Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Максимович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 20.11.2026 09:57:24
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24 » марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартизация на предприятии

Направление подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Направленность программы **Ветеринарная санитария**
Форма обучения **очная, заочная**

Программа разработана:

Раджабов Р.Г.	_____	доцент	канд. с.-х. наук	доцент
ФИО	(подпись)	(должность)	(степень)	(звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 № 7 Зав. кафедрой _____ Тамбиев Т.С.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

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

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК - 3).

Индикаторы достижения компетенции:

- Использует международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности (ОПК-3.1);
- Использует национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности (ОПК-3.2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Стандартизация на предприятии, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарная санитария представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 - Использует международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	*Знание* международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности. *Умение* использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности. *Навык/ опыт деятельности* использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности.
		ОПК-3.2 - Использует национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	*Знание* национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности. *Умение* использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности. *Навык/ опыт деятельности* использования национальных нормативно-правовых документов в области профессиональной деятельности.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк. / зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очная форма обучения 2026 год набора						
3	3/108		32	0,2	75,8	зачет
заочная форма обучения 2024, 2025, 2026 год набора						
4	3/108		12	0,2	95,8	зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1. Структура дисциплины состоит из 6 разделов (тем):

Структура дисциплины		
Раздел 1. Стандартизация на предприятиях по убою и первичной переработке животных	Раздел 2. Стандартизация на предприятиях по переработке мяса	Раздел 3. Стандартизация на предприятиях по переработке рыбы
Раздел 4. Стандартизация при заготовке и переработке молока	Раздел 5. Стандартизация при реализации животноводческой и растениеводческой продукции на продовольственных рынках	Раздел 6. Сертификация продукции и ведение документооборота на предприятии

3.2. Занятия лекционного типа по дисциплине не предусмотрены.

3.3. Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения	
				очная	заочная
				2026	2024 2025 2026
1	Раздел 1. Стандартизация на предприятиях по убою и первичной переработке животных	***Практическое занятие №1*** 1. Сущность и содержание стандартизации. 2.Международная организация по стандартизации (ИСО) и информационная система. ***Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с сайтами международных организаций***	-	2	1
		Практическое занятие №2 1 Стандарты на животных, предназначенных для убоя (крупный рогатый скот, свиньи, овцы). 2. Стандарты на мясо. *Кейс-задача*	-	2	1
2	Раздел 2. Стандартизация на предприятиях по переработке мяса	***Практическое занятие №3*** 1. Стандарт на пищевые мясные субпродукты. 2.Стандарты на полуфабрикаты мясные и мясосодержащие продукты. *Кейс-задача* ***Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с ГОСТами.***	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	2	1
		Практическое занятие № 4 1.Стандарты на мясные консервы. 2. Стандарты на колбасные изделия.	-	2	1
		Практическое занятие № 5 1. Стандарт ЕЭК ООН на пищевые мясные продукты. ***Кейс-задача***	-	2	1
3	Раздел 3. Стандартизация на предприятиях по переработке рыбы	***Практическое занятие № 6*** 1. Стандарт на живую рыбу и рыбу-сырец. 2. Стандарт на мороженую рыбу.	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	2	1
		Практическое занятие №7 1. Стандарты на рыбную продукцию. 2. Стандарты на рыбные консервы.	-	2	1
4	Раздел 4. Стандартизация при заготовке и переработке молока	***Практическое занятие № 8*** 1. Стандарт на молоко сырое. 2. Стандарты, определяющие качество молока при заготовке.	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	2	1
5	Раздел 5. Стандартизация при реализации животноводческой и растени-	***Практическое занятие № 9*** 1. Стандарты на растениеводческую продукцию. 2. Стандарты на растительные масла.	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	4	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения	
				очная	заочная
				2026	2024 2025 2026
	еводческой продукции на продовольственных рынках	***Практическое занятие № 10*** 1. Стандарты на мед. 2. Стандарты на комбикорма.	-	4	1
6	Раздел 6. Сертификация продукции и ведение документооборота на предприятии	***Практическое занятие № 11*** 1. Общие сведения о сертификации. 2. Правовые основы сертификации в РФ. ***Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с нормативными правовыми актами.***	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	4	1
		Практическое занятие № 12 1. Система обязательной и добровольной сертификации. 2. Система документооборота на предприятии.	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	4	1
Итого				**32**	**12**

**Элементы практической подготовки могут быть реализованы в профильных организациях в том числе в УНПК Учхоз Донское.*

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения	
			очная	заочная
			2026	2024 2025 2026
1.	Раздел 1. Стандартизация на предприятиях по убою и первичной переработке животных	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	12	16
2.	Раздел 2. Стандартизация на предприятиях по переработке мяса	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	12	16
3.	Раздел 3. Стандартизация на предприятиях по переработке рыбы	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	12	16
4.	Раздел 4. Стандартизация при заготовке и переработке молока	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	12	16

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения	
			очная	заочная
			2026	2024 2025 2026
5.	Раздел 5. Стандартизация при реализации животноводческой и растениеводческой продукции на продовольственных рынках	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	12	16
6.	Раздел 6. Сертификация продукции и ведение документооборота на предприятии	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	15,8	15,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2
Итого			**76**	**96**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Стандартизация на предприятиях по убою и первичной переработке животных	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.	https://e.lanbook.com/book/130579
Раздел 2. Стандартизация на предприятиях по переработке мяса	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.	https://e.lanbook.com/book/130579
Раздел 3. Стандартизация на предприятиях по переработке рыбы	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.	https://e.lanbook.com/book/130579
Раздел 4. Стандартизация при заготовке и переработке молока	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.	https://e.lanbook.com/book/130579

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 5. Стандартизация при реализации животноводческой и растениеводческой продукции на продовольственных рынках	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.	https://e.lanbook.com/book/130579
Раздел 6. Сертификация продукции и ведение документооборота на предприятии	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 16.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.	https://e.lanbook.com/book/130579

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙАТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-3/ ОПК-3.1	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Использует международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности
ОПК-3/ ОПК-3.2		Использует национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	использования национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап. **Знать** международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности **(ОПК-3 / ОПК-3.1)**	**Фрагментарные знания** международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	**Сформированные и систематические знания** международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности
II этап. **Уметь** использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности **(ОПК-3 / ОПК-3.1)**	**Фрагментарные умения** использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности / **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но несистематические умения** использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	**Успешные и систематические умения** использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности
IIIэтап. **Владеть навыками** использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности **(ОПК-3 / ОПК-3.1)**	**Фрагментарное применение навыков** использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков** использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап. **Знать** национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности **(ОПК-3 / ОПК-3.2)**	**Фрагментарные знания** национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	**Сформированные и систематические знания** национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности
II этап. **Уметь** использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности **(ОПК-3 / ОПК-3.2)**	**Фрагментарные умения** использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности / **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но не систематические умения** использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	**Успешные и систематические умения** использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности
IIIэтап. **Владеть навыками** использования национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности **(ОПК-3 / ОПК-3.2)**	**Фрагментарное применение навыков** использования национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** использования национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** использования национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков** использования национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает тестирование, устный опрос, письменные контрольные работы (письменный опрос).

Вопросы для проведения текущего контроля (контрольная работа, устный опрос):

1. Межгосударственная система стандартизации (МГСС).
2. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.
3. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза.
4. Соглашение по техническим барьерам в торговле.
5. Применение международных и региональных стандартов, а также национальных стандартов других стран в отечественной практике.
6. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов.
7. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи.
8. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура.
9. Региональная стандартизация.
10. Международный уровень стандартизации.
11. Международная организация по стандартизации (ИСО) и информационная система.
12. Организация надзора за соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011на основе принципов ХАССП.
13. Сущность и содержание стандартизации.
14. Основные требования стандартов на животных, предназначенных для убоя.
15. Требования стандартов на мясо продуктивных животных.
16. Основные требования стандартов на мясные консервы.
17. Основные требования стандартов на колбасные изделия.
18. Требования стандарта на живую рыбу и рыбу-сырец.
19. Основные требования стандарта на мороженую рыбу.
20. Основные требования стандартов на рыбную продукцию.
21. Основные требования стандарта на сырое молоко.
22. Перечислите стандарты, определяющие качество молочной продукции.
23. Общие сведения о сертификации.
24. Правовые основы сертификации в Российской Федерации.
25. Как определяются продукты, подлежащие обязательной сертификации.
26. Добровольная сертификация и перечень документов необходимых для ее осуществления.
27. Участники сертификации и их функции.
28. Версии стандартов ISO 9000.
29. Природа стандартов ISO 9000.

Тестовые задания

1. Общественное объединение заинтересованных предприятий, организаций и органов власти (в том числе, национальных органов по стандартизации), которое создано на добровольной основе для разработки государственных, региональных и международных стандартов – это…

1). инженерное общество
2). орган по стандартизации
3). технический комитет по стандартизации
4). служба стандартизации

2.Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетенции – это…
1). технический комитет по стандартизации
2). орган государственного надзора за стандартами
3). служба стандартизации
4). испытательная лаборатория

3.Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это…
1). постановление правительства
2). технические условия
3). стандарт
4). технический регламент

4.Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетенции – это…
1). технический комитет по стандартизации
2). орган государственного надзора за стандартами
3). служба стандартизации
4). испытательная лаборатория

5.Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это…
1). постановление правительства
2). технические условия
3). стандарт
4). технический регламент

6.Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это…
1). национальный стандарт
2). технические условия
3). сертификат
4). рекомендации по стандартизации

7. Каким Федеральным законом регулируются отношения, возникающие при оценке соответствия объекта требованиям технических регламентов?
1). «О сертификации продукции и услуг»
2). «О техническом регулировании»
3). «О защите прав потребителей»
4). «О стандартизации»

8. В существующих схемах сертификации продукции используются следующие способы доказательства соответствия:
1). испытание каждого образца продукции
2). рассмотрение заявления-декларации о соответствии

3). рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования
4). анализ годового отчѐта изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)
5). испытание типа продукции

9. В соответствии со схемами сертификации продукции инспекционный контроль предусматривает:
1). контроль ранее сертифицированной системы качества
2). испытание образцов продукции, взятых у изготовителя и у продавца или потребителя
3). рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж (поставок) продукции
4). анализ состояния производства
5). наличие и состояние плана мероприятий по совершенствованию производства

10. Системой сертификации называют совокупность...
1). требований, предъявляемых к продукции
2). участников и правил функционирования системы
3). правил по выполнению работ сертификации по данной системе
4). стандартов, предъявляемых к продукции

Задания для подготовки к зачету

ОПК -3/ ОПК-3.1

Знать ***международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности.***

1. Межгосударственная система стандартизации (МГСС).
2. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.
3. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза.
4. Соглашение по техническим барьерам в торговле.
5. Применение международных и региональных стандартов, а также национальных стандартов других стран в отечественной практике.
6. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов.
7. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи.
8. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура.
9. Региональная стандартизация.
10. Международный уровень стандартизации.
11. Международная организация по стандартизации (ИСО) и информационная система.
12. Организация надзора за соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011на основе принципов ХАССП.

Уметь ***использовать международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности***.

Типовое задание 1. Охарактеризуйте общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии.

Типовое задание 2. Смоделируйте процедуру построения блок-схем (ХАССП) технологических процессов производства мясных продуктов.

Владеть навыками ***использования международных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности***.

Типовое задание 1. Опишите 7 принципов менеджмента качества серии международных стандартов ISO 9000. Составьте концептуальную модель взаимозависимых видов деятельности, влияющих на качество продукции на раз-

личных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения (петля качества).

Типовое задание 2. Составьте схему применения серии международных стандартов ISO 9000 в процессном подходе. На основании составленной схемы дайте характеристику стандартов ISO серии 9000.

ОПК -3/ОПК-3.2

Знать ***национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности.***

1. Система стандартизации в Российской Федерации.
2. Общая характеристика системы стандартизации и этапы ее реформирования в РФ.
3. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.
4. Характеристика национальных стандартов.
5. Виды национальных стандартов.
6. Разработка национальных стандартов.
7. Применение национальных стандартов.
8. Характеристика стандартов организаций.
9. Сущность и содержание стандартизации. Информация о документах по стандартизации в РФ.
10. Основные требования стандартов на животных, предназначенных для убоя.
11. Добровольная сертификация.
12. Участники сертификации и их функции.
13. Основные требования стандарта на продукцию животного происхождения.
14. Основные требования стандартов на растениеводческую продукцию.
15. Правовые основы сертификации в Российской Федерации.

Уметь ***использовать национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности.***

Типовое задание 1. Опишите и смоделируйте порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки; перечень показателей подлежащих подтверждению.

Типовое задание 2. Опишите и смоделируйте порядок сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности; перечень показателей, подлежащих подтверждению.

Типовое задание 3. Опишите и смоделируйте порядок сертификации молока и молочных продуктов; перечень показателей подлежащих подтверждению.

Типовое задание 4. Перечислите национальные эквиваленты международных стандартов ISO серии 9000.Дайте их краткую характеристику.

Типовое задание 5. Изготовитель представил заявление-декларацию о соответствии и маркирует товар знаком соответствия. На рынке, куда предполагается поставка товара, данный вид продукции подлежит обязательной сертификации. Составьте заявление-декларацию о соответствии товара.

Владеть навыками ***использования национальных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности.***

Типовое задание 1. Перечислите какими действующими национальными стандартами Вы бы руководствовались при определении качества молочной продукции. Дайте их краткую характеристику.

Типовое задание 2. Смоделировать процедуру декларирования соответствия продукции требованиям технического регламента Технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и заполнить форму декларации о соответствии.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

<table>
<tr><td colspan="2">ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</td></tr>
<tr><td colspan="2">ОПК-3.1 Использует международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности</td></tr>
<tr><td>Стандартизация на предприятии</td><td>
Задания закрытого типа:
1. Соотнесите категорию стандарта с описанием:
<table>
<tr><td>Категория стандарта:</td><td>Описание:</td></tr>
<tr><td>1.ГОСТ
2.ОСТ
3.СТО</td><td>А) Стандарты, к которым Россия присоединилась и которые применяются на ее территории без переоформления;
Б) Стандарты, разработанные и принятые государственными органами управления в пределах их компетенции для продукции, работ и услуг отраслевого значения;
В) Стандарты, разрабатываемые научно-техническими, инженерными обществами и другими общественными объединениями для принципиально новых продуктов и услуг, новых методов испытаний и нетрадиционных технологий.</td></tr>
</table>
Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-В.

2. Какой технический комитет занимается разработкой стандартов серии ISO 9000?
а) ИСО 276;
б) ИСО 275;
в) ИСО 176;
г) ИСО 175.
Правильный ответ: в.

3. Укажите аббревиатуру категорий международных стандартов:
а) ГОСТ;
б) ГОСТ Р;
в) МЭК;
г) СТО.
Правильный ответ: в.

4. Назовите высший орган ИСО:
а) Административный совет;
б) Генеральная ассамблея;
в) Исполнительное бюро;
г) Исполнительный комитет;
д) Президент.
Правильный ответ: б.

5. Какие функции выполняет стандартизация?
а) упорядочение;
б) охрана;
в) ресурсосбережение;
</td></tr>
</table>

	г) коммуникация; д) информация. *Правильный ответ: а, б.* *Задания открытого типа:* **1. Технический регламент Таможенного союза – это нормативно-правовой акт, устанавливающий обязательные требования к продукции. Оформить его соответствие на добровольной основе (если продукция не включена в перечень) _____.** *Правильный ответ: невозможно.* **2. ТР ТС – это _____ документ, устанавливающий обязательные требования к продукции.** *Правильный ответ: нормативно-правовой.* **3. Техническое регулирование подразумевает под собой правовое регулирование отношений в области оценки _____.** *Правильный ответ: соответствия.* **4. Упорядочение объектов стандартизации – это _____ метод в области стандартизации продукции, процессов и услуг.** *Правильный ответ: универсальный.* **5. Систематизация объектов _____ заключается в научно обоснованном, последовательном классифицировании и ранжировании совокупности конкретных объектов стандартизации.** *Правильный ответ: стандартизации.* **6. Селекция объектов стандартизации – деятельность, заключающаяся в отборе таких конкретных объектов, которые признаются целесообразными для дальнейшего производства и применения в общественном _____.** *Правильный ответ: производстве.* **7. Деятельность по рациональному сокращению числа типов деталей, агрегатов одинакового функционального назначения называется унификацией _____.** *Правильный ответ: продукции.* **8. Унификация продукции базируется на классификации и ранжировании, селекции и симплификации, типизации и оптимизации элементов _____.** *Правильный ответ: готовой продукции.* **9. Метод опережающей _____ заключается в установлении повышенных по отношению к уже достигнутому на практике уровню норм и требований к объектам стандартизации, которые, согласно прогнозам, будут оптимальными в последующее время.** *Правильный ответ: стандартизации.* **10. К опережающей стандартизации можно отнести применение в стандартах отраслей (стандартах предприятия, стандартах общественных**

	организаций) прогрессивных международных стандартов и стандартов отдельных зарубежных стран до их принятия в нашей стране в качестве _____. *Правильный ответ: национальных.* **11. В корпорации (или в ином объединении организаций) может быть создана корпоративная служба _____, которой поручают выполнение функций головной организации по стандартизации на корпоративном уровне.** *Правильный ответ: стандартизации.* **12. Корпоративная служба стандартизации может быть создана как самостоятельное структурное подразделение центрального аппарата корпорации. При отсутствии такого подразделения ведение функций корпоративной службы стандартизации может быть поручено службе стандартизации одной из организаций, входящих в _____ (объединение).** *Правильный ответ: корпорацию.* **13. Служба стандартизации принимает участие в _____ за соблюдением требований технических регламентов, стандартов, сводов правил и других документов по стандартизации, в том числе при постановке продукции на производство и при подготовке к ее сертификации, а также при проведении внутреннего аудита системы менеджмента качества организации.** *Правильный ответ: контроле.* **14. Для внедрения стандарта (информационно-технического справочника или свода правил) в организации служба стандартизации оформляет проект соответствующего _____ (приказа, распоряжения и т. п.), а при необходимости готовит проект плана организационно-технических мероприятий и после его утверждения осуществляет контроль за выполнением данного плана.** *Правильный ответ: организационно-распорядительного документа.* **15. Служба _____ решает следующие основные задачи: организационно-методическое и консультационное обеспечение работ по стандартизации.** *Правильный ответ: стандартизации.*
ОПК-3.2 Использует национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	
Стандартизация на предприятии	*Задания закрытого типа:* **1. Соотнесите направления применения национальных стандартов РФ с их описанием:** *Направление применения:* 1) На всех стадиях жизненного цикла продукции 2) При выполнении работ и услуг 3) При разработке технической документации *Описание:* А) применение стандартов на этапах разработки, производства, использования и утилизации продукции; Б) применение стандартов при выполнении работ и оказании услуг; В) применение стандартов при разра-

	ботке технической, управленческой и информационно-библиографической документации. *Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-В.* **2. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг, называется:** а) техническое регулирование; б) оценка соответствия; в) стандартизация; г) сертификация. *Правильный ответ: в.* **3. Какие задачи связаны с работами по внедрению стандартов и других документов по стандартизации?** а) организация и проведение контроля за применением технических регламентов. (выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов); б) формирование и ведение фонда документов по стандартизации; в) организация и проведение работ по внедрению стандартов, информационно-технических справочников, сводов правил и других документов по стандартизации. *Правильный ответ: в.* **4. Какие методы входят в упорядочение объектов стандартизации?** а) систематизация; б) селекция; в) симплификация; г) оптимизация. *Правильный ответ: а, б, в.* **5. Какие принципы лежат в основе стандартизации в Российской Федерации?** а) добровольность применения документов по стандартизации; б) обязательность применения документов по стандартизации в отношении объектов стандартизации, предусмотренных статьей 6 Федерального закона № 164-ФЗ; в) обеспечение комплексности и системности стандартизации, преемственности деятельности в сфере стандартизации; г) опережение уровня развития науки, техники и технологий. *Правильный ответ: а, б.* *Задания открытого типа:* **1. Служба стандартизации формирует и ведет фонд документов, применяемых в организации в сфере _____.** *Правильный ответ: стандартизации.* **2. Службу стандартизации в организации создают для выполнения требований _____, установленных в организации.**

	Правильный ответ: технических регламентов. **3. Для формирования фонда служба стандартизации организует приобретение необходимых для этого документов через Федеральный информационный фонд _____.** *Правильный ответ: стандартов.* **4. Служба стандартизации в организации создаётся для обеспечения совместимости и взаимозаменяемости _____, выпускаемых или применяемых в организации.** *Правильный ответ: продукции и материалов.* **5. При ведении фонда служба стандартизации проводит работу по актуализации документов фонда и копий этих документов, находящихся в других структурных подразделениях, путем внесения принятых (утвержденных) изменений, дополнений и поправок во все учтенные в организации экземпляры _____.** *Правильный ответ: документов.* **6. Цель создания службы стандартизации в организации - повышение уровня безопасности для жизни и здоровья персонала организации и других граждан. Для достижения данной цели используются методы и средства стандартизации, направленные на повышение уровня безопасности различных объектов _____.** *Правильный ответ: организации.* **7. Служба стандартизации организует оперативное получение и доведение до заинтересованных структурных подразделений информации об утвержденных (принятых) стандартах и изменениях к ним, а также о других документах, поступивших в _____ информационный фонд стандартов.** *Правильный ответ: Федеральный.* **8. Цель создания службы стандартизации в организации включает в себя:- повышение уровня _____ для жизни и здоровья персонала организации и других граждан.** *Правильный ответ: безопасности.* **9. Цель создания службы стандартизации в организации включает в себя выполнение требований технических _____, установленных в организации.** *Правильный ответ: регламентов.* **10. *Техническое регулирование* подразумевает под собой установление, применение и исполнение обязательных требований к продукции и процессам _____.** *Правильный ответ: жизненного цикла продукции (ЖЦП).* **11. Первый элемент технического регулирования - установление, применение и исполнение обязательных _____ к продукции и процессам жизненного цикла продукции (ЖЦП).** *Правильный ответ: требований.*

	12. Одним из основных принципов технического регулирования является применение единых правил установления требований к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению _____ или оказанию услуг. *Правильный ответ: работ.* **13. Соответствие технического регулирования уровню развития национальной экономики, развития материально-технической базы, а также уровню научно-технического развития является одним из основных принципов _____.** *Правильный ответ: технического регулирования.* **14. Для обеспечения _____ и правил аккредитации применяется один из основных принципов технического регулирования.** *Правильный ответ: единства системы.* **15. При проведении процедур обязательной _____ применяются единые правила и методы исследований (испытаний) и измерений, что является одним из основных принципов технического регулирования.** *Правильный ответ: оценки соответствия.*

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирование (письменное или компьютерное), ответы на теоретические вопросы (письменные или устные), выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов занятий, ведения рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

График текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. Стандартизация на предприятиях по убою и первичной переработке животных	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2	I этап, II этап, III этап	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	сентябрь
Раздел 2. Стандартизация на предприятиях по переработке мяса	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2	I этап, II этап, III этап	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	октябрь
Раздел 3. Стандартизация при заготовке и переработке молока	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2	I этап, II этап, III этап	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	октябрь
Раздел 4. Стандартизация при реализации животноводческой и растениеводческой продукции на продовольственных рынках	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2	I этап, II этап, III этап	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	ноябрь
Раздел 6. Сертификация продукции	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2	I этап, II этап, III этап	Тестирование / Контрольная работа / Устный опрос	декабрь

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала. При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала. Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине. Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал

программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Контрольная работа (письменный опрос) – средство контроля усвоения учебного материала темы, организованное как часть учебного занятия в виде опросно-ответной формы работы преподавателя с обучающимся. Проводится в письменной форме для выявления объема знаний обучающихся по определенному разделу, теме, проблеме и т. п. Работа выполняется в аудитории и чётко ограничена во времени (15–20 минут), при этом студентам запрещено пользоваться любыми материалами (конспектами занятий, учебной литературой, интернет-ресурсами, подсказками и пр.).

Критерии и шкалы оценивания устного (письменного) опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)

процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не свя-	Представляемая информация не систематизиро-	Представляемая информация систематизиро-	Представляемая информация систематизирована,
	зана. Не использованы профессиональные термины.	Вана и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	вана и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся для студентов очной формы обучения внедрена балльно-рейтинговая системы оценки учебных достижений обучающихся.

Балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся направлена на решение следующих задач:

- повышение мотивации обучающихся к освоению образовательных программ путем более высокой дифференциации оценки их учебной работы;

- повышение уровня организации образовательного процесса в университете.

Порядок начисления баллов доводятся до сведения каждого обучающегося в начале семестра изучения дисциплины.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 85 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

- вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

Общий балл текущего контроля складывается из следующих составляющих:

- посещаемость – студенту, посетившему все занятия, начисляется 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии с учебным планом. Студенту, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия (тестирование, коллоквиумы) – максимальная оценка 25 баллов.

- бонусы - 20 балов. До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 дополнительных (бонусных) баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий с оценкой «отлично», активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в НИРС и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии.

Суммы баллов, набранные студентом по результатам каждого текущего контроля, заносятся преподавателем, в соответствующую форму единой ведомости, используемую в течение всего семестра, которая хранится в деканате.

Итоги текущего контроля подводятся в последний рабочий день каждого месяца изучения дисциплины, копии передаются в деканат. Оригинал ведомости хранится у преподавателя до завершения изучения дисциплины, и затем, передается в деканат. Копия ведомости хранится на кафедре.

Преподаватель ведет журнал учета данных текущего контроля, своевременно доводит до сведения студентов информацию, содержащуюся в журнале, и предоставляет в деканат в последний рабочий день месяца. Итоги промежуточной аттестации вносятся преподавателем в ведомость учета итогового рейтинга по дисциплине и в обязательном порядке доводятся до сведения студентов. Деканат формирует академический рейтинг студентов в конце каждого семестра.

Добор баллов. До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся предостав-

ляется возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 балов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки. Виды контрольных мероприятий для добора баллов преподаватель устанавливает индивидуально для каждого обучающегося.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в форме выставления зачета. Промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов (включая бонусные баллы).

Промежуточная аттестация в виде выставления зачета:

По результатам работы в семестре студенту выставляется:

– «зачтено» если он набрал от 40 до 65 баллов;
– «не зачтено» – менее 40 баллов.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При подготовке ответа обучающийся, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На практических занятиях, по интернет	Преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	Устный опрос	Преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/	На зачете	В соответствии с критериями	Преподаватели, ведущие практические занятия

«не зачтено»)			

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИСТОЧНИКОВ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.	https://e.lanbook.com/book/130579

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектами практических занятий во время и после проведения занятия.

В ходе практических занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических и практических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал занятий, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических и практических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т. д. При этом учесть рекомендации преподава-

теля и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

Обязательным условием успешного изучения учебной дисциплины является:

1. Работа с нормативно-правовой литературой. С этой целью студент под руководством преподавателя должен научиться пользоваться справочными правовыми системами, прежде всего «Консультант Плюс».

2. Работа с научной литературой. Является важной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к практическим занятиям и зачету.

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в **ЭБС «Лань» (**www.e.lanbook.com**); Университетская библиотека ONLINE (**http://biblioclub.ru**);** в научной электронной библиотеке **eLIBRARY.RU** (https://elibrary.ru/), в электронной **Библиотеке диссертаций и авторефератов России** (http://www.dslib.net/).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA;
Office Standard 2013;
Open Office;
Adobe acrobat reader;
Zoom Тариф Базовый;

Skype;
Unreal commander;
Google Chrome;
Dr.Web;
7-zip;
Yandex Browser;
Лаборатория ММИС «Планы»
Windows 8.1;
Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка»;
Лаборатория ММИС «Деканат»;
Система контент-фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент).

Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
БД «AGROS»	http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
БД «AGRO»	https://agro.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Управления ветеринарии Ростовской области	http://uprvetro.donland.ru
Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)	https://fsvps.gov.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование – микроскопы (10), центрифуга (1), раковина (1), микроскоп цифровой (1) (переносное), цифровая камера-окуляр для микроскопов (1) (переносное), микропрепараты (60) (переносное), макропрепараты (60) (переносное); набор демонстрационного оборудования - проектор мультимедийный (1) (переносное), экран для проектора (1) (переносное), ноутбук (1) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты (40) (переносное).

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 333 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория инфекционных и инвазионных болезней и экологической безопасности сырья и пищевых продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы , стулья (18), шкаф для микроскопов (1), доска магнитно-маркерная (1)). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - микроскопы (10), центрифуга (1), раковина (1), микроскоп цифровой (1) (переносное), цифровая камера-окуляр для микроскопов (1) (переносное), микропрепараты (60) (переносное), макропрепараты (60) (переносное); набор демонстрационного оборудования - проектор мультимедийный (1) (переносное), экран для проектора (1) (переносное), ноутбук (1) (переносное); телевизор (2), учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (40) (переносное). MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2013 Лицензия № 64496793 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 25а, помещение 9 (1 этаж)
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27, помещение 18 (2 этаж)