

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 22.05.2026 15:32:23
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
 Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по учебной
 и научной работе

 Л.М. Иванова
 20.02.2026 г.

Б1.О.23

Основы законодательства и стандартизации пищевых производств

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
 Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |
| Общая трудоемкость | 2 ЗЕТ |
| Часов по учебному плану | 72 |
| в том числе: | |
| аудиторные занятия | 32 |
| самостоятельная работа | 40 |

Виды контроля в семестрах:
 зачет 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>) | 5 (3.1) | | Итого | |
|--|---------|----|-------|----|
| | УП | РП | | |
| Неделя | 17 1/6 | | | |
| Вид занятий | УП | РП | УП | РП |
| Лекции | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Практические | 16 | 16 | 16 | 16 |
| В том числе инт. | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Итого ауд. | 32 | 32 | 32 | 32 |
| Контактная работа | 32 | 32 | 32 | 32 |
| Сам. работа | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Итого | 72 | 72 | 72 | 72 |

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Терентьева М.Г.

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Основы законодательства и стандартизации пищевых производств" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936).

2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| | |
|-----|---|
| 1.1 | приобретение компетенций, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности, работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемой пищевой продукции. |
|-----|---|

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|---------------------|--|
| Цикл (раздел) ОПОП: | Б1.О |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1 Знает: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность

УК-2.2 Умеет: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты, использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности

УК-2.3 Имеет навыки: разработки цели и задач проекта, методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| | |
|------------|---|
| 3.1 | Знать: |
| 3.1.1 | круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; |
| 3.1.2 | виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность. |
| 3.2 | Уметь: |
| 3.2.1 | проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты, использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности. |
| 3.3 | Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| 3.3.1 | разработки цели и задач проекта, методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией. |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Инте ракт. | Прак. подг. | Примечание |
|--|----------------|-------|----------------------|-------------------------------|------------|-------------|---------------------|
| Раздел 1. Стандартизация. | | | | | | | |
| Теоретические основы стандартизации /Лек/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 2 | 0 | Проблемная лекция |
| Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации /Лек/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ /Лек/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 2 | 0 | Проблемная лекция |
| Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации /Пр/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов /Пр/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Теоретические и правовые основы стандартизации /Ср/ | 5 | 20 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | подготовка докладов |
| Раздел 2. Законодательная база стандартизации. | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|----|----------------------|-------------------------------|---|---|---------------------------------|
| Закон о техническом регулировании /Лек/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 2 | 0 | Проблемная лекция |
| Закон о защите прав потребителей /Лек/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов /Лек/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Закон о техническом регулировании /Пр/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 2 | 0 | Круглый стол |
| Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения /Пр/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов /Пр/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Закон о защите прав потребителей /Пр/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 2 | 0 | Круглый стол |
| Законодательная база стандартизации /Ср/ | 5 | 20 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | подготовка докладов и рефератов |
| Раздел 3. Сертификация. | | | | | | | |
| Сертификация, как процедура подтверждения качества товара. /Лек/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации /Лек/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Закон о сертификации продукции и услуг. /Пр/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 2 | 0 | Деловая игра |
| Система сертификации ГОСТ Р /Пр/ | 5 | 2 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |
| Раздел 4. Контроль | | | | | | | |
| /Зачёт/ | 5 | 0 | УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | 0 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Вопросы к зачету

1. Основные положения Закона о защите прав потребителя от 07.02.1992 №2300-1 с изменениями и поправками.
2. Основные положения Закона РФ «О техническом регулировании» (от 27.12 2002 г. №184-ФЗ).
3. Документы, устанавливающие правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой система сертификации?
5. Структура технических регламентов.
6. Права изготовителя и продавца продукции.
7. Правила и порядок подтверждения соответствия.
8. Основные положения Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
9. Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства.
10. Основные понятия и виды документов, выдаваемых при прохождении процедуры подтверждения соответствия пищевой продукции.
11. Ответственность Заявителя (изготовителя, импортера) и Органа по сертификации.
12. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки

безопасности и качества пищевой продукции.

13. Основные положения Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г № 29-ФЗ.

14. Регулирование отношений в области качества и безопасности.

15. Основные положения Закона о «Ветеринарии».

16. Основные положения закона «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд».

17. Требования СанПиН 2.3.2.1324-03 и МУК 4.2.1847-04 (сроки годности). Письмо

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) от 3 октября 2011 г. № 01/12592-1-32 «об объектах и видах деятельности, подлежащих эпидемиологической экспертизе»

18. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР.

19. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011)

20. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС - 022 - 2011)

21. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС – 005 – 2011).

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено УП.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено УП.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Перечень вопросов, выносимых на опрос

1. Закон о техническом регулировании. Основные положения. Понятие метрологии. Задачи метрологии.

2. Ответственность за нарушение метрологических правил.

3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации

4. Российская стандартизация в XXI в. роль стандартизации в развитии рыночных отношений.

5. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов.

6. Понятие стандартизации, объекты и субъекты стандартизации.

7. Комплексная и опережающая стандартизация.

8. Цели и задачи стандартизации.

9. Методы стандартизации.

10. Категории стандартов.

11. Виды стандартов.

12. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика.

13. Технические комитеты по стандартизации и их функции.

14. Порядок разработки, пересмотра и отмены стандартов.

15. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.

16. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.

17. Сертификация, как процедура подтверждения качества товара.

18. Закон о сертификации продукции и услуг. Основные положения.

19. Назначение сертификации и ее роль в развитии рыночных отношений.

20. Цели и задачи сертификации.

21. Объекты и субъекты сертификации.

22. Виды и методы сертификации.

23. Идентификация, как вид деятельности.

24. Правила Российской системы сертификации.

25. Схемы сертификации и их применение (№1-5).

26. Схемы сертификации и их применение (№6-10).

27. Порядок сертификации продукции.

28. Методика аттестации производства.

29. Закон о защите прав потребителей. Основные положения.

30. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Основные положения.

Темы докладов

Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства.

2. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования.

3. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.

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

5. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).

6. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.

7. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации – ГОСТ Р) и стандарты организаций.

8. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа.

9. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.

10. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.

11. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
12. Международная и региональная стандартизация.
13. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.
14. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации.
15. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления.
16. Отечественный опыт управления качеством, особенности управления качеством животноводческой продукции.
17. Контроль функционирования системы.
18. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.
19. Управление качеством сельскохозяйственной продукции растениеводства.
20. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции растениеводства.

База тестов

Оценка освоения компетенций с помощью тестов используется в учебном процессе по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» как контрольный срез знаний в учебном семестре.

Тестирование, как правило, проводится в электронной форме:

1. Организация и принципы стандартизации в РФ определены:

- а) Законом «О защите прав потребителей»,
- б) Законом «О стандартизации»,
- в) сертификатом соответствия.

Правильный ответ: б

2. Госнадзор контролирует на предприятии:

- а) соблюдение требований государственных стандартов;
- б) сертификацию продукции,
- в) соблюдение обязательных требований государственных стандартов.

Правильный ответ: в

3. Цели стандартизации:

- а) установление обязательных норм и требований,
- б) установление рекомендуемых норм и требований,
- в) установление обязательных и рекомендуемых норм и требований,
- г) устранение технических барьеров в международной торговле.

Правильный ответ: в

4. Международные стандарты могут применяться в России:

- а) да,
- б) нет.

Правильный ответ: а

5. Обязательный для выполнения нормативный документ – это:

- а) национальный (государственный) стандарт;
- б) технический регламент;
- в) стандарт предприятия.

Правильный ответ: б

6. К функциям технических комитетов по стандартизации относится:

- а) определение концепции стандартизации в своей отрасли,
- б) привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации.

Правильный ответ: а

7. Выполняет функцию национального информационного центра ИСО/МЭК в России:

- а) Госстандарт РФ, б) ВНИИКИ,
- в) Издательство стандартов.

Правильный ответ: б

8. Объектами стандартизации являются:

- а) государственные стандарты,
- б) продукция,
- в) процессы и услуги,
- г) продукция, процессы и услуги.

Правильный ответ: г

9. Предварительный стандарт – это:

- а) временный документ,
- б) самостоятельный стандарт.

Правильный ответ: а

10. Важнейшие структурные элементы государственной системы стандартизации:

- а) комплекс стандартов,
- б) комплекс стандартов и ТУ,
- в) комплекс стандартов, ТУ и сертификация продукции.

Правильный ответ: б

11. Определение конкретных объектов, которые признаются нецелесообразными для дальнейшего производства и применения – это:

- а) селекция,
- б) типизация,

- в) систематизация,
- г) симплификация.

Правильный ответ: г

12. Стандартизация в области защиты окружающей среды проводится на основе:

- а) национального законодательства по экологии,
- б) требований движения «зеленых»;
- в) по инициативе обществ защиты прав потребителей.

Правильный ответ: а

13. К законодательной метрологии относится:

- а) поверка и калибровка средств измерений,
- б) магазин мер,
- в) создание новых единиц измерения.

Правильный ответ: а

14. Международная организация по стандартизации:

- а) ИСО,
- б) МЭК,
- в) ИНФКО.

Правильный ответ: а

15. Код товара составляет:

- а) национальная организация по стандартизации,
- б) изготовитель товара,
- в) торговая организация.

Правильный ответ: б

16. Конечный потребитель по цифровому ряду кода может определить:

- а) страну происхождения товара,
- б) фирму-поставщика,
- в) качество товара.

Правильный ответ: а

17. Отдельные государственные стандарты Советского Союза применяются в качестве межгосударственных стандартов в СНГ:

- а) да,
- б) нет.

Правильный ответ: а

18. Государственная метрологическая служба подчинена:

- а) Правительству РФ,
- б) Госстандарту РФ,
- в) Госэнергонадзору.

Правильный ответ: б

19. Сертификация средств измерений:

- а) обязательная,
- б) добровольная.

Правильный ответ: б

20. Система единиц физических величин – это:

- а) совокупность единиц, используемых на практике,
- б) совокупность основных и производных единиц,
- в) совокупность основных единиц.

Правильный ответ: б

21. Первый в мире официально утвержденный эталон – это:

- а) «метр Архива»,
- б) набор мер,
- в) «килограмм Архива».

Правильный ответ: ав

22. Общее руководство Государственной метрологической службой осуществляет:

- а) Торгово-промышленная палата,
- б) Министерство торговли РФ,
- в) Госстандарт РФ.

Правильный ответ: в

23. Необходимо сравнить показания двух электроприборов, один из которых работает при постоянном токе, а другой – при переменном. В качестве проверки следует выбрать:

- а) непосредственное сличение с эталоном,
- б) прямые измерения величины,
- в) слияние через компаратор.

Правильный ответ: в

24. К государственному метрологическому контролю относится:

- а) поверка эталонов,
- б) сертификация средств измерений.

Правильный ответ: а

25. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:

- а) аттестована,
- б) технически компетентна,
- в) аккредитована и технически компетентна,
- г) аккредитована.

Правильный ответ: в

26. Обязательная сертификация в РФ введена законом:

- а) «О сертификации»,
- б) «О защите прав потребителей»,
- в) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Правильный ответ: а

27. Государственное предприятие готовится к поверке средств измерений своей метрологической лаборатории. Процедуру поверки следует организовать в соответствии с поверочной схемой:

- а) локальной,
- б) государственной.

Правильный ответ: а

28. Подтверждение поставщика о соответствии товара имеет форму:

- а) стандарта предприятия,
- б) заявления-декларации,
- в) сертификата качества.

Правильный ответ: б

29. Процедуру обязательной сертификации продукции оплачивает:

- а) заявитель,
- б) Госстандарт РФ,
- в) организация потребитель.

Правильный ответ: а

30. Добровольная сертификация проводится в системах:

- а) добровольной сертификации,
- б) обязательной сертификации,
- в) Госгоринспекции.

Правильный ответ: аб

31. Знаки соответствия имеют системы:

- а) обязательной сертификации,
- б) добровольной сертификации.

Правильный ответ: аб

32. Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет:

- а) торговая организация,
- б) изготовитель товара,
- в) испытательный центр,
- г) Госстандарт РФ.

Правильный ответ: б

33. Можете ли Вы поменять при наличии чека продовольственный товар надлежащего качества?

- а) да,
- б) нет.

Правильный ответ: б

34. К факторам, формирующим качество, относится:

- а) сырье для упаковки,
- б) упаковка,
- в) маркировка,
- г) технологический процесс производства,
- д) хранение,
- е) транспортировка.

Правильный ответ: аг

35. С какого времени идет гарантийный срок на сезонные товары?

- а) со времени покупки,
- б) со времени начала сезона.

Правильный ответ: б

36. Большинство российских испытательных лабораторий аккредитовано на:

- а) техническую компетентность,
- б) независимость,
- в) техническую компетентность и независимость.

Правильный ответ: в

37. Номенклатура товаров, подлежащих обязательной сертификации, распространяется на импортируемые товары:

- а) да, б) нет.

Правильный ответ: а

38. К факторам, сохраняющим качество, относится:

- а) сырье для продукции
- б) сырье для упаковки,

в) маркировка,
 г) технологический процесс производства,
 д) транспортировка.
 Правильный ответ: вд

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
|------|---------------------|--|-----------------------------|--------------------|
| Л1.1 | Рензеева Т. В. | Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие | Санкт-Петербург: Лань, 2020 | Электронный ресурс |
| Л1.2 | Гуринович Г. В. | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие | Кемерово: КемГУ, 2020 | Электронный ресурс |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
|------|---|---|---------------------------|----------|
| Л2.1 | Манжесов В.И., Курчаева Е. Е., Сысоева М. Г., Попов И. А., Манжесов В. И. | Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник | СПб.: Троицкий мост, 2012 | 15 |
| Л2.2 | Шарафутдинов Г. С., Сибатгуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р. | Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие | СПб.: Лань, 2012 | 7 |
| Л2.3 | Крисанов А. Ф., Хайсанов Д. П., Улитко В. Е., Андреев А. И., Пронин В. Н., Крисанов А. Ф., Хайсанов Д. П. | Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие | М.: Колос, 2000 | 57 |

6.3.1 Перечень программного обеспечения

| | |
|----------|--------------------------|
| 6.3.1.1 | SuperNovaReaderMagnifier |
| 6.3.1.2 | медиапроигрыватель VLC |
| 6.3.1.3 | ПО для ЛТК 6.4 |
| 6.3.1.4 | OpenOffice 4.1.1 |
| 6.3.1.5 | Ubuntu (Mint) |
| 6.3.1.6 | ОС Windows 10 |
| 6.3.1.7 | ОС Windows 8 |
| 6.3.1.8 | ОС Windows 7 |
| 6.3.1.9 | ОС Windows Vista |
| 6.3.1.10 | LibreOffice |
| 6.3.1.11 | OfficeStandard 2013 |
| 6.3.1.12 | OfficeStandard 2010 |

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

| | |
|---------|--|
| 6.3.2.1 | Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com |
| 6.3.2.2 | Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии |

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Аудитория | Вид работ | Назначение | Оснащенность |
|-----------|-----------|--------------------------------------|--|
| 315 | Лек | Учебная аудитория | Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна. |
| 314 | Пр | Учебная аудитория | Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, стол компьютерный (16 шт.), кресла (16 шт.), кондиционер (1 шт.) |
| 123 | СР | Помещение для самостоятельной работы | Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.) |

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, студент готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1) посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, которые должны знать студенты; раскрываются особенности поведения и психологии человека. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2) посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На занятиях разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3) систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение материалов учебников и статей из научной литературы, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4) под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5) при возникающих затруднениях при освоении дисциплины для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____