

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**


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

Аграрно-экономический техникум М.Ш.Абуева



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

« 24 » апреля 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»
для специальности 36.02.01 «Ветеринария»**

Форма обучения - очная

Махачкала, 2025

Рабочая учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 «Ветеринария», утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 07.04.2025 г. № 270, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592).

Организация-разработчик:

АЭТ «Дагестанский ГАУ имени М.М. Джамбулатова»

Разработчик:

Преподаватель ПЦК
общепрофессиональных и
специальных дисциплин по
специальности ветеринария



(подпись)

Дабузова Г.С.

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин по специальности ветеринария

Председатель ПЦК
14 апреля 2025 г., протокол
№ 8



Бариев Ю. А.

(степ., инициалы,
фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.СЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный учебный цикл ОП.08

1.3. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» является приобретение студентами знаний по теории и практике стандартизации, метрологии и подтверждения качества продукции, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и сертификации, проведение измерений и обработка их результатов для принятия квалифицированных решений, возникающих в практической деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение правовых основ системы технического регулирования, стандартизации метрологической деятельности по обеспечению единства измерений и оценке соответствия в Российской Федерации;
- изучение научно-методических основ национальной системы стандартизации метрологии и подтверждения соответствия;

овладение навыками использования законодательных документов и работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия:

- изучение роли и влияния стандартизации, метрологии и сертификации повышении качества и конкурентоспособности продукции в современных* рыночных условиях.

формирование у студентов системного подхода к определению места и значения стандартов и других нормативных документов в товароведной и оценочной деятельности;

- приобретение навыков организации разработки нормативных документов на продукцию, процессы и соблюдение их требований в условиях деятельности предприятий

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы

подтверждения терминологию и качества; единицы измерения величин

соответствия действующими стандартами и международной

системой единиц СИ.

Уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;
- оформлять документацию в соответствии с действующей;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- участвовать в проведении процедур подтверждения соответствия
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Владеть:

- средствами реализации информационных процессов и применения их при получении товароведной и оценочной деятельности;
- начальным опытом работы с действующими федеральными законами и нормативными документами, необходимыми для осуществления профессиональных задач.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности

| Код | Наименование результата обучения |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |

| | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 1.1. | Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов. |
| ПК 1.3. | Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств |

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 76 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов:
 самостоятельной работы обучающегося - 2 .

Практические 6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

| Вид учебных занятий | Объем часов |
|--------------------------------------------------|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 76 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | |
| практические занятия | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 6 |
| Контроль | |
| Форма промежуточной аттестации по дисциплине | Экзамен |

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Стандартизация и сертификация»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Уровень освоения |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| Раздел 1. Стандартизация, сертификация и управление качеством | | | |
| Тема 1. Стандартизация, сертификация и управление качеством в условиях рынка | Содержание учебного материала | 6 | 1 |
| | 1.Цели и направления стандартизации 2.Основные задачи стандартизации 3.Государственная система стандартизации | | |
| | Практическое занятие №1. 1.Изучить современные стандарты мясной промышленности; 2.Усвоить новые положения в нормировании качества сырья и мясных продуктов. | 6 | |
| Тема 2. Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов | Содержание учебного материала | | 2 |
| | 1. Стандартизация мяса и мясопродуктов 2. Сертификация мяса и мясопродуктов 3. Идентификация и экспертиза 4. Перечень основных нормативных документов: | 8 | |
| | Практическое занятие №2. 1. Нормативные документы мясной промышленности. Стандартизация и сертификация колбасных изделий и субпродуктов 2. Изучение нормативных документов в сфере стандартизации и сертификации колбасных изделий и субпродуктов. | 8 | |
| | | | |
| Тема 3. Стандартизация и сертификация колбасных изделий и субпродуктов | Содержание учебного материала | | 1 |
| | 1.ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия 2.Сертификация колбасы, сосисок, и колбасных изделий 3.Технические регламенты и ГОСТы на колбасу | 6 | |
| | Практическое занятие №3. | 6 | |
| | 1. Технические документы, применяемые в мясной промышленности 2. Разработка и изучение технической документации в мясной промышленности 3. Технические условия (ТУ) | | |
| | Стандартизация, сертификация и управление качеством птицеводческой продукции | | |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Тема 4. Стандартизация и сертификация молока и молочных продуктов и контроль за качеством | Содержание учебного материала | | 2 |
| | 1. Стандартизация молока и молочных продуктов 2. Сертификация молока и молочных продуктов 3. Контроль за качеством молока и молочных продуктов | 8 | |
| | Практическое занятие № 4. | 8 | |
| | 1. Техническое регулирование 2. Изучить структуру и содержание закона «О техническом регулировании», содержание, порядок разработки, принятия и применения технических регламентов. | | |
| Тема 5. Стандартизация, сертификация и управление качеством яичной и мясной продукции птицеводства Стандартизация яичной и мясной продукции птицеводства | Содержание учебного материала | 8 | 2 |
| | 1. Стандартизация яичной и мясной продукции птицеводства 2. Сертификация и управление качеством яичной и мясной продукции птицеводства 3. Управление качеством продукции птицеводства | | |
| | Практическое занятие №5. | 8 | |
| | 1. Санитарные правила и нормативы. Инструкции по обеспечению и оценке безвредности продукции 2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1078-01) | | |
| Раздел 2. Нормативные документы по стандартизации, сертификации и управлению качеством животноводческой продукции | | | |
| Тема 6. Стандартизация и сертификация шерсти, овчинной и | Содержание учебного материала | | 2 |
| | 1 .Классификация и стандартизация овечьей шерсти 2 . Сертификация шерсти, овчинной и смушковой продукции | 8 | |
| | Практическое занятие №6. | 8 | |

| | | | |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| смушковой продукции | 1. Сертификация продукции животноводства 2. Общие понятия сертификации продукции животноводства 3. Правила сертификации мяса и мясных продуктов 4. Схемы сертификации | | |
| Тема 7. Системы обеспечения качества | Содержание учебного материала | | 1,2 |
| | 1. Системы обеспечения качества 2. Современные концепции качества 3. Стандарт ISO 22000:2005 «Система менеджмента безопасности продуктов питания» 4. Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий | 10 | |
| | Самостоятельная работа | | |
| | 1. Государственное регулирование в области обеспечения качества безопасности пищевых продуктов | 2 | |
| | Практическое занятие №7. 1. Формы подтверждения соответствия 2. Новые положения в области подтверждения соответствия 3. Международные стандарты ИСО серии 9000 на системы качества 4. Стандарты ИСО | 10 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета и рабочих мест кабинета информатики и информационных технологий;

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки;
- учебно-методические пособия на CD/DVD - дисках;
- видеоматериалы по ремонту и устройству оборудования;
- плакаты по устройству различного оборудования;
- образцы инструментов, приспособлений;
- измерительные приборы и тестовые разъемы для проверки портов ПК;
- макеты аппаратных частей вычислительной техники и оргтехники.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор. Рабочие станции с выходом в интернет и сервер. Локальная сеть. Коммуникаторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основная

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547>.
2. Иванов, В. Г. Основы контроля качества лабораторных исследований: учебное пособие для спо / В. Г. Иванов, П. Н. Шараев. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 112 с. — ISBN 978-5-507-50111-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/412082>
3. Протасова, Л. Г. Управление качеством в сфере логистики: учебное пособие для спо / Л. Г. Протасова, О. В. Плинка. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 228 с. — ISBN 978-5-507-49642-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/426326>

б) дополнительная литература

1. Иванов, А.А. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А. А. Иванов, А. И. Ковчик, А. С. Столяров. - Москва: Инфра-М, 2020. - 522

2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 642 с.

3. Шишмарёв, В. Ю. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / В. Ю. Шишмарёв. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2019. - 429 с.

4. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие /

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

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. - Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

**Библиотечные системы,
используемые в учебном процессе Дагестанского ГАУ
(Доступ без ограничения числа пользователей)**

| | Наименование электронно- библиотечной системы (ЭБС) | Принадле жность | Адрес сайта | Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 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 № 385 от 06.03.2023г. с 15.04.2023г. по 14.04.2024г. |
| 2. | Электронно- библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К» | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г |
| 3. | Polpred.com | сторонняя | http://golpred.com | ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени. |
| 4. | Электронно- библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы) | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени |

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных | сторонн | яя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | библиотек) | | | |
| 6. | ЭБС «Юрайт» | сторонняя | http://www.biblio-online.ru/ | ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени |
| 7. | ЭБС «Юрайт» СПО | сторонняя | http://www.biblio-online.ru/ | ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г. |
| 8. | ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование» | сторонняя | http://lib.klgtu.ru/jirbis2 | ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени. |
| 9. | ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. - ЭБС ЛАНЬ | сторонняя | http://e.lanbook.com | Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г. |

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСВОЕНИЯ

1.1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Лекция является ведущей формой учебных занятий, предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в... Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове,

излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

Лабораторные занятия проводятся в специализированных лабораториях. Студенты, проходившие инструктаж допускаются к лабораторным занятиям по исследованию качества животноводческого сырья и готовой продукции по методике.

Лабораторная работа - это такой метод обучения, при котором обучающийся под руководством преподавателя и по заранее намеченному плану продельвают опыты и в процессе их воспринимают и осмысливают новый учебный материал.

Проведение лабораторных работ с целью осмысления нового учебного материала включает в себя следующие методические приемы:

- постановку темы занятий и определение задач лабораторной работы;
- определение порядка лабораторной работы;
- непосредственное выполнение лабораторной работы студентами и контроль преподавателя за ходом занятий и соблюдением техники безопасности;
- подведение итогов лабораторной работы.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и практических занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала

необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

Информационные технологии и программное обеспечение

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

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система 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

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Windows 8 Professional | Open License: 61137897 от 2012-11-08 |
| Windows 7 Professional | Open License: 61137897 от 2012-11-08 |
| Turbo Pascal School Pak | http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses |
| PascalABC.NET | http://mmcs.sfedu.ru |
| Справочная правовая система | Консультант Плюс. http://www.consultant.ru/ |

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

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

Министерство сельского хозяйства РФ.-
mcx.ru

1. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. - Москва, 2000.
<http://elibrary.ru>

2. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>

3. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
4. Российская государственная библиотека - rsl.ru
5. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно оборудованные аудитории: 312 аудитория- лекционный зал, 320 аудитория- самостоятельная работа, аудитория № 309 (13) (практические и лабораторные занятия): телевизор с дисками; переносное мультимедийное оборудование (проектор, мультимедийный экран на стойке); ноутбук в комплекте с программным обеспечением и с выходом в Интернет. Библиотечный фонд кафедры овцеводства, скотоводства, технологии производства и переработки продукции животноводства.

Специальная лаборатория мяса и мясных продуктов, оснащенная технологическим и лабораторным оборудованием:

- сушильная камера;
- фаршемешалка;
- мясорубка МИМ - 600;
- столы профессиональные;
- вентиляторы;
- шприцы;
- вытяжка;
- холодильные и морозильные камеры;
- рН-метр;
- микроскоп;
- термостат;
- аппарат Къельдаля;
- весы электронные;
- весы торговые.

