства. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности.

Процедура оценивания

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе повседневной учебной работы и проводится в пределах обычных организационных форм занятий. Он заключается в систематическом наблюдении за работой группы в целом и каждого обучающегося в отдельности, проверке знаний, умений и навыков, сочетаемой с изучением нового материала, его закреплении (практическим применением).

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на занятиях и выполнения тестов по разделам дисциплины.

Шкала и критерии оценивания

ответов на вопросы

- «зачтено» выставляется обучающийся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

- «не зачтено» выставляется обучающийся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по подготовке к выполнению электронной презентации

Тема электронной презентации избирается обучающимся из предложенного преподавателем списка. презентация подготавливается обучающимся индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме презентации. Презентация относится к категории обзорных.

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение электронной презентации: получить целостное представление о техническом регулировании в РФ и стандартизации продукции животноводства.

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения электронной презентации: формирование и отработка навыков работы с нормативно-правовыми актами, нормативной и технической документацией в сфере агропромышленного комплекса.

Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации

Требования к содержанию мультимедийной презентации:

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);
- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;
- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

Требования к тексту:

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);
- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;
- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5;
- наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;
- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта;
- длина строки не более 36 знаков;
- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;
- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

Требования к дизайну:

- использование единого стиля оформления;
- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;
- использование для фона слайда психологически комфортного тона;
- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;
- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);
- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);
- целесообразность использования анимационных эффектов.

Примерная тематика электронных презентаций

- Проблемы обеспечения качества и безопасности продукции животноводства, пути их решения;
- Роль и место технического регулирования в рыночной экономике;
- Субъекты и объекты технического регулирования;
- Техническое регулирование в странах–членах ЕАЭС;
- Проблемы обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения;
- Роль стандартизации в условиях повышения эффективности производства, качества и безопасности продукции животного происхождения;
- Нормативные документы по стандартизации;
- Международное сотрудничество в области стандартизации;
- Применение международных стандартов;
- Методы стандартизации;
- Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Знаки соответствия;
- Этапы проведения оценки соответствия продукции животноводства.

7.1.1. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ выполнения электронной презентации

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде электронной презентации, не смог раскрыть теоретическое содержание темы.

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

Самостоятельное изучение тем включает 2 этапа:

- организационный;
- закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе обучающийся планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
 - подбор рекомендованной литературы;
 - составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.
- Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку темы. Начинать следует с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть выполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы обучающийся должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
Очная форма обучения			
1	Требования к обеспечению безопасности продукции животноводства в соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС	6	конспект
	Формирование требований к маркировке продукции животноводства	6	конспект
	Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов	6	конспект
2	Знаки соответствия	2	конспект
	Идентификация продукции животноводства	4	конспект
	Качество продукции животноводства	2	конспект
	Классификация показателей качества продукции животноводства	6	конспект
	Факторы, влияющие на качество продукции животноводства	4	конспект
ИТОГО		36	
Заочная форма обучения			
1	Требования к обеспечению безопасности продукции животноводства в соответствии с Техническими регламентами таможенного союза и ЕАЭС	6	конспект
	Структура и содержание Технических регламентов Союза	2	конспект
	Формирование требований к маркировке продукции животноводства	6	конспект
	Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов	6	конспект
2	Знаки соответствия	2	конспект
	Идентификация продукции животноводства	4	конспект
	Качество продукции животноводства	2	конспект
	Классификация показателей качества продукции животноводства	6	конспект
	Факторы, влияющие на качество продукции животноводства	4	конспект
	Документы в области стандартизации. Характеристика и построение отдельных видов стандартов	2	конспект
	Классификация и кодирование объектов стандартизации (продукция животноводства). Общая характеристика единой системы классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации	2	конспект
	Особенности подтверждения соответствия продукции животноводства	2	конспект
	Требования стандартов на мясо и мясные продукты	2	конспект
	Требования стандартов на молоко и молочные продукты	2	конспект
	Требования стандартов на рыбу и рыбные продукты	2	конспект
	Требования стандартов на мед и продукцию пчеловодства	2	конспект
	Требования стандартов на яйца и яйцепродукты	2	конспект
ИТОГО		54	

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)

2) Оформить отчётный материал в установленной форме соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежный контроль по разделу на аудиторном занятии

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося

8.1 Вопросы для входного контроля

1. Части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, нижних частей конечностей и внутренних органов называют

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
мясо

2. Химический состав мяса:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

белок

миоглобин

ферменты

жировая ткань

мышечная ткань

3. Морфологический состав мяса:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

вода

жир

ферменты

мышечная ткань

жировая ткань

костная ткань

4. Мышечная ткань делится на ...

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

поперечнополосатую

гладкую

рыхлую

плотную

эластическую

5. Соединительная ткань делится на ...

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

поперечнополосатую

гладкую

рыхлую

плотную

эластическую

6. Структура мышц мяса хорошего качества имеет волокна

мелкого диаметра

крупного диаметра

среднего диаметра

7. Толщину подкожного жира у свиней определяют ...
над остистыми отростками спинных позвонков между 6-м и 7-м ребрами
в области спины и поясницы
над остистыми отростками спинных позвонков между 7-м и 8-м ребрами

8. Вещества, переходящие в бульон при варке костей ...
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
костный жир
костный мозг
продукты распада коллагена
пигменты
витамины

9. Определение состояния упитанности животных проводят применяя ...
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
наружный осмотр
прощупывание
ультразвуковое исследование
взвешивание
измерение
расчет индексов телосложения

10. Категории упитанности взрослого крупного рогатого скота согласно ГОСТ: ...
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
первая
вторая
третья
отборная
высшая
средняя

11. Технологические факторы, влияющие на качество мяса: ...
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
оглушение животного
степень обескровливания
съемка шкур
разделка туш
побитости
предубойная выдержка животных

12. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы: ...
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
подготовка транспорта
удобные и надежные погрузочно-разгрузочные сооружения
правильное размещение животных в транспортном средстве
соблюдение условий транспортировки
заблаговременная договоренность с мясоперерабатывающим предприятием о поставке на убой скота и птицы
голодная выдержка животных

13. Транспортная документация для перевозки скота: ...
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
товарно-транспортная накладная
ведомость взвешивания
путевой журнал
гуртовая ведомость
акт на выбытие животных
акт падежа

14. На мясо и субпродукты, подлежащие обезвреживанию накладывают треугольное клеймо и штамп с надписью ...
утиль
санобработка
предварительный осмотр
переработка

15. Технологические операции проводимые при обработке мякотных субпродуктов: ...

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

промывка
зачистка от прирезей др. тканей
зачистка от кровеносных и лимфатических
сосудов
зачистка от прирезей шкуры
шпарка

16. Приспособления, устройства и инструменты для оглушения животных электрическим способом

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

молотом
пневмомолотом
стиллетом
стеком
щипцами
в боксах

17. Инструменты для оглушения животных механическим способом

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

молотом
пневмомолотом
стиллетом
стеком
щипцами
боксах

18. Убой и переработка птицы на мясо: ...

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1 навешивание на конвейер
2 оглушение
3 обескровливание
4 снятие пера
5 потрошение
6 сортировка
7 клеймение
8 упаковка

19. Процесс, происходящий в мясе под действием ферментов, вызывающий размягчение мяса и образование веществ улучшающих вкус и запах готовых изделий.

созревание
копчение
соление
загар

20. Факторы, влияющие на производство мяса в стране (регионе)

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

закупочные цены на живой скот
географический регион
затраты на корма
импорт мяса
вид разводимых животных
технология производства

8.1.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю. В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим занятиям

Самостоятельная подготовка к занятиям направлена на закрепление и углубление материала, который изучался на аудиторных занятиях; самостоятельное изучение отдельных тем и разделов дисциплин; подготовка к следующим аудиторным занятиям.

Раздел 1. Техническое регулирование в Российской Федерации

1. Федеральный закон, регулирующий отношения в области технического регулирования
2. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании»
3. Сфера распространения ФЗ «О техническом регулировании»
4. Объекты и субъекты технического регулирования
5. Цели принятия технического регламента
6. Требования безопасности к объектам технического регулирования
7. Правила идентификации объектов технического регулирования
8. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов
9. Особенности маркировка продукции животноводства

Раздел 2. Стандартизация продукции животноводства

1. Категории стандартов, виды стандартов
2. Требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции
3. Требования к качеству и безопасности молока и молочных продуктов
4. Требования к качеству и безопасности мяса птицы и изделий из мяса птицы
5. Требования к качеству и безопасности яиц и яйцепродуктов
6. Требования к качеству и безопасности меда и продукции пчеловодства
7. Требования к качеству и безопасности рыбы и рыбных продуктов
8. Назовите требования к маркировке продукции животноводства
9. Идентификационные признаки продукции животноводства
10. Особенности классификации и кодирования продукции животноводства

8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам занятий

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в рассматриваемой теме, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

**9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу
ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА**

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом дифференцированного зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование.

9.1. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения в области технического регулирования и стандартизации продукции животноводства.

Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Пример бланка теста

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Стандартизация продукции животноводства»
Для обучающихся направления подготовки 36.04.02 Зоотехния**

ФИО _____ группа _____
Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
 2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
 3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
 4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
 4. Время на выполнение теста – 30 минут
 5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.
- Желаем удачи!

Вариант № 1

1. Утверждение, являющееся согласно ТР ТС 033/2013 верным для трактования термина «молоко – это....»:
«продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него»
«пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов»
«сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя»
«сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей молочного жира менее 0,5 процента»
2. Сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования:
цельное молоко
сливки
нормализованное молоко
молочная плазма
3. Согласно ТР ТС 033/2013 при поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы обязаны предъявить:
ветеринарные сопроводительные документы
программу производственного контроля
карту метрологического обеспечения производства
выписку из Единого государственного реестра юридических лиц
4. Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается документом, содержащем сведения о:
проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
схеме подтверждения соответствия продукции
аккредитации перевозчика
биологической ценности продукции
5. Производство продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА
первых 7 дней после дня отела животных
первых 3 дней после дня отела животных
+ 5 дней до дня запуска (перед отелом)
10 дней до дня запуска (перед отелом)
6. Показателем идентификации молока сырого по органолептическим критериям НЕ является:
титруемая кислотность
консистенция
цвет
внешний вид
7. Токсичный элемент, НЕ нормируемый в молоке:
медь
свинец
ртуть
кадмий
мышьяк
8. Показателем идентификации сырого молока НЕ является:
температура кипения
кислотность
температура замерзания
массовая доля жира
9. Температура замерзания сырого молока определяется:
при подозрении на фальсификацию

в зимний период
для хозяйств, с неустановленным эпизоотическим благополучием
при подготовке сырья к транспортированию

10. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры (в °С):

- 4-2
- 8-6
- 10-8
- 12-10

11. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено в течение времени (не более, ч.):

- 2
- 4
- 6
- 8

12. Методом, предполагающий проведение проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте:

- аналитический
- визуальный
- графический
- технологический

13. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются:

- изготовителем
- потребителем
- органами Роспотребнадзора
- аккредитованной лабораторией

14. Обеспечение безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции подразумевает определение производителем:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

- критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
- порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений
- мер по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных
- биологической и пищевой ценности
- показателя перевариваемости готовой продукции

15. Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение:

- 3 лет с момента выдачи
- 3 лет с момента истечения срока хранения продукции
- 1 года с момента выдачи
- 1 года с момента истечения срока хранения продукции

9.1.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями

к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в электронной информационно-образовательной среде университета.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.12 Стандартизация продукции животноводства	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com .
Васильева, Л. Т. Стандартизация и сертификация животноводческой продукции : учебно-методическое пособие / Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2020 — Часть 1 : Стандартизация и сертификация продукции птицеводства — 2020. — 103 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/191312	http://e.lanbook.com .
Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 624 с.- Текст : непосредственный	НСХБ
Смирнова, Н. А. Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции: учебное пособие. Ч. 1: Мясо птицы, яйца и продукты их переработки/ Н. А. Смирнова, Е. Б. Барабанова, Ю. А. Гаврилова; Омский государственный аграрный университет. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2014. — 134 с. - Текст : непосредственный	НСХБ
Валитов, Х. З. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства : методические указания / Х. З. Валитов. — Самара : СамГАУ, 2019. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123521 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/
Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения: учебное пособие / Ю. Г. Базарнова [и др.]. - Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2011. - 192 с. - Текст : непосредственный	НСХБ
О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями). -	СПС Консультант Плюс
Контроль качества продукции. — Москва : Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1990-7850. — Текст : электронный. — URL: https://lib.rucont.ru/efd/288340/info .	https://lib.rucont.ru