

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и
общественного питания

Утверждаю:

Врио проректор по учебной работе и ДО

Ш.Ш.Омариев

« 28 »мая 2026 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Сертификация пищевых продуктов»

Направление подготовки
35.04.04 «Агрономия»

Направленность (профиль) подготовки

**«Контроль качества продукции на всех этапах технологического цикла
производства»**

Квалификация
Магистр

Форма обучения
Очная

Махачкала, 2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 г. № 708 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: к. с.-х.н., доцент



И.М. Ашурбеков

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «14» мая 2026 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «20» мая 2026 г., протокол № 9.

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи дисциплины.....
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5.	Содержание дисциплины.....
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
5.2.	Тематический план лекций.....
5.3.	Тематический план практических занятий.....
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы....
7.	Фонды оценочных средств
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...
7.3.	Типовые контрольные задания
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование знаний и навыков по законодательной, нормативной базе и практической работе в области сертификации пищевых производств.

Основными задачами дисциплины являются:

- изучение законодательных актов и нормативной документации, применяемых присертификации пищевых производств;
- изучение теоретических подходов к проведению сертификации систем менеджмента качества на пищевых предприятиях, процесса и процедуры аудита, видов аудита качества;
- изучение методов и техник сертификации;
- развитие у магистрантов навыков планирования и проведения сертификации производств.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	индикатор компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-3 -	Способен разработать систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продук-	ПК - 3.1 - Владеет знаниями установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня качества продукции	Основы сертификации; сертификация	основные термины и определения в области систем менеджмента качества и подтверждения соответствия систем менеджмента качества требованиям стандартов; организационно-методические основы сертификации; основные виды	разрабатывать документацию для проведения сертификации пищевого производства; анализировать информацию, полученную в ходе сертификации; критически осмысли-	техникой проведения сертификации; техникой составления заявки для проведения сертификации пищевого производства; навыками планирования и разработки

	ции			сертификации и их особенности; современные методики и техники проведения сертификации систем менеджмента на месте; современные подходы к организации и проведению сертификации пищевых производств	вать результаты сертификации; разрабатывать предложения по повышению эффективности и результативности сертификации	документации по сертификации пищевых производств.
		ПК - 3.2 - Использует требования стандартов в разработке программы управления качеством продукции	Основы сертификации; сертификация	основные термины и определения в области систем менеджмента качества и подтверждения соответствия систем менеджмента качества требованиям стандартов; организационно-методические основы сертификации; основные виды сертификации и их особенности; современные методики и техники проведения сертификации систем менеджмента на месте; современные подходы к организации и проведению сертификации пищевых производств	разрабатывать документацию для проведения сертификации пищевого производства; анализировать информацию, полученную в ходе сертификации; критически осмысливать результаты сертификации; разрабатывать предложения по повышению эффективности и результативности сертификации	техникой проведения сертификации; техникой составления заявки для проведения сертификации пищевого производства; навыками планирования и разработки документации по сертификации пищевых производств.

		ПК - 3.3 - Разрабатывает систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции	Основы сертификации; сертификация	основные термины и определения в области систем менеджмента качества и подтверждения соответствия систем менеджмента качества требованиям стандартов; организационно-методические основы сертификации; основные виды сертификации и их особенности; современные методики и техники проведения сертификации систем менеджмента на месте; современные подходы к организации и проведению сертификации пищевых производств	разрабатывать документацию для проведения сертификации пищевого производства; анализировать информацию, полученную в ходе сертификации; критически осмысливать результаты сертификации; разрабатывать предложения по повышению эффективности и результативности сертификации	техникой проведения сертификации; техникой составления заявки для проведения сертификации пищевого производства; навыками планирования и разработки документации по сертификации пищевых производств.
ПК – 4	Способен определить направления совершенствования и повышения эффективности технологий выращивания	ПК-4.3 - Выявление причин отклонения показателей качества и безопасности растениеводческой продукции от заданных норм с целью корректировки технологии производства	Основы сертификации; сертификация	основные термины и определения в области систем менеджмента качества и подтверждения соответствия систем менеджмента качества требованиям стандартов; организационно-методические основы сертификации; основные виды сертификации	разрабатывать документацию для проведения сертификации пищевого производства; анализировать информацию, полученную в ходе сертификации; критически осмысливать ре-	техникой проведения сертификации; техникой составления заявки для проведения сертификации пищевого производства; навыками планирования и разработки докумен-

	продукции растениеводства на основе научных достижений			и их особенности; современные методики и техники проведения сертификации систем менеджмента на месте; современные подходы к организации и проведению сертификации пищевых производств	результаты сертификации; разрабатывать предложения по повышению эффективности и результативности сертификации	тации по сертификации пищевых производств.
--	--	--	--	---	---	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.06.ДВ.01.02 Сертификация пищевых продуктов относится к дисциплинам учебного плана к части формируемой образовательной организацией, дисциплине по выбору

Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи, с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		2	3
1.	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия растениеводческой продукции	+	+
2.	Контроль биохимических и микробиологических показателей пищевых продуктов	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		1
Общая трудоемкость:		
часы	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего)	36(8)*	36(8)*
в том числе:		

Лекции	12(2)*	12(2)*
Практические занятия (ПЗ)	24(6)*	24(6)*
Самостоятельная работа	108	108
в том числе:		
Самостоятельное изучение тем	50	50
Подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	58	58
Итоговая аттестация	зачет	зачет

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоя- тельная работа
			лекции	пз	
Раздел 1. Основы сертификации		54	6 (2)*	12 (2)*	36
Раздел 2. Сертификация		54	6 (2)*	12 (2)*	36
Промежуточная аттестация экзамен		36			36 экзамен
Всего		144	12 (4)*	24 (4)*	108

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Основы сертификации		
1	Сертификация системы менеджмента качества предприятия.	2
	Сертификация производств.	2 (2)*
	Организация и проведение внешней сертификации системы менеджмента качества на предприятии.	2
2. Раздел Сертификация		
2	Разработка программы сертификации.	2 (2)*
	Анализ результатов аудита.	2
	Разработка корректирующих и предупреждающих действий.	2
Всего		12 (4)*

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы ЛПЗ	Количество часов
1. Раздел Основы сертификации		
1	Назначение и роль сертификации. Виды сертификации. Сертификация системы менеджмента качества предприятия. Планирование сертификации. Выбор органа по сертификации. Проведение сертификации органом по сертификации. Оценка результатов. Критерии оценки, методы количественной оценки поставщика.	4
	Сертификация производств. Оцениваемые блоки. Порядок проведения. Плановые внутренние аудиты: цели, задачи, условия проведения. Составление заявки в орган по сертификации для проведения процедуры подтверждения соответствия систем менеджмента качества.	4 (2)*
	Организация и проведение внешней сертификации системы менеджмента качества на предприятии. Процедура внешней сертификации, разработка отчета, проверка мероприятий по корректирующим и предупреждающим действиям. Системы планирования проведения сертификации.	4
2. Раздел Сертификация		
2	Разработка программы сертификации. Выбор аудиторов, комплектование группы, назначение главного аудитора. Подготовка к сертификации. Формулирование целей аудита. Сбор предварительной информации. База подготовительного аудита. Уведомление о предстоящей проверке. Разработка контрольного перечня вопросов (чек-листа) и других документов: бланки протоколов о несоответствии, проверочные листы, бланки личного отчета и т.д. Получение документов по объекту аудита. Проверка документов.	4
	Анализ результатов аудита. Анализ результатов аудита. Заключительное совещание. Разработка отчета по аудиту. Индивидуальные отчеты аудиторов. Итоговый отчет по аудиту. Рекомендации по составлению отчета. Утверждение и рассылка отчета об аудите.	4 (2)*
	Посещение рабочих мест, сбор информации, выявление отклонений, фиксация отклонений, их ранжирование. Разработка корректирующих и предупреждающих действий. Разработка и реализация корректирующих и предупреждающих действий по результатам аудита. Регистрация результатов аудита, оформление дела по аудиту. Информирование о результатах аудита высшее руководство.	4
Всего		24 (4)*

5.4. Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Содержание раздела (модуля)	Компетенции
1	Основы сертификации	Сертификация системы менеджмента качества предприятия.	Назначение и роль сертификации. Виды сертификации. Планирование сертификации. Выбор органа по сертификации. Проведение сертификации органом по сертификации. Оценка результатов. Критерии оценки, методы количественной оценки поставщика.	ПК -3.1 ПК -3.2 ПК -3.3 ПК-4.3
		Сертификация производств.	Оцениваемые блоки. Порядок проведения. Плановые внутренние аудиты: цели, задачи, условия проведения. Составление заявки в орган по сертификации для проведения процедуры подтверждения соответствия систем менеджмента качества.	ПК -3.1 ПК -3.2 ПК -3.3 ПК-4.3
		Организация и проведение внешней сертификации системы менеджмента качества на предприятии.	Процедура внешней сертификации, разработка отчета, проверка мероприятий по корректирующим и предупреждающим действиям. Системы планирования проведения сертификации	ПК -3.1 ПК -3.2 ПК -3.3 ПК-4.3
2	Сертификация	Разработка программы сертификации.	Разработка программы сертификации. Выбор аудиторов, комплектование группы, назначение главного аудитора. Подготовка к сертификации. Формулирование целей аудита. Сбор предварительной информации. База подготовительного аудита. Уведомление о предстоящей проверке. Разработка контрольного перечня вопросов (чек-листа) и других документов: бланки протоколов о несоответствии, проверочные листы, бланки личного отчета и т.д. Получение документов по объекту аудита. Проверка документов.	ПК -3.1 ПК -3.2 ПК -3.3 ПК-4.3

	Анализ результатов аудита.	Анализ результатов аудита. Заключительное совещание. Разработка отчета по аудиту. Индивидуальные отчеты аудиторов. Итоговый отчет по аудиту. Рекомендации по составлению отчета. Утверждение и рассылка отчета об аудите	ПК -3.1 ПК -3.2 ПК-3.3 ПК-4.3
	Разработка корректирующих и предупреждающих действий.	Посещение рабочих мест, сбор информации, выявление отклонений, фиксация отклонений, их ранжирование. Разработка корректирующих и предупреждающих действий. Разработка и реализация корректирующих и предупреждающих действий по результатам аудита. Регистрация результатов аудита, оформление дела по аудиту. Информирование о результатах аудита высшее руководство.	ПК -3.1 ПК -3.2 ПК-3.3 ПК-4.3

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Сертификация системы менеджмента качества предприятия.	6	1 -3	1 - 7	1-19
2.	Сертификация производств.	6	1 -3	1 - 7	1-19
3.	Организация и проведение внешней сертификации системы менеджмента качества на предприятии.	6	1 -3	1 - 7	1-19
4.	Разработка программы сертификации.	6	1 -3	1 - 7	1-19
5.	Анализ результатов аудита.	6	1 -3	1 - 7	1-19
6.	Разработка корректирующих и предупреждающих действий.	6	1 -3	1 - 7	1-19
7.	Метрологическая терминология. Физическая величина, ее единица и значение. Понятие измерения. Понятие эталона. Классификация эталонов	6	1 -3	1 - 7	1-19
8.	Виды средств измерений. Понятие средств измерений.	6	1 -3	1 - 7	1-19
9.	Погрешности измерений. Погрешности. Определение. Классификация погрешностей.	6	1 -3	1 - 7	1-19
10.	Государственный метрологический контроль за средствами измерений.	6	1 -3	1 - 7	1-19
11.	Государственный контроль и	6	1 -3	1 - 7	1-19

	надзор за соблюдением обязательных требований стандартов. Правовые основы, задачи и организация госнадзора. Основные задачи госнадзора. Права и обязанности государственных инспекторов. Правила проведения госнадзора.			1,14,16,18	
12.	Формы подтверждения соответствия. Схемы подтверждения соответствия. Контроль качества продукции. Методы контроля качества сырья. Контроль качества готовых изделий. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.	6	1 -3	1 - 7	1-19
Всего		72			

**Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:
Основная литература:**

1. Ефимова М.В. Технохимический контроль, сертификация и управление качеством: учеб. пособие, 2004г.
2. Сергеев А.Г., Латышев М.В., Терегеря А.Б. Метрология, стандартизация, сертификация. -М.: Логос, 2004.
3. Леонов О.А., Карпузов В.В., Шкаруба Н.Ж. и др. Метрология, стандартизация и сертификация. М.- Колос, 2009. – 567 с.

Дополнительная литература:

1. Алексеев В.В. Метрология, стандартизация и сертификация. - М.: Академия, 2010
2. Кошечая И.П., Канке А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник. -М.: ИД "Форум", 2010.
3. Якушев А.И., Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения – [Текст]: – учебник для вузов/ А.И. Якушев, Л.Н. Воронцов, Н.М. Федотов – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Машиностроение, 1987-352с.: ил.
4. Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация, сертификация – [Текст]:

учебное пособие / А.Г. Сергеев, М.В. Латышев, В.В. Тегеря – М.: Логос, 2001-536с.: ил. ISBN5-94010-053-8

5. Сергеев А.Г. Сертификация – [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / А.Г. Сергеев, М.В. Латышев – изд. 2-е перераб. и доп. М.: Логос, 2001-264с.: ил. ISBN 5-94010-012-0

6. Назарова Т.К. Стандартизация и квалиметрия (Конспект лекций) – [Текст] ЧГАУ РИО – Челябинск 2001.

7. Стандартизации метрология и сертификация Лифиц И.М., 2005г.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным соответствием более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;

- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Ефимова М.В. Технохимический контроль, сертификация и управление качеством: учеб. пособие, 2004г.

1. Сергеев А.Г., Латышев М.В., Терегеря А.Б. Метрология, стандартизация, сертификация. -М.: Логос, 2004.

2. Леонов О.А., Карпузов В.В., Шкаруба Н.Ж. и др. Метрология, стандартизация и сертификация. М.- Колос, 2009. – 567 с.

Дополнительная литература:

8. Алексеев В.В. Метрология, стандартизация и сертификация. - М.: Академия, 2010

9. Кошечкина И.П., Канке А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник. -М.: ИД "Форум", 2010.

10. Якушев А.И., Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения – [Текст]: – учебник для вузов/ А.И. Якушев, Л.Н. Воронцов, Н.М. Федотов – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Машиностроение, 1987-352с.: ил.

11. Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация, сертификация – [Текст]: учебное пособие / А.Г. Сергеев, М.В. Латышев, В.В. Терегеря – М.: Логос, 2001-536с.: ил. ISBN5-94010-053-8

12. Сергеев А.Г. Сертификация – [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / А.Г. Сергеев, М.В. Латышев – изд. 2-е перераб. и доп. М.: Логос, 2001-264с.: ил. ISBN 5-94010-012-0

13. Назарова Т.К. Стандартизация и квалиметрия (Конспект лекций) – [Текст] ЧГАУ РИО – Челябинск 2001.

14. Стандартизации метрология и сертификация Лифиц И.М., 2005г.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.
2. <http://www.batu.edu.by/>. Образовательные стандарты, рабочие программы.
3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
4. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
5. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
6. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
7. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
8. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
9. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
10. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
11. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
12. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
13. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста». [Электронный ресурс].
14. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
15. www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].

16. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
17. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с. – ISBN 5-8265-0181.
18. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
19. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)		Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО

	система «Издательство Лань» (Журналы)			«Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДаГГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания имеются в библиотеке ДаГГАУ, в личных кабинетах преподавателей и на кафедре.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

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

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, видеокамеры и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе)

Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050 от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. – ежегодное пролонгирование.
Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «ОПТИКА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 174/14 от 03.02.2014 г.- ежегодное пролонгирование.
OfficeStandard 2010	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8 Professional	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 7 Professional	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. ApacheOpenOffice 4.1.3 released	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.
LibreOffice is Free Software	Свободное программное обеспечение LibreOffice, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – «TheDocumentFoundation».
Условия предоставления услуг GoogleChrome.	Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».
MozillaFirefox	– бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – IgorPavlov.
AdobeAcrobatReader программа для работы с документами в формате *.pdf,	Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей. Правообладатель - AdobeSystemsIncorporated https://www.adobe.com/ru
Turbo Pascal School Pak	В свободном доступе : http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/
PascalABC.NET	В свободном доступе : http://mmcs.sfedu.ru/
ПП «1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ(2190103807618)	ООО «Рарус-Софт», Лицензионный Договор № АДР-23269 от 13 июля 2018 г.
Kaspersky Anti-Virus for	По наличному расчету в специализированных организациях

Windows Workstations и другие антивирусные программы	– срок 1 год – обновление по необходимости
Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования	http://www.wil.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ
Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с инвалидностью и ОВЗ	http://umcvpo.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Сертификация пищевых продуктов»

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

12. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора
по учебной работе и ДО
_____ О.А. Османов

В программу дисциплины «Сертификация пищевых продуктов»
по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» вносятся следующие из-
менения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №__ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«__» _____ 20 г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]