

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель образовательной программы  
\_\_\_\_\_/А.А. Мурзабеков  
от «19» марта 2025г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан агроинженерного факультета  
\_\_\_\_\_/ М.И.Ужахов  
от «20» марта 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.ДВ.01.01 Стандартизация и сертификация  
продукции животноводства**

Направление подготовки (магистратура)  
**36.04.02 Зоотехния**

Направленность (профиль подготовки)  
**Частная зоотехния, технология производства  
продуктов животноводства**

Квалификация выпускника  
**Магистр**

Форма обучения  
**Очная**

**Магас, 2025г.**

## 1 Цели освоения дисциплины.

Целями освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» является подготовка магистра владеющего теоретическими и практическими навыками в области стандартизации и сертификации продуктов животноводства, давать обоснованное заключение о качестве продукции, осуществлять контроль за соблюдением стандартов на предприятиях по выпуску и переработке продуктов и сырья животного происхождения, а также обеспечения выпуска им доброкачественной продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» входит в вариативную часть профессионального цикла дисциплин включенных в учебный план направления подготовки по магистерской программе 36.04.02. «Зоотехния» Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства.

Таблица 1

Связь дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» с предшествующими дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, предшествующие дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции животноводства».	Семестр
Б1.В.03.	Теоретические основы формирования продуктивности крупного рогатого скота	2
Б1.Б.04.	Современные проблемы в зоотехнии	1
Б1.В.ДВ.03.01.	Инновационные технологии воспроизводства и выращивания лошадей	1
Б1.В.01.	Планирование и организация научных исследований	2

Таблица 2.

Связь дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» со смежными дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, смежные с дисциплиной «Стандартизация и сертификация продукции животноводства».	Семестр
Б1.Б.04.	Современные проблемы зоотехнии	3
Б1.В.ДВ.01.01	Методика ведения занятий по зоотехнии	3
Б1.В.ДВ.04.01	Технология молочных продуктов	3

Таблица 3.

Связь дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» с последующими дисциплинами и сроки их изучения

Код дисциплины	Дисциплины, следующие за дисциплиной «Стандартизация и сертификация продукции животноводства».	Семестр
Б1.В.02.	Методы и технологии обучения профессиональным дисциплинам	4
Б1.Б.05	Технология первичной переработки продуктов животноводства	4

Перечень последующих, практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- 1) успешное прохождение учебной, научно-исследовательской, технологической и педагогической практик,
- 2) успешное выполнение научно-исследовательской работы,
- 3) успешное прохождение производственной практики,
- 4) выполнение ВКР.

### 3. Результаты освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

#### *Универсальные компетенции:*

**УК-3** Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

#### *Профессиональные компетенции:*

**ПК- 6** Способен использовать современные психолого-педагогические теории и методы в профессиональной и педагогической деятельности

**ПК-8 - ПК8** Способен к разработке новых подходов и методических решений в области проектирования и реализации программ профессионального обучения, СПО и(или) ДО

**Требования к знаниям, умениям и навыкам.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** - качественные характеристики и требования к безопасности продуктов животноводства, требования к маркировке продукции, способы использования в соответствии со сроками использования;

- требования нормативных документов на продукцию животноводства;
- современные технологии получения продукции животноводства, способы повышения её качества в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов, рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов;

- сущность, принципы, цели, задачи, функции и механизмы научных основ стандартизации и сертификации продуктов животноводства.

**Уметь:** - проводить оценку качества и безопасности продуктов животноводства и давать обоснованное заключение;

- осуществлять контроль за технологическими процессами на предприятиях по переработке продукции и сырья животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции;

- осуществлять контроль качества продукции на всех этапах ее производства в соответствии с требованиями стандартов качества;

- использовать основные принципы стандартизации продуктов животноводства с целью безопасности и управления качеством животноводческой продукции;

**Владеть:** - методами органолептического и физико-химического исследований продуктов животноводства;

-современными знаниями в области обеспечения качества и безопасности продуктов животноводства; навыками научно-исследовательской деятельности по проведению стандартизации продуктов животноводства.

#### **4. Структура и содержание дисциплины (модуля) Стандартизация и сертификация продукции животноводства**

##### **4.1. Структура дисциплины (модуля)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 ч.

№  п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в							Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по								
			Контактная работа			Самостоятельная работа				семестрам)								
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт. работы	Всего	Курсовая работа(проект)	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрол.н. работ	Проверка реферата	Проверка эссе и иных творческих работ	курсовая работа (проект) др.
1.	Раздел 1. Общие вопросы стандартизации и сертификации.																	
1.1.	История развития стандартизации и сертификации, их значение в современных условиях развития животноводства и в связи с вступлением России в ВТО	3	2	2				6			4			2				
1.2.	Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) – инструменты повышения качества продукции животноводства	3	4	4				6				2						
2.	Раздел 2. Роль стандартизации и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции животноводства																	
2.1.	Организационные аспекты стандартизации, сертификации и метрологии в обеспечении качества продукции животноводства	3	8	2	6			6			4			4				
2.2.	Содержательные аспекты стандартизации, метрологии и сертификации	3	4	2	2			6										

3.	<b>Раздел 3.</b> Нормативно-правовое и информационное обеспечение стандартизации и сертификации продукции животноводств															
3.1	Методы стандартизации и сертификации в области производства и переработки продукции животноводства.	3	8	4	4			4		4						
3.2.	Материально-техническое обеспечение. Технические средства	3	8	4	4			4						4		
3.3.	Понятие и механизм управления качеством продукции животноводства.	3	2	2				2					4			
	Общая трудоемкость, в часах	3 сем	72	18	16			38			Промежуточная аттестация					
											Форма					
											Зачет					+
											Зачет с оценкой					
											Экзамен					

## 4.2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ.

**1. Общие вопросы стандартизации и сертификации.** Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия), их значение в животноводстве. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) – инструменты повышения качества продукции животноводства. История развития стандартизации и сертификации, их значение в современных условиях развития животноводства и в связи с вступлением России в ВТО

**2. Роль стандартизации и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции животноводства.** Стандартизация, метрология и сертификация – инструменты повышения качества продукции животноводства. Понятие и механизм управления качеством продукции животноводства. Организационные аспекты стандартизации, сертификации и метрологии в обеспечении качества продукции животноводства. Содержательные аспекты стандартизации, метрологии и сертификации.

**3. Нормативно-правовое и информационное обеспечение стандартизации и сертификации продукции животноводства.** Нормативно-правовое обеспечение. Методическое обеспечение. Методы стандартизации и серти-

фикации в области производства и переработки продукции животноводства. Материально-техническое обеспечение. Технические средства. Материальная база стандартизации сертификации в области производства и переработки продукции животноводства. Кадровое обеспечение в животноводстве

## **5. Образовательные технологии**

Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы и осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.

Предусмотрено проведение занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, компьютерных симуляций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями агропромышленного комплекса, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РИ, различных государственных унитарных предприятий.

В процессе преподавания лекционный материал представляется в интерактивной форме, в том числе с использованием средств мультимедийной техники. Обсуждение проблем, выносимых на практические занятия происходит не столько в традиционной форме контроля текущих знаний, сколько ориентировано на творческое осмысление студентами наиболее сложных вопросов, связанных с развитием агропромышленного комплекса. Обсуждение строится в форме дискуссии, с учетом выполнения самостоятельной работы.

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

- изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий;
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием *Internet*-ресурсов, информационных баз, методических

разработок, специальной учебной и научной литературы, специализированных компьютерных программ;

- закрепление теоретического материала при проведении практических работ с использованием специализированных программ, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.

**6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.**

**6.1. План самостоятельной работы студентов**

/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание лабораторной работы
1	Характеристика стандартов Сертификация систем качества и производств. (2 часа)	<p align="center"><b>Лабор. прак. работа № 1</b></p> <p>1. Номенклатура показателей качества. 2. Оценка и подтверждение соответствия.</p> <p><b>Содержание:</b> Термины и определения основных понятий о качестве сельскохозяйственной продукции. Свойства продукции. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции, их классификация. Продукция стандартная, нестандартная, брак. Сортамент природный и товарный, пересортица. Дефекты продукции.</p> <p>3. Показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. 4. Основы стандартизации. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Качество</p> <p>Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и их гигиенические нормативы. Санитарно-гигиенические требования безопасности продовольственного сырья и пищевых сельскохозяйственных продуктов.</p>
2	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве. (2 часа)	<p align="center"><b>Лабораторная работа № 2</b></p> <p>1. Изучение основ метрологии. Основные понятия и определения в области метрологии.</p> <p><b>Содержание:</b> Основные понятия и определения в области метрологии. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации.. Понятие видов и методов измерений.. Государственная система обеспечения единства измерений..</p> <p align="center">Национальная система стандартизации Российской Федерации.</p>



		<p>ской Федерации (НСС РФ). Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Национальный орган РФ по стандартизации. Федеральное агентство по техническому регулированию (Ростехрегулирование) – руководящий центр по стандартизации, метрологии, оценке соответствия в стране. Функции Ростехрегулирования. Территориальные органы и службы: Научно-исследовательские институты по стандартизации, метрологии, сертификации. ФГУП Стандартиформ.</p> <p>Нормативные документы по стандартизации: стандарты, общероссийские классификаторы, Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.</p> <p>Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.</p>
3	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства. Качество молока. (2 часа)	<p><b>Лабор-прак. работа № 3</b></p> <p>1. Оценка соответствия продукции животноводства. Стандартизация молока.</p> <p><b>Содержание:</b> Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак обращения на рынке, знак соответствия, идентификация продукции. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия.</p> <p>Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации</p> <p>2. Контроль качества молока. Пищевая ценность молока. Санитарно-гигиенические показатели качества молока: микроорганизмы сырого молока, соматические клетки. Требования к безопасности сырого молока.</p> <p>Оценка соответствия молока требованиям ТР. Обязательное подтверждение соответствия молока в форме декларирования соответствия.</p> <p>Учёт и первичная обработка молока на ферме. Транспортирование и реализация молока. Немолочное сырьё, используемое в производстве молочных продуктов. Оборудование для пастеризации и стерилизации молока. Контроль качества молока при тепловой обработке.</p>
4	Птица сельскохозяйственная для убоя. Требования к качеству тушек птицы. (2 часа)	<p><b>Лабораторная работа № 4</b></p> <p>1. Классификация птицы. Морфологические признаки возрастных групп птицы. Характеристика упитанности разных видов и возрастных групп птицы. Правила приемки и транспортирования птицы. Классификация птицы.</p> <p>1. Мясо птицы. Требования к качеству тушек птицы по</p>

		<p>упитанности и качеству обработки.</p> <p>2. Микробиологические показатели качества мяса. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Правила приемки. Мясо птицы.</p>
5	<p>Определение качества и стандартизация яиц.</p> <p>(2 часа)</p>	<p><b>Лабораторная работа №58</b></p> <p>1. Требования к качеству яиц. Категории яиц в зависимости от их массы.</p> <p><b>Содержание:</b> Структура, химический состав и пищевая ценность яиц. Характеристика и классификация яиц. Состояние и качество скорлупы – цельность, чистота, прочность.</p> <p>1. Микробиологические показатели качества яиц. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.</p> <p>2. Правила приемки и методы контроля качества. Оценка соответствия яиц.</p> <p><b>Содержание:</b> Требования к качеству яиц. Категории яиц в зависимости от их массы. Микробиологические показатели качества яиц. Допустимые уровни ксенобиотиков. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению. Правила приемки и методы контроля качества. Оценка соответствия яиц.</p>
6	<p>Показатели качества убойных животных.</p> <p>(2 часа)</p>	<p><b>Лабораторная работа № 6</b></p> <p>1. Технология продуктов убоя животных. Химический состав мяса.</p> <p><b>Содержание: Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных.</b> Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.</p> <p><i>Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Транспортная документация и ее значение. Виды транспортировки:.. Санитарная обработка транспортных средств.</i></p> <p><i>Порядок приема и сдачи животных для убоя.</i> Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности.. Методы определения упитанности скота и птицы.. Правила сдачи и приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.</p> <p><i>Переработка убойных животных.</i> Типы предприятий по переработке животных и птицы.. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Разделка и санитарная зачистка туш.</p> <p>Правила клеймения туш. Охрана груди, техника безопасности при убое животных.</p> <p><i>Понятие о мясе.</i></p> <p>3. Комплексная оценка качества мяса. Изменения в мясе при хранении..</p> <p><b>Химический состав мяса..</b> Сортной разруб туш и его обоснование. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных. Общие поня-</p>

		<p>тия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.</p> <p><b>Изменения в мясе при хранении.</b> Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение.</p>
7	<p>Пищевая ценность мяса. Товарная классификация мяса в тушах, полутушах. (2 часа)</p>	<p><b>Лабораторная работа № 7</b></p> <p>1. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.</p> <p>Изменения в мясе после убоя. Факторы, влияющие на процессы созревания, и признаки созревающего мяса.</p> <p>2. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного эндокринного сырья.</p> <p>3. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.</p> <p>Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование. Кормовая мука.</p>
8	<p>Качество и классификация шерсти. Стандартизация шерсти. (2 часа)</p>	<p><b>Лабораторная работа № 8</b></p> <p>1. Качество и классификация шерсти.. Характеристика типа шерстяных волокон: Шерсть однородная и неоднородная. Показатели технических свойств шерсти: тонины, длина шерстяных волокон, урвненность, цвет, состояние шерсти по прочности и засоренности.</p> <p><i>Шерсть овечья</i> немытая тонкая, полутонкая, полугрубая и грубая. Классировка полутонкой шерсти. Полугрубая и грубая шерсть. Классировка полугрубой и грубой шерсти.</p> <p>Полугрубая и грубая шерсть осенней стрижки и поярковая.</p> <p><i>Шерсть козья</i> немытая классированная. Классификация козьей шерсти по группам тонины, по виду засоренности, по цвету.</p> <p>2 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение шерсти.</p>

## 6.2.Методические указания по освоению дисциплины:

В процессе освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» студент должен посещать занятия лекционного типа, во время которых вести конспект; посещать занятия семинарского типа с обязательным выполнением всех заданий преподавателя в рабочей тетради. По окончании изучения каждого раздела магистр должен выполнить контрольные задания, ответить на контрольные вопросы. Оценка знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» про-

водится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся: - на занятиях (опрос, решение задач, ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии); - по результатам выполнения индивидуальных заданий; - по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов; - по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы. Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета (3 семестр). Промежуточная аттестация проводится в устной форме.

### **6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов**

#### **Показатели критериев и шкал оценивания при промежуточной аттестации студентов**

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения студентами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины. При промежуточной аттестации по дисциплине с преобладанием теоретического обучения является зачет во втором семестре.

#### **Фонд оценочных средств с указанием этапов их формирования**

<b>п /п</b>	<b>Название модуля</b>	<b>компетенции</b>
1.	Характеристика стандартов Сертификация систем качества и производств.	УК-3; ПК-6; ПК-8.

2.	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
3.	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства. Качество молока.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
4.	Птица сельскохозяйственная для убоя. Требования к качеству тушек птицы.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
5.	Определение качества и стандартизация яиц.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
6.	Показатели качества убойных животных.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
7.	Пищевая ценность мяса. Товарная классификация мяса в тушах, полутушах.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
8.	Качество и классификация шерсти. Стандартизация шерсти.	УК-3; ПК-6; ПК-8.

### Показатели критериев оценивания при зачете

Зачтено	Заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой
Не зачтено	выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины**

### **7.1. Учебная литература**

#### **а) Основная литература**

1. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции: Учебник . СПб.: Троицкий мост, 2012. – 536 с.
2. Г.С. Шарафутдинов . Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие для вузов /– СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

#### **б) Дополнительная литература:**

1. Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. - СПб.: Лань, 2013.
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов . СПб : Лань, 2010. - 475 с.
3. Г.С. Шарафутдинов . Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства , учеб. пособие . Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 624 с

### **7.2. Интернет-ресурсы**

<http://fizrast.ru/sitemap.html>   <http://www.don-agro.ru>   <http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)  
<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека  
<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека  
<http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно координаторским ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a>
«Образовательный ресурс России»	<a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a>
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a> –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	<a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	<a href="http://polpred.com/news">http://polpred.com/news</a>
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a> -
Русская виртуальная библиотека	<a href="http://rvb.ru">http://rvb.ru</a> –
Кабинет русского языка и литературы	<a href="http://ruslit.ioso.ru">http://ruslit.ioso.ru</a> –
Национальный корпус русского языка	<a href="http://ruscorpora.ru">http://ruscorpora.ru</a> –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	<a href="http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm">http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</a>
Научная электронная библиотека «e-Library»	<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a> -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	<a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> -
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	<a href="http://www.informio.ru">http://www.informio.ru</a>
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	<a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>

### 7.3. Программное обеспечение

Университет обеспечен следующим комплектом лицензионного программного обеспечения.

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ
  - 1.1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10
  - 1.2. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016
  - 1.3. Microsoft Office 2007, 2010, 2016
  - 1.4. Программный комплекс ММИС “Деканат”

- 1.5. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
- 1.6. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"
- 1.7. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"
- 1.8. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"
- 1.9. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"
- 1.10. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"
- 1.11. 1С Зарплата и Кадры
- 1.12. 1С Кадры: расчет заработной платы
- 1.13. Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
- 1.14. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.15. 1С Бухгалтерия

#### **7.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

На кафедре имеется оборудованная лаборатория №103, оснащенная стендами, таблицами, ГОСТами, слайдами, муляжами, мультимедийными средствами; наборы слайдов, видеофильмы, кинофильмы; обеспечение деловых игр; демонстрационные приборы, по всем темам дисциплины.

Кафедра располагает учебной литературой (практикумами) по всем разделам дисциплины, методическими указаниями и заданиями для выполнения лабораторных работ.

#### **Перечень технических средств, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Перечень основного оборудования	Нумерация разделов/тем дисциплины
1.	Интерактивная доска IPBOARD, серия CSIP (1 шт.)	1-6
2	Компьютер: Процессор- ЦП-Intel core i5-7400T 2,4Г Гц	1-6



Рабочая программа дисциплины **«Стандартизация и сертификация продукции животноводства»** составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния ( уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22»сентября 2017г. №973 и профессионального стандарта 13.013 «Специалист по зоотехнии» утвержденный министерством труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. №423и

Программу составили:

доктор с.-х.н., профессор кафедры зоотехнии Ужахов М.И.  
доцент кафедры зоотехнии , канд с.х.наук Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»  
Протокол № 7 от «19» марта 2025г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета  
Протокол № 3 от «20» марта 2025 г.

**Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и  
регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой