

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»**

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А. И. Афанасьева
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 С. И. Завалишин
«31» августа 2023 г.

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Направление подготовки

**35.03.07 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Направленность (профиль)

**«Технология производства и переработки
продукции животноводства и растениеводства»**

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» составлена на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 669 от 17.07.2017 по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 22 от «5» июня 2023 г.

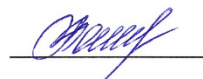
И.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент



В. В. Горшков

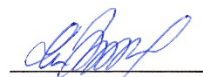
Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от «31» августа 2023 г.

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент



Л. А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук, доцент



А. И. Яшкин

Оглавление

1	Цель и задачи освоения дисциплины	4
2	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
3	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
4	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	5
5	Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	6
6	Тематический план изучения дисциплины	7
7	Образовательные технологии	10
8	Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	10
9	Ресурсное обеспечение	10
9.1	Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы	10
9.2	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	10
9.3	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	10
9.4	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	11
9.5	Описание материально-технической базы	11
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	11
	Приложения	13

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: дать теоретические знания и практические навыки работ в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции требованиям технических регламентов, стандартов и иных нормативных и технических документов.

Задачи дисциплины:

- сформировать системные представления о теоретических основах стандартизации и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции;
- развить навыки работы с нормативно-правовой и технической документацией, регламентирующей показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания и процессы, связанные с ними;
- рассмотреть порядок разработки, утверждения и обновления стандартов различных уровней, в том числе технических условий;
- ознакомить с базовыми положениями стандартов на основные группы сельскохозяйственного сырья и продуктов питания;
- дать знания о порядке и особенностях подтверждения соответствия отдельных групп продовольственного сырья и пищевой продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной обязательной части блока 1 учебного плана.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: Правоведение, Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, Технология рыбы и рыбных продуктов, Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Перечень последующих изучаемых дисциплин и ГИА: Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, Технология хранения и переработки продукции животноводства, Технология молока и молочных продуктов, Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья, Преддипломная практика, Подготовка выпускной квалификационной работы.

4 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 3 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Код и наименование компетенций (К), формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Код и наименование индикатора достижения (ИД) компетенции	Перечень результатов обучения (дескрипторов-Д), формируемых дисциплиной
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-2 _{опк-2} Использует нормативные правовые документы в профессиональной деятельности	Знает понятийный аппарат по стандартизации, цели, принципы стандартизации и сведения, содержащиеся в маркировке пищевой продукции; Знает требования к технической документации на пищевую продукцию, основные понятия в сфере подтверждения соответствия пищевой продукции Умеет применять стандарты в профессиональной деятельности Умеет реализовывать функции и применять методы стандартизации Уметь выбирать формы оценки соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции, применять схемы подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции Владеет навыками идентификации сельскохозяйственной и пищевой продукции, запрещенной к обороту Владеет навыками работы со стандартами на сельскохозяйственную и пищевую продукцию при решении профессиональных задач
	ИД-3 _{опк-2} Применяет знания нормативно-правовых актов при оформлении специальной документации в профессиональной деятельности	Умеет проводить инспекционный контроль за соблюдением требований НТД, проводить маркировку пищевых продуктов, пищевых добавок, ТВС Владеет навыками оформления декларации о соответствии сельскохозяйственной и пищевой продукции.

5 Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Распределение программного материала по видам занятий и последовательность его изучения определяются рабочим учебным планом (табл. 2).

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Вид занятий	Очная форма		Заочная форма	
	всего	в т. ч. по се- местрам	всего	в т. ч. по семестрам (сессиям)
		7		
1 Аудиторные занятия, часов, всего	56	56	16	16
в том числе:				
1.1 Лекции	30	30	6	6
1.2 Лабораторные работы	26	26	10	10
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-
2 Контактная работа	56	56	16	16
3 Самостоятельная работа, часов, всего	68	68	119	119
в том числе:				
3.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-
3.2 Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-	-	-
3.3 Контрольная работа (К)	-	-	20	20
3.4 Промежуточная аттестация (сдача зачета)	-	-	-	-
4 Промежуточная аттестация (сдача экзамена)	20	20	9	9
Итого часов (стр.2+стр.3+стр.4)	144	144	144	144
Форма промежуточной аттестации*	Э	Э	Э	Э
Общая трудоемкость, зачетных единиц	4	4	4	4

* формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), зачет с оценкой (ЗО).

6 Тематический план изучения дисциплины

Таблица 3 – Тематический план изучения дисциплины, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля *	Код компетенции
		лекции	лабораторные работы	практические (семинарские) занятия	самостоятельная работа		
Введение в дисциплину	Цель, задачи и трудоемкость дисциплины. Ретроспектива вопроса	2/2	-	-	2/6	УО/К	ОПК-2
Основы пищевого законодательства и технического регулирования в пищевой промышленности	Основы технического регулирования. ФЗ «О техническом регулировании», Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации, ФЗ «О стандартизации в РФ», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС «О безопасности пищевой продукции», Требования к маркировке пищевой продукции, Требования нормативных документов к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам, ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	12/0	8/4	-	22/32	УО, КС, КЛ/К	ОПК-2
Стандартизация в отраслях пищевой промышленности	Принципы, функции и методы стандартизации, Классификация стандартов в Российской Федерации, Требования стандартов на молоко и молочную продукцию, требования стандартов на мясо и мясопродукты, Наднациональные и зарубежные стандарты, Стандартизация в области управления качеством продукции: система ХАССП, система GMP, Национальные стандарты: порядок разработки, обновления и отмены, Требования стандартов на рыбу, Требования стандартов на мед, яйца, кожевенное сырье, Классификация и кодирование объектов стандартизации	12/2	10/2	-	24/31	УО, КС, КЛ/К	ОПК-2

Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	Оценка соответствия продукции и услуг. Оценка (подтверждение) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения. Правила и схемы оценки соответствия. Порядок подтверждения соответствия молока и молочной продукции, Порядок подтверждения соответствия мяса и мясной продукции, Оформление декларации о соответствии	4/2	6/4	-	20/30	УО, КС, КЛ/К	ОПК-2
Коллоквиумы (№№ 1,2,3)	Материалы всех лекционных занятий	-	2/0	-	-	КЛ/-	-
	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)	-	-	-	-/20	-/К	ОПК-2
	Выполнение курсовой работы (проекта)	-	-	-	-	-	-
	Подготовка к экзамену	-	-	-	20/9	-	ОПК-2
	Подготовка к зачету	-	-	-	-	-	-
	Всего	30/6	26/10	-	88/128	-	-

* Формы текущего контроля: коллоквиум (КЛ), кейс (КС), выполнение контрольной работы (К).

Таблица 5 – Темы лабораторных работ

№	Наименование темы	Количество часов *
1	ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»	2/0
2	ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции»	2/2
3	Требования стандартов на молоко и молочную продукцию	2/0
4	ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»	2/2
5	Требования стандартов на мясо и мясопродукты	2/0
6	ТР ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	2/0
7	Требования стандартов на рыбу и рыбную продукцию	2/0
8	Требования стандартов на мед, яйца, коженное сырье	2/0
9	Оценка соответствия молока и молочной продукции	2/2
10	Оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции	2/2
11	Оценка соответствия рыбы и пищевой рыбной продукции	2/0
12	Оформление декларации о соответствии продукции	2/2
13	Коллоквиумы (№№ 1,2,3)	2/0
	Итого часов	26/10

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Таблица 4 – Темы практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы	Количество часов
	Не предусмотрено учебным планом	

Таблица 6 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№	Вид СРС	Количество часов *	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Подготовка к опросам	30/-	Устный опрос	Основная и дополнительная литература в приложении 2
2	Решение кейсов	10/-	Дискуссия	Основная и дополнительная литература в приложении 2
3	Подготовка к коллоквиумам	28/-	Тестирование	Основная и дополнительная литература в приложении 2
4	Освоение разделов дисциплины (для заочной формы обучения)	-/99	Проверка контрольной работы, устный опрос на экзамене	Основная и дополнительная литература в приложении 2
5	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)	-/20	Проверка контрольной работы	Основная и дополнительная литература в приложении 2
6	Подготовка к экзамену	20/9	Устный опрос	Основная и дополнительная литература в приложении 2
	Итого часов	88/128		

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

7 Образовательные технологии

Таблица 7 –Интерактивные формы проведения занятий,
используемые на аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия	Используемые интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
7	ЛР	Метод кейсов. ТР ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	2/0
	ЛР	Метод кейсов. ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»	2/0
	ЛР	Метод кейсов. ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции»	2/0
	ЛР	Метод кейсов. ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»	2/0
	ЛР	Метод кейсов. Оформление декларации о соответствии продукции	2/2
	ЛР	Метод кейсов. Порядок подтверждения соответствия молока и молочной продукции. Порядок подтверждения соответствия мяса и мясной продукции. Порядок подтверждения соответствия рыбы и рыбной продукции	6/0
Итого			16/2

8 Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» приведен в отдельном документе.

9 Ресурсное обеспечение

9.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

9.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Яшкин, А. И. Стандартизация и подтверждение соответствия в пищевой отрасли: методические указания по самостоятельной работе студентов и выполнению контрольной работы / А. И. Яшкин; Алтайский ГАУ. – Барнаул: Алтайский ГАУ, 2020. – 15 с. – Загл. с титул. экрана. - ~Б. ц. – Текст: электронный.

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

1 Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

2 Пакет программ OpenOffice для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.

3 Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в свободном доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.

4 ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM– znanium.com; BOOK.RU– book.ru; РУКОНТ – lib.rucont.ru; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru.

9.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

- 1 <https://www.gost.ru/portal/gost/> – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
- 2 <http://www.fsa.gov.ru/> – Федеральная служба по аккредитации (Росаккредитация)
- 3 <http://www.eurasiancommission.org/> – Евразийская экономическая комиссия
- 4 <http://www.wikipedia.org/> – Википедия – свободная энциклопедия
- 5 <https://www.cyberleninka.ru/> – Научная электронная библиотека Киберленинка

9.5 Описание материально-технической базы

Для проведения занятий лекционного типа, практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 8 – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
508 корп. 76	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска аудиторная 3-х элементная меловая Стенд «Таблица вредных пищевых добавок» 1000*1000 Парта ученическая, стул ученический Учебный комплекс оборудования «Технология хранения переработки продукции животноводства и пищевого сырья»
245а, 245б гл. корп.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
511 корп. 76	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с подключением к сети «Интернет»

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине с самого начала учебного курса обучающийся должен ознакомиться с рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения должен владеть обучающийся.

Систематическое выполнение учебной работы на лекционных занятиях, семинарских (лабораторных), а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

1 Лекционные занятия направлены на формирование теоретических знаний по дисциплине.

В процессе занятий лекционного типа:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- усваивать информацию, преподносимую лектором;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

При затруднениях в восприятии материала требует обратиться к литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях (лабораторного) типа.

2 Лабораторные занятия направлены на формирование практических умений, связанных с организацией активного взаимодействия участников образовательного процесса по изучению материала, закрепление практических навыков для решения профессиональных задач. При подготовке к занятиям необходимо повторить лекционный материал по изучаемой теме, изучить материал, рекомендованный преподавателем по спискам литературы. Подготовка к лабораторным занятиям преследует две основные цели: первое - повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература; второе - углубление знаний по теме.

Лабораторные занятия служат для закрепления теоретических основ, излагаемых в лекциях, получения практических навыков решения профессиональных задач. Они проходят с использованием методических указаний, учебно-наглядных пособий, в которых отражен необходимый минимум задач для освоения разделов и тем дисциплины.

Завершающей частью лабораторной работы является оформление в рабочей тетради отчета о решении кейса. Содержание отчета определяется темой занятия и может включать в себя вопросы различного характера. При проведении практической работы в состав отчета могут входить: описание кейс-ситуации; поиск и описание решения кейса, общее заключение (выводы).

3 Цель самостоятельной работы студентов – развивать умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное в виде кратких ответов и докладов.

В процессе выполнения самостоятельной работы:

- самостоятельно систематизировать и анализировать материал по изучаемой теме;
- изучить литературу, справочные и научные источники, включая зарубежные;
- уточнить основные понятия по изучаемой теме;
- выполнение заданных преподавателем заданий;
- делать на основе анализа соответствующие выводы по рассматриваемому материалу.

4 Цель контрольной работы – проверка развития навыков, усвоения и закрепления материала, полученных при изучении дисциплины, и выполняется студентами заочного обучения. Работа выполняется по индивидуальным заданиям машинописным или рукописным текстом. Работа дает возможность установить степень усвоения материала и умение применять знания, полученные при изучении дисциплины. Работа способствует овладению материалом, прививает навыки в самостоятельном решении практических вопросов и в работе с литературой.

Приложение 1 к программе учебной дисциплины
«Стандартизация и подтверждение соответствия
сельскохозяйственной продукции»

Аннотация дисциплины

Цель дисциплины – дать теоретические знания и практические навыки работ в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции требованиям технических регламентов, стандартов и иных нормативных и технических документов.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2)

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану:

Вид занятий	Очная форма		Заочная форма	
	всего	в т. ч. по семестрам	всего	в т. ч. по семестрам (сессиям)
		7		
1 Аудиторные занятия, часов, всего	56	56	16	16
в том числе:				
1.1 Лекции	30	30	6	6
1.2 Лабораторные работы	26	26	10	10
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-
2 Контактная работа	56	56	16	16
3 Самостоятельная работа, часов, всего	68	68	119	119
в том числе:				
3.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-
3.2 Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-	-	-
3.3 Контрольная работа (К)	-	-	20	20
3.4 Промежуточная аттестация (сдача зачета)	-	-	-	-
4 Промежуточная аттестация (сдача экзамена)	20	20	9	9
Итого часов (стр.2+стр.3+стр.4)	144	144	144	144
Форма промежуточной аттестации*	Э	Э	Э	Э
Общая трудоемкость, зачетных единиц	4	4	4	4

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Перечень изучаемых тем:

- 1 Введение в дисциплину.
- 2 Основы пищевого законодательства и технического регулирования в пищевой промышленности.
- 3 Стандартизация в отраслях пищевой промышленности.
- 4 Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции.

Приложение 2 к программе учебной дисциплины
«Стандартизация и подтверждение соответствия
сельскохозяйственной продукции»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
основной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Петрова, Е. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология / Е. И. Петрова. - Омск : Омский ГАУ, 2017. - 211 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/102875 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-89764-633-3 : ~Б. ц. - Текст : электронный	ЭБС «Лань»
2	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагауллин, Н. А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 624 с. : ил. - URL: https://e.lanbook.com/book/113611 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : практикум / сост. Г. В. Гуринович. - Кемерово : КемГУ, 2020. - 87 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/156103 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8353-2640-2 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2	Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : практикум / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. - Самара : СамГАУ, 2019. - 111 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/123519 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-88575-560-3 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
3	Валитов, Х. З. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства : методические указания / Х. З. Валитов. - Самара : СамГАУ, 2019. - 59 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/123521 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
4	Яшкин, А. И. Стандартизация и подтверждение соответствия в пищевой отрасли : методические указания по самостоятельной работе студентов и выполнению контрольной работы / А. И. Яшкин ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2020. - 15 с. - Загл. с титул. экрана. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	Сайт Алтайско-го ГАУ. Эк. библиотеки
5	Яшкин, А. И. Основы законодательства, стандартизация и подтверждение соответствия в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / А. И. Яшкин, Л. Н. Паутова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 56 с. - Загл. с титул. экрана. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	Сайт Алтайско-го ГАУ. Эк. библиотеки

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Список верен:

Зав. библиотекой

Должность работника библиотеки



подпись

Е.Б. Городкова

И.О. Фамилия