

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна  
Должность: Директор филиала  
Дата подписания: 31.07.2024 17:14:58  
Уникальный программный ключ:  
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. зам. директора по учебной работе

Т.Н. Пимкина

« 22 » мая 2024 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины  
«В.ДВ.02.01 МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА В АПК»**

для подготовки бакалавров  
Направление: 36.03.02 «Зоотехния»  
Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»,  
«Кинология»  
Форма обучения: очная, заочная  
Год начала подготовки: 2021

Курс 4  
Семестр 7

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1) Обновлен источник в списке основной литературы:

Иванова, Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции.  
Практикум : учебное пособие / Е. П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. —  
148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-  
библиотечная система. — URL.: <https://e.lanbook.com/book/206468>

Разработчик: Вахрамова О.Г., к.б.н.



«22» мая 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехнии,  
протокол № 11 от «22» мая 2024 г.

Заведующий кафедрой



Зеленина О.В.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. зам. директора по учебной работе

  
Т.Н. Пимкина  
«22» 05 2023 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины  
«В.ДВ.02.01 МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА В АПК»**

для подготовки бакалавров

Направление: 36.03.02 «Зоотехния»

Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»,  
«Кинология»

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2020, 2021

Курс 4

Семестр 7

В рабочую программу не вносятся изменения.

Разработчик: Вахрамова О.Г., к.б.н.



«22» мая 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехнии,  
протокол № 11 от «22» мая 2023 г.

Заведующий кафедрой



Шестаков В.М.

УТВЕРЖДАЮ:

и.о.зам. директора по учебной  
работе



Т.Н.Пимкина

«19» мая 2022 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины  
«Менеджмент качества в АПК»**

для подготовки бакалавров

Направление: 36.03.02 «Зоотехния»

Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»,  
«Кинология»

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2019, 2020, 2021

Курс 4

Семестр 7

В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2019, 2020 и 2021 гг. начала подготовки.

Разработчик: Вахрамова О.Г., к.б.н.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Зоотехнии», протокол № 11 от «19» мая 2022 г.

Заведующий кафедрой  Шестаков В.М.



УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по учебной работе  
Е.С. Хропов  
«20» июня 2021 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины  
«Менеджмент качества в АПК»**

для подготовки бакалавров  
Направление: 36.03.02 «Зоотехния»  
Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»,  
«Кинология»  
Форма обучения: очная, заочная  
Год начала подготовки: 2019

Курс 4  
Семестр 7


В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2019, 2020 и 2021 гг. начала подготовки.

Разработчик: Вахрамова О.Г., к.б.н.  «29» июня 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Зоотехнии», протокол № 13 от «29» июня 2021 г.

Заведующий кафедрой  Ермошина Е.В.

**Лист актуализации принят на хранение:**

Заведующий выпускающей кафедрой «Зоотехнии»  Ермошина Е.В.  
«20» 06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по учебной работе  
С.Д. Малахова  
«11» 11 2020 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины**  
**«Б1.В.ДВ.02.01 «Менеджмент качества в АПК»**  
индекс по учебному плану, наименование

для подготовки бакалавров  
Направление: 36.03.02 «Зоотехния»  
Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»,  
«Кинология»  
Форма обучения: очная, заочная  
Год начала подготовки: 2019, 2020

Курс 4  
Семестр 7

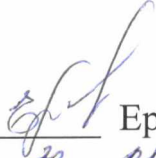
В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2019 и 2020 гг. начала подготовки.

Разработчик: Вахрамова О.Г., к.б.н.  «23» июня 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Зоотехнии», протокол № 11 от «23» июня 2020 г.

Заведующий кафедрой  Ермошина Е.В.

**Лист актуализации принят на хранение:**

Заведующий выпускающей кафедрой «Зоотехнии»  Ермошина Е.В.  
«11» 11 2020 г.





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Факультет зооинженерный  
Кафедра «Зоотехнии»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

О.И. Сюняева

“ 30 ”

08

2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.02.01 «Менеджмент качества в АПК»**  
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 26.03.02 «Зоотехния»

Направленность: «Технология производства продуктов животноводства», «Ки-  
нология»

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2019

Калуга, 2019

Разработчик Вахрамова О.Г., к.б.н.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«28» 06 2019 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии» протокол № 13 от «28» 06 2019 г.

Зав. кафедрой  Ермошина Е.В. к.с.-х.н.

«28» 06 2019 г.

**Согласовано:**

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки  Зеленина О.В. к.б.н., доцент

«28» 06 2019 г.

Заведующий выпускающей кафедрой  Ермошина Е.В. к.с.-х. н.

«28» 06 2019 г.

**Проверено:**

Начальник УМЧ  доцент О.А. Окунева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	4
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	4
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ</b> .....	5
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	5
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	7
4.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ.....	7
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3. ЛЕКЦИИ / ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	9
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b> .....	13
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	14
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	20
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	31
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	22
7.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	22
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	22
7.3. НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ.....	22
7.4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	23
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	23
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)</b> .....	23
<b>10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b> .....	23
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	24
ВИДЫ И ФОРМЫ ОТРАБОТКИ ПРОПУЩЕННЫХ ЗАНЯТИЙ.....	25
<b>12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	25



## **Аннотация**

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 «Менеджмент качества в АПК»

для подготовки бакалавра по направлению подготовки 26.03.02. «Зоотехния» направленности: «Технология производства продуктов животноводства», «Кинология»

**Цель освоения дисциплины:** ознакомление студентов с основными достижениями теории и практики в области менеджмента качества, приобретение ими умений и навыков в области управления качеством продукции АПК для готовности решать практические задачи в производственно-технологической области профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в число дисциплин по выбору вариативной части учебного плана по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния».

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются компетенции производственно-технологического типа задач профессиональной деятельности:

ПКО-7 – способен планировать и организовать эффективное использование животных, материалов и оборудования;

ПКО-7.1 – знает принципы эффективного использования животных, материалов и оборудования;

ПКО-7.2 – планирует эффективное использование племенных животных и материалов;

ПКО-7.3 – владеет навыками организации эффективного использования животных, материалов и оборудования.

**Краткое содержание дисциплины:** в дисциплине представлены разделы и темы, которые раскрывают качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики; описывают эволюцию подходов к управлению качеством; раскрывают методологию и терминологию управления качеством; характеризуют приемы контроля качества в системе менеджмента качества; излагаются законодательные основы управления качеством и основные положения управления качеством продукции АПК.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа (2 зачетных единицы)

**Промежуточный контроль:** зачет.

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью дисциплины «Менеджмент качества в АПК» является ознакомление студентов с основными достижениями теории и практики в области менеджмента качества, приобретение ими умений и навыков в области управления качеством продукции АПК для готовности решать практические задачи в производственно-технологической области профессиональной деятельности.

## **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина «Менеджмент качества в АПК» включена в число дисциплин по выбору вариативной части учебного плана. Дисциплина «Менеджмент качества в АПК» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Менеджмент качества в АПК» являются: «Лабораторная оценка качества продукции», «Скотоводство», «Свиноводство», «Птицеводство», «Овцеводство и козоводство», «Коневодство», «Пчеловодство».

Дисциплина «Менеджмент качества в АПК» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Стандартизация и сертификация продукции животноводства», «Племенная работа в животноводстве».

Рабочая программа дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Менеджмент качества в АПК» соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКО-7	способен планировать и организовать эффективное использование животных, материалов и оборудования	ПКО-7.1 – знает принципы эффективного использования животных, материалов и оборудования	основные принципы и методы менеджмента качества, сферы их приложения	использовать в практической деятельности нормативные и законодательные документы в области качества	методами управления качеством продукции АПК
			ПКО-7.2 – планирует эффективное использование племенных животных и материалов	сущность качества продукции АПК и управления им	применять навыки организации деятельности по достижению высокого качества путем разработки и внедрения систем менеджмента качества в соответствии с рекомендациями стандартов	методиками анализа уровня качества продукции и факторов влияния с помощью статистических методов
			ПКО-7.3 – владеет навыками организации эффективного использования животных, материалов и оборудования	современные методы контроля качества продукции АПК	использовать в практической деятельности измерительную технику; применять статистические методы в контроле качества продукции АПК	методами теххимического контроля качества продукции АПК

## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1. Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблицах 2а и 2б.

#### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч. по семестрам № 8
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<i>лекции (Л)</i>	18	18
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	18	18
<b>2. Самостоятельная работа (СР)</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, тестам)</i>	27	27
<i>Подготовка к зачёту (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачет	

#### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч. по семестрам № 4
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<i>лекции (Л)</i>	4	4
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	6	6
<b>2. Самостоятельная работа (СР)</b>	<b>58</b>	<b>58</b>
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, тестам)</i>	58	58
<i>Подготовка к зачёту (контроль)</i>	4	4
Вид промежуточного контроля:	зачет	

## 4.2 Содержание дисциплины

### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а

#### Тематический план учебной дисциплины

Наименование Разделов и тем дисциплины	Всего часов на раздел/тему	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СР)
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Введение	8	2	2	4
Раздел 2. Качество как объект управления	46	12	12	22
Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК	18	4	4	10
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>36</b>

#### **Раздел 1. Введение**

**Тема 1.** Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики.

Значение повышения качества продукции в современных экономических условиях. Проблемы качества в АПК, пути их решения.

#### **Раздел 2. Качество как объект управления**

**Тема 2.** Эволюция подходов к управлению качеством

Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Становление и развитие управления качеством. Основные этапы развития систем качества в России и за рубежом. Современные модели систем менеджмента качества.

**Тема 3.** Методология и терминология управления качеством

Квалиметрия как наука, ее роль и области практического применения Оценка качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления. Основные методы управления качеством, сферы приложения методов управления качеством. Управление качеством на предприятии АПК.

**Тема 4.** Контроль качества в системе менеджмента качества

Методология контроля качества. Использование статистических методов в контроле качества продукции АПК. Контроль качества в сельском хозяйстве. Факторы влияющие на качество продукции АПК.

**Тема 5.** Законодательные основы управления качеством

Правовое регулирование управления качеством. Закон «О техническом регулировании» о стандартизации и подтверждении соответствия (сертификации). Роль и место стандартизации и сертификации в управлении качеством. Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Ответственность за качество продукции.

#### **Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК**

**Тема 6.** Современный опыт управления качеством

Современные системы менеджмента качества; основные принципы системы менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО 9000. Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Общие требования к системам менеджмента качества. Применение стандартов ИСО серии 9000. по управлению качеством продукции.

**Тема 7.** Управление качеством пищевой продукции

Основные принципы системы ХАССП, ее преимущества и этапы создания. Методика анализа системы управления качеством на предприятиях АПК. Этапы внедрения элементов системы управления качеством в отечественном с.-х.

### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3в

#### Тематический план учебной дисциплины

Наименование Разделов и тем дисциплины	Всего часов на раздел/тему	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СР)
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Введение	7	0,5	0,5	6
Раздел 2. Качество как объект управления	47	2,5	4,5	40
Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК	18	1	1	16
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>62*</b>

\* В том числе подготовка к зачёту (контроль)

### 4.3. Лекции/практические занятия

#### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4а

#### Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	№ и название практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Количество часов
1.	<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>ПКО-7.1, ПКО-7.2</b>	<b>Опрос, реферат, выполнение работы</b>	<b>4</b>
	<b>Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики</b>	Лекция № 1. Качество как фактор успеха предприятия	ПКО-7.1	Опрос, реферат	2
		Практическое занятие №1. Расчет выручки и упущенной выгоды	ПКО-7.1, ПКО-7.2	Выполнение работы	2
2.	<b>Раздел 2. Качество как объект управления</b>		<b>ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3</b>	<b>Опрос, реферат, выполнение работы</b>	<b>24</b>
	<b>Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством</b>	Лекция № 2. Качество как категория и объект управления	ПКО-7.1	Опрос, реферат	2
		Практическое занятие № 2. Характеристика этапов развития СМК	ПКО-7.2	Опрос, реферат	2
	<b>Тема 3. Методология и терминология</b>	Лекция № 3. Классификация показателей качества, оценка качества продукции	ПКО-7.2, ПКО-7.3	Опрос, реферат	2



№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	№ и название практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Количество часов	
	управления качеством	Лекция № 4. Основные методы управления качеством, сферы приложения	ПКО-7.1	Опрос, реферат	2	
		Практическое занятие № 3. Анализ конкурентоспособности продукции АПК	ПКО-7.1	Опрос, выполнение работы, реферат	2	
		Практическое занятие № 4. Характеристика показателей качества молока и мяса.	ПКО-7.2	Опрос	2	
		Практическое занятие № 5. Методика ценообразования молока.	ПКО-7.1	Опрос	2	
	<b>Тема 4.</b> Контроль качества в системе менеджмента качества	Лекция № 5. Методология контроля качества	ПКО-7.1, ПКО-7.3	Опрос	2	
		Лекция № 6. Контроль качества в АПК.	ПКО-7.1, ПКО-7.3	Опрос, реферат	2	
		Практическое занятие № 6. Характеристика методов контроля качества продукции АПК	ПКО-7.1, ПКО-7.3	Опрос	2	
		Практическое занятие № 7. Применение статистических методов в управлении качеством.	ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3	Опрос, выполнение работы	2	
	<b>Тема 5.</b> Законодательные основы управления качеством	Лекция № 7. Правовое регулирование управления качеством	ПКО-7.1	Опрос, реферат	2	
	3.	<b>Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК</b>		<b>ПКО-7.1, ПКО-7.2</b>	<b>Опрос, реферат, тестирование</b>	<b>8</b>
<b>Тема 6.</b> Современный опыт управления качеством		Лекция № 8. Характеристика современных систем менеджмента качества (СМК)	ПКО-7.1, ПКО-7.2	Опрос	2	
		Практическое занятие № 8 . Опыт применения СМК (НАССР, ИСО) на предприятиях АПК	ПКО-7.2	Опрос	2	
<b>Тема 7.</b> Управление качеством пищевой продукции		Лекция № 9. Основные принципы системы ХАССП, ее преимущества и этапы создания	ПКО-7.1, ПКО-7.2	Опрос, реферат	2	
		Практическое занятие № 9. Методика анализа СМК на предприятиях АПК.	ПКО-7.2	Итоговое тестирование	2	
<b>ВСЕГО</b>					<b>36</b>	

**ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Таблица 4в

**Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия**

<b>№ п/п</b>	<b>№ раздела и темы дисциплины</b>	<b>№ и название практических занятий</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Вид контрольного мероприятия</b>	<b>Количество часов</b>
1.	<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>ПКО-7.1, ПКО-7.2</b>	<b>Опрос, реферат, выполнение работы</b>	<b>1</b>
	<b>Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики</b>	Лекция № 1. Качество как фактор успеха предприятия	ПКО-7.1	Опрос, реферат	0,5
		Практическое занятие №1. Расчет выручки и упущенной выгоды	ПКО-7.1, ПКО-7.2	Выполнение работы	0,5
2.	<b>Раздел 2. Качество как объект управления</b>		<b>ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3</b>	<b>Опрос, реферат, выполнение работы</b>	<b>7</b>
	<b>Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством</b>	Лекция № 2. Качество как категория и объект управления	ПКО-7.1	Опрос, реферат	0,5
		Практическое занятие № 2. Характеристика этапов развития СМК	ПКО-7.2	Опрос, реферат	1,5
	<b>Тема 3. Методология и терминология управления качеством</b>	Лекция № 3. Классификация показателей качества, оценка качества продукции АПК	ПКО-7.2, ПКО-7.3	Опрос, реферат	0,2
		Лекция № 4. Основные методы управления качеством, сферы приложения	ПКО-7.1	Опрос, реферат	0,3
		Практическое занятие № 3. Анализ конкурентоспособности продукции АПК	ПКО-7.1	Опрос, выполнение работы, реферат	1,0
		Практическое занятие № 4. Характеристика показателей качества продукции АПК.	ПКО-7.2	Опрос	0,5
		Практическое занятие № 5. Методика ценообразования молока.	ПКО-7.1	Опрос	0,5
		<b>Тема 4. Контроль качества в системе менеджмента качества</b>	Лекция № 5. Контроль качества в с.-х. производстве.	ПКО-7.1, ПКО-7.3	Опрос, реферат
		Практическое занятие № 6. Характеристика методов контроля качества продукции АПК	ПКО-7.1, ПКО-7.3	Опрос	0,5
		Практическое занятие № 7. Применение статистических методов в управлении качеством.	ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3	Опрос, выполнение работы	0,5
	<b>Тема 5. Законодательные основы</b>	Лекция № 6. Правовое регулирование управления качеством	ПКО-7.1	Опрос, реферат	1

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	№ и название практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Количество часов
	управления качеством				
3.	<b>Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК</b>		<b>ПКО-7.1, ПКО-7.2</b>	<b>Опрос, реферат, тестирование</b>	<b>2</b>
	<b>Тема 6.</b> Современный опыт управления качеством	Лекция № 7. Характеристика современных систем менеджмента качества (СМК)	ПКО-7.1, ПКО-7.2	Опрос	0,5
		Практическое занятие № 8 . Опыт применения СМК (НАССР, ИСО) на предприятиях АПК	ПКО-7.2	Опрос	0,5
	<b>Тема 7.</b> Управление качеством пищевой продукции	Лекция № 8. Основные принципы системы ХАССП, ее преимущества и этапы создания	ПКО-7.1, ПКО-7.2	Опрос, реферат	0,5
		Практическое занятие № 9. Методика анализа СМК на предприятиях АПК.	ПКО-7.2	Итоговое тестирование	0,5
<b>ВСЕГО</b>					<b>10</b>

### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5а

#### Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
<b>Раздел 1. Введение</b>		
1.	<b>Тема 1.</b> Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Основные понятия УК и МК (ПКО-7.1) Проблемы качества в АПК, пути их решения (ПКО-7.2)
<b>Раздел 2. Качество как объект управления</b>		
2.	<b>Тема 2.</b> Эволюция подходов к управлению качеством	Основные этапы развития систем качества в России (ПКО-7.1)
3.	<b>Тема 3.</b> Методология и терминология управления качеством	Посторонние «пирамиды качества», сущность и составляющие качества жизнедеятельности. Цели, задачи, основные принципы управления качеством (ПКО-7.1)
4.	<b>Тема 4.</b> Контроль качества в системе менеджмента качества	Характеристика статистических методов, применяемых в УК (ПКО-7.3)
5.	<b>Тема 5.</b> Законодательные основы управления качеством	Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Ответственность за качество продукции (ПКО-7.2)
<b>Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК</b>		
6.	<b>Тема 6.</b> Современный опыт управления качеством	Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Зарубежный опыт УК в АПК (ПКО-7.1, ПКО-7.2)
7.	<b>Тема 7.</b> Управление качеством пищевой продукции	История развития и становления системы ХАССП (ПКО-7.2)

**Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины**

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
<b>Раздел 1. Введение</b>		
1.	<b>Тема 1.</b> Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Основные понятия УК и МК (ПКО-7.1) Проблемы качества в АПК, пути их решения (ПКО-7.2)
<b>Раздел 2. Качество как объект управления</b>		
2.	<b>Тема 2.</b> Эволюция подходов к управлению качеством	Основные этапы развития систем качества в России (ПКО-7.1)
3.	<b>Тема 3.</b> Методология и терминология управления качеством	Посторонние «пирамиды качества», сущность и составляющие качества жизнедеятельности. Цели, задачи, основные принципы управления качеством (ПКО-7.1)
4.	<b>Тема 4.</b> Контроль качества в системе менеджмента качества	Методология контроля качества. Характеристика статистических методов, применяемых в УК (ПКО-7.3)
5.	<b>Тема 5.</b> Законодательные основы управления качеством	Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Ответственность за качество продукции (ПКО-7.2)
<b>Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК</b>		
6.	<b>Тема 6.</b> Современный опыт управления качеством	Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Зарубежный опыт УК в АПК (ПКО-7.1, ПКО-7.2)
7.	<b>Тема 7.</b> Управление качеством пищевой продукции	История развития и становления системы ХАССП (ПКО-7.2)

**5. Образовательные технологии**

Таблица 6

**Применение активных и интерактивных образовательных технологий**

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1.	Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Л	Проблемная лекция
2.	Тема 3. Методология и терминология управления качеством.	ПЗ	Мозговой штурм, дискуссия
3	Тема 7. Управление качеством пищевой продукции.	ПЗ	Кейс-метод

## **6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины**

### **6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности**

#### **Перечень вопросов к контрольным мероприятиям (устному опросу) по разделам дисциплины**

##### **Раздел 1. Введение**

1. Значение повышения качества продукции в современных экономических условиях.

2. Современные проблемы качества в АПК.

3. Возможные причины низкого качества продукции АПК.

4. Пути решения проблем с качеством продукции в АПК.

##### **Раздел 2. Качество как объект управления**

1. Назовите процессы, характеризующие «триаду качества».

2. Перечислите этапы в формировании СМК.

3. Назовите основоположников формирования первой звезды качества.

4. Основные этапы развития систем качества в России и за рубежом.

5. Современные модели управления качеством.

6. Что характеризует всеобщий менеджмент качества?

7. Качество продукции, дать определение.

8. Предметное и функциональное качество, дать определение.

9. Технический уровень продукции, дать определение.

10. Конкурентоспособность товара, дать определение.

11. Петля качества, дать определение, перечислить этапы.

12. Квалиметрия как наука, ее основные задачи.

13. Оценка уровня качества продукции, дать определение.

14. Перечень показателей качества молока.

15. Последовательность операций при оценке качества молока.

16. Показатели качества скота для убоя

17. Правила определения показателей качества крупного рогатого скота

18. Правила определения показателей качества свиней.

19. Правила определения показателей качества продукции растениеводства.

20. Классификация методов определения качества продукции с.-х.

21. Области применения методов определения качества продукции АПК.

22. Классификация измерительных методов определения качества продукции АПК.

23. На чем основаны физические методы определения качества продукции АПК.

24. Социологический и экспертный методы определения качества продукции АПК, области применения, формы выражения оценок качества.

25. Управление качеством, дать определение.

26. Принципы управления качеством, их характеристика.

27. Объекты управления при управлении качеством продукции, дать определение.

28. Субъекты управления при управлении качеством продукции, дать определение.

29. Цель управления, дать определение.

30. Методы управления качеством, дать определение.

31. Особенности управления качеством продукции АПК.
32. Методология контроля качества продукции с-х.
33. Отличие активного и пассивного контроля качества.
34. Какие инструменты характерны для элементарных статистических методов контроля качества?
35. Использование статистических методов в контроле качества продукции АПК.
36. В чем состоит контроль качества технологических параметров в с.-х?
37. Правовое регулирование управления качеством.
38. Закон «О техническом регулировании» о стандартизации и подтверждении соответствия (сертификации).
39. Роль и место стандартизации и сертификации в управлении качеством.
40. Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента.
41. Ответственность за качество продукции.

### **Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК**

1. Современные системы управления качеством.
2. Основные принципы системы менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО 9000.
3. Чем обусловлена разработка системы ХАССП на пищевых предприятиях?
4. В чем преимущество системы ХАССП перед другими СМК?
5. Основные принципы системы ХАССП.
6. Этапы создания системы ХАССП.
7. Методика анализа системы управления качеством на предприятиях АПК.
8. Этапы внедрения элементов системы управления качеством в отечественном с.-х.

#### **Пример типовых расчетно-графических задач по темам дисциплины**

**Тема 1.** Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики

**Задание.** Рассчитайте выручку от продажи мяса в зависимости от его категории и упущенную выгоду при продаже мяса низкого качества (исходные данные и варианты в раздаточном материале).

**Тема 3.** Методология и терминология управления качеством

**Задание.** Изучите методику расчета конкурентоспособности пищевой продукции. Постройте ранжированный ряд конкурентоспособности хлебопродуктов на региональном потребительском рынке (исходные данные и варианты в раздаточном материале).

**Тема 4.** Контроль качества в системе менеджмента качества

**Задание.** Опираясь на исходные данные к заданию, оцените результаты внедрения программы по повышению качества и снижению потерь на предприятии. Проанализируйте результаты с помощью диаграмм Исикавы и Парето и оцените качество предложенной программы.

#### **Перечень рефератов по разделам дисциплины**

##### **Раздел 1. Введение**

1. Экономические основы повышения качества и конкурентоспособности продукции и услуг в АПК.
2. Рыночный механизм стимулирования качества в АПК.



## Раздел 2. Качество как объект управления

1. Восточный подход к качеству.
2. Западный подход к качеству.
3. Основные этапы развития систем качества.
4. Качество как экономическая категория и объект управления.
5. Роль и значение квалиметрии в управлении качеством.
6. Становление и развитие менеджмента качества продукции и услуг в АПК.
7. Качество и конкурентоспособность продукции в АПК.
8. Контроль качества на агропромышленных предприятиях.
9. Роль и значение статистических методов контроля качества продукции в АПК.
10. Значения стандартизации и сертификации продукции и услуг в АПК.
11. Международная практика стандартизации и сертификации продукции АПК.

## Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК

1. Современные системы управления качеством в АПК (зарубежный опыт).
2. Современные системы управления качеством в АПК (отечественный опыт).

### Пример тестового задания для итогового тестирования (темы 1- 7)

1. Что такое качество продукции?
  - а) совокупность мероприятий, методов и средств, направленных на повышение качества продукции;
  - б) совокупность свойств, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения отдельных потребностей в соответствии с назначением;
  - в) высокий спрос на продукцию;
  - г) совокупность свойств деятельности, непосредственно зависящих от работника.
2. Определите условия производства необходимые для достижения определенного качества продукции
  - а) система материальных и моральных стимулов
  - б) характер производственного процесса
  - в) инфраструктура рынка
  - г) морально-психологический климат в коллективе
3. Назовите нормируемые показатели качества молока:
  - а) плотность;
  - б) упитанность;
  - в) содержание жира;
4. Разделите показатели качества на единичные и комплексные

Количественные характеристики	Свойство	Ответ
1. Единичные	А. Сорт	
	Б. Плотность	
2. Комплексные	В. Упитанность	
	Г. Масса	

5. Выберите процессы, характеризующие «триаду качества»
  - а) контроль
  - б) планирование
  - в) улучшение

г) нормирование

6. Что такое принцип управления качеством?

- а) Элемент системы управления качеством.
- б) Функция системы управления качеством.
- в) Правило, руководящая идея управления качеством.
- г) Желаемый результат управления качеством.

7. Определите сущность категорий системы управления качеством продукции

Категория	Сущность	Ответ
1. Объект управле-	А. Качество продукции и совокупность ее свойств	
2. Субъект управле-		
3. Цель управления	Б. Уровень качества, который следует задать, обеспечить и достичь	
4. Методы управле-	В. Управляющие органы и лица, призванные обеспечить запланированный уровень качества	
	Г. Вид деятельности, обеспечивающий достижение определенного уровня качества	
	Д. Средства воздействия на производственный процесс для обеспечения качества продукции	

8. Из ниже перечисленных выберите социально-психологические методы управления качеством

- а) приказы директивы и постановления
- б) воспитание и пропаганда преданности организации
- в) финансирование деятельности в области управления качеством
- г) формы морального стимулирования

9. Средства управления качеством включают:

- а) оргтехнику, средства связи
- б) регламентирующие документы государственной системы обеспечения единства измерений
- в) банк нормативной документации
- г) квалификация кадров
- д) базу государственной службы стандартных справочных данных о свойствах веществ и материалов.

10. Что может быть объектом квалиметрии?

- а) коммерческая организация
- б) физическое лицо
- в) любые товары и услуги, к которым применимо понятие «качество»

11. Чем обусловлена сложность организации системы управления качеством продукции на предприятии животноводства?

- а) отсутствие информации;
- б) множественность объектов управления и их рассредоточенность по территории;
- в) сезонные колебания в напряженности выполнения технологических процессов;
- г) зависимость управленческой системы от внешних факторов, не поддающихся достоверному учету и регулированию.

12. Закончите выражение: статистические методы контроля качества позволяют с заданной вероятностью оценивать качество изделий с применением .... метода.

13. Расположите в хронологическом порядке этапы развития систем качества.

Годы	Этап	Ответ
	1905	
1924	Б. Качество продукции процессов, деятельности как соответствие рыночным требованиям	
1951	В. Качество как удовлетворение потребностей общества	
1980	Г. Качество продукции как соответствие стандартам и стабильности процессов	
1990	Д. Качество как удовлетворение потребностей покупателей и служащих	

14. Какие инструменты характерны для элементарных статистических методов контроля качества?

- а) гистограмма;
- б) многофакторный анализ;
- в) диаграмма Парето;
- г) статистический выборочный контроль;
- д) контрольная карта.

15. Какая зависимость существует между качеством и эффективностью производства?

- а) обратная
- б) прямая

16. Выделите пути повышения качества и укрепления конкурентоспособности организации

- а) повышение трудоемкости продукции
- б) рост квалификации персонала
- в) повышение технического уровня производства
- г) совершенствование организации производства и труда

17. Назовите субъекты, получающие эффект от повышения качества продукции

- а) потребители
- б) государство
- в) производители
- г) руководители

18. Внедрение СМК на предприятии позволяет потребителю быть уверенным:

- а) в стабильном выпуске им качественной продукции;
- б) в снижении цен на выпускаемую им продукцию;
- в) в стабильном положении предприятия на внутреннем и внешнем рынке.

19. Сколько принципов УК регламентировано для выполнения в ГОСТ Р ИСО серии 9000 2001 года регистрации?

- а) 8.
- б) 9.
- в) 10.
- г) 7.

20. Назовите современные системы управления качеством:

- а) всемирная система
- б) системы, соответствующие требованиям стандарта ИСО 9000
- в) TQM (всеобщее управление качеством)
- г) системы, соответствующие критериям национальных или международных премий, дипломов.

### **Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)**

1. Значение повышения качества продукции в современных экономических условиях.
2. Качество как социально-экономическая категория.
3. Характеристика основных понятий, связанных с понятием качество.
4. Особенности формирования качества в АПК, его особенности.
5. Возможные причины низкого качества продукции АПК.
6. Пути повышения качества товаров АПК.
7. Современные проблемы качества в АПК, их характеристика.
8. Качество как объект управления.
9. Основные принципы и методы управления качеством.
10. Характеристика основных категорий системы управления качеством продукции
11. Механизм управления качеством продукции, его основные функции и подсистемы.
12. Квалиметрия как наука, ее задачи.
13. Классификация показателей качества.
14. Показатели качества с.-х. продукции, способы их выражения, характеристика.
15. Оценка уровня качества продукции животноводства, характеристика показателей.
16. Оценка уровня качества продукции растениеводства, характеристика показателей
17. Методы определения значений показателей качества продукции растениеводства., области применения, формы выражения оценок.
18. Методы определения значений показателей качества продукции животноводства, области применения, формы выражения оценок.
19. Оценка уровня качества продукции с.-х., характеристика показателей.
20. Характеристика показателей качества молока, их роль в технологии переработки продукта.
21. Последовательность операций при оценке качества молока.
22. Факторы, влияющие на качество молока, их характеристика.
23. Факторы влияющие на качество мяса, их характеристика.
24. Классификация методов управления качеством, их характеристика.
25. Место контроля качества в системе управления качеством, его основная роль.
26. Виды контроля в производстве, их характеристика.
27. Стандарты правил приемки, их характеристика.
28. Использование статистических методов в контроле качества, их преимущества.
29. Контроль качества в сельском хозяйстве при производстве животноводческой продукции.
30. Правовое регулирование управления качеством продукции. Виды законов РФ в этой области, особенности их применения.
31. Закон РФ «О техническом регулировании», его структура, основные термины и понятия, область действия, цели и задачи.
32. Основные положения технического регулирования: принципы, цели, виды технических регламентов.
33. Роль стандартизации в управлении качеством продукции, виды стандартов и нормативных документов.
34. Характеристика принципов и методов стандартизации.
35. Комплексная стандартизация в управлении качеством, ее характеристика
36. Опережающая стандартизация в управлении качеством, ее характеристика.

37. Перспективная стандартизация в управлении качеством ее характеристика.
38. Основные функции государственных органов управления, осуществляющих работы по сертификации.
39. Проведение подтверждения соответствия. Цели и принципы, формы.
40. Характеристика обязательной и добровольной сертификации.
41. Виды обязательной сертификации, их правовые отличия.
42. Взаимоотношения непосредственных участников обязательной сертификации продукции, распределение ответственности между ними.
43. Экономические преимущества производства и реализации сертифицированной продукции.
44. Закон РФ «О защите прав потребителей», его структура, основные термины и понятия, область действия, цели и задачи.
45. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», его структура, основные термины и понятия, область действия, цели и задачи.
46. Современные системы управления качеством. Основные принципы СМК на основе ГОСТов ИСО серии 9000, их реализация.
47. Понятие «критическая контрольная точка» в производстве, основы методики для определения ККТ.
48. Актуальность системы ХАССП для современного производства, необходимость ее внедрения на предприятиях АПК.
49. Сущность системы ХАССП, ее преимущества перед другими СМК.
50. Основные принципы в основе разработки и внедрения системы ХАССП, их характеристика.
51. Основные шаги по внедрению системы ХАССП, их характеристика.
52. Особенности функционирования механизма управления качеством продукции в АПК как обоснование для создания методики анализа производства в плане внедрения СМК.
53. Методика анализа производства для внедрения системы управления качеством на предприятии АПК.
54. Понятие точки управления в системе управления качеством, ее характеристика. Взаимосвязь точек управления при приемке молочного сырья.

## **6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания**

### **Критерии оценки ответов на устном опросе:**

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического материала по поставленному вопросу и способен им оперировать и использовать для решения практических задач;

Отметка «хорошо» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого материала, либо в его применении для решения практических задач.

Отметка «удовлетворительно» ставится, если студент формулирует основные положения данного вопроса но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно, не ориентируется при практическом применении материала.

Отметка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание основных понятий по поставленному вопросу либо допускает ошибки в форму-

лировке определений и понятий, искажающие их смысл, излагает материал, не структурируя его. Практическими навыками использования материала не владеет.

#### **Критерии оценки расчетно-графической работы:**

Оценка «зачтено» если работа оформлена согласно требованиям, необходимые расчеты, построения, согласно индивидуальному заданию (варианту) выполнены правильно;

оценка «не зачтено» выставляется студенту, если работа оформлена согласно требованиям, необходимые расчеты, построения, согласно индивидуальному заданию (варианту) выполнены неправильно;

#### **Критерии оценки реферата:**

Оценка «зачтено» по реферату выставляется студенту, если он не только продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала, но умение грамотно работать с литературными источниками, опираясь на результаты современных исследований (не менее 3-х источников, не старше 5-ти лет) и умеет аргументировано логично излагать изученный материал.

В оформлении работы могут присутствовать погрешности

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не имеет базовых (элементарных) знаний по изучаемой тематике, использует, опирается на не действующие нормативные и устаревшие научные источники.

#### **Критерии оценки тестовых заданий**

Оценка результатов тестирования при проведении текущего контроля знаний студентов:

<b>Правильные ответы в отношении к количеству вопросов (в %)</b>	<b>Оценка</b>	<b>Уровень освоения компетенции</b>
84-100	отлично	высокий
72-83	хорошо	продвинутый
60-71	удовлетворительно	пороговый
ниже 60	неудовлетворительно	-

#### **Критерии оценки на зачете**

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются оценками:

«зачтено», «незачет».

Оценка «зачтено» – выставляется студенту, если он показывает твёрдые и достаточно полные знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, уверенно ориентируется в основной литературе по учебному предмету, самостоятельно и последовательно излагает учебный материал, предпринимает попытки анализировать различные научные взгляды и обосновать собственную теоретическую позицию, при этом допускает незначительные ошибки; умеет увязывать теоретические положения с юридическими, экономическими и иными аспектами, отличается развитой речью, умеет применять полученные теоретические знания при решении задач и конкретных практических ситуаций.

Оценка «незачет» – выставляется студенту, если он демонстрирует незнание основных положений учебной дисциплины; не ориентируется в основных литературных источниках по учебному предмету; не в состоянии дать самостоятельный ответ на учебные вопросы, обосновать собственную научную позицию; не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой, речь слабо развита и маловыразительна.



## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 7.1. Основная литература

1. Донченко Л.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Донченко, А.А. Варивода, Е.А. Ольховатов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 103 с. — 978-5-4487-0287-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77014>.
2. Иванова, Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е. П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116376>
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. — СПб : Лань, 2012. — 624 с.
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-1306-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71771>
5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611>

### 7.2. Дополнительная литература

1. Коротнев В.Д., Семенова Е.И. Управление качеством/ Коротнев В.Д., Семенова Е.И. . М.: КолосС, 2005. – 207 с
2. Управление качеством / Под ред. Ильенковой С.Д. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.
3. Сборник национальных стандартов. Управление качеством продукции.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 – 255 с.
4. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Система менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001.
5. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – М.: ИПК
6. Закон РФ « О защите прав потребителей». М.: ИНФРА-М, 2005.
7. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».М.: ИНФРА-М, 2004.
8. Парций Е.Я. Постатейный комментарий к федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Парций Е.Я.. М.: Колос, 2001.
9. Родионов, Г.В. Скотоводство : учебник / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-2314-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90057>
10. Тарасов А. И. Управление качеством на предприятиях АПК. М.: КолосС., 2010. – 200 с.
11. Журнал «Стандарты и качество».
12. Журнал «Методы менеджмента качества».

### 7.3. Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании» // СЗ РФ 2002 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836556>

#### 7.4. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Вахрамова О.Г. Методические указания по изучению дисциплины «Менеджмент качества в АПК» для студентов направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния», направленность: «Технология производства продукции животноводства», «Кинология» Калуга, 2019.

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

1. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах ([www.gost.ru](http://www.gost.ru)).
2. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» ([www.stq.ru](http://www.stq.ru)).

#### 9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. СПС Консультант Плюс ([www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)).

Таблица 7

##### Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1.	Все разделы	Microsoft PowerPoint	Программа подготовки презентаций	Microsoft	2006 (версия Microsoft 2007)
2.	Все разделы	Microsoft Word	Текстовый редактор	Microsoft	2006 (версия Microsoft 2007)

#### 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 8

##### Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 401н)	Мультимедийное оборудование (проектор тип 1 Acer X1226H, Экран DRAPER LUMA, ноутбук с колонками), стол ученический (24 шт), посадочных мест 85, кафедра, портреты ученых (8 шт.), стол письменный (3 шт.), баннеры.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа,	Столы лабораторные со стойками (8 шт.), столы лабораторные с ящиками (2 шт.), стулья (16 шт.), табуреты

курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 414н).	(6 шт.), стол преподавательский, шкафы для посуды и приборов (4 шт.), водяные термометры, ареометры, химическая посуда, дозаторы для стеклянных пипеток
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 203н).	Компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Acer Veriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 406).	Компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Lenovo V310z (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

## 11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

При изучении дисциплины, наряду с обязательной аудиторной работой студента, предусматриваются различные формы его самостоятельной и дополнительной работы, в том числе: работа с учебной и методической литературой, конспектами лекций и практических работ; выполнение домашних заданий; написание рефератов; работа во внеаудиторное время в аудиториях с привлечением технических средств обучения; работа в библиотеке, чтение монографий, справочников, периодической литературы; участие в работе научных студенческих конференций; публикация статей и другие способы повышения и закрепления знаний.

При изучении курса целесообразно придерживаться следующей последовательности:

1. До посещения первой лекции:
  - а) внимательно прочитать основные положения программы курса;
  - б) подобрать необходимую литературу и ознакомиться с её содержанием.
2. После посещения лекции:
  - а) углублено изучить основные положения темы программы по материалам лекции и рекомендуемым литературным источникам;
  - б) дополнить конспект лекции краткими ответами на каждый контрольный вопрос к теме;
  - в) составить список вопросов для выяснения во время аудиторных занятий;
  - г) подготовиться к практическим занятиям.

Задания для самостоятельной работы студентов являются составной частью учебного процесса. Выполнение заданий способствует:

- закреплению и расширению полученных студентами знаний по изучаемым вопросам в рамках учебной дисциплины.
- развитию навыков работы с научной литературой.
- развитию навыков обобщения и систематизации информации.

Важность самостоятельной работы студентов обусловлена повышением требований к уровню подготовки бакалавров в современных условиях, необходимостью приобретения навыков самостоятельно находить информацию по вопросам стандартизации и сертификации в различных источниках и применять ее на практике животноводства.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению современных задач в области биохимии животных.

Задания для самостоятельной работы выполняются студентами во внеаудиторное время.

Самостоятельная работа представляет собой работу с материалами лекций, чтение книг (учебников), изучение нормативных и регламентирующих документов, с

конспектированием пройденного материала. Чтение с конспектированием должно обязательно сопровождаться также выявлением и формулированием неясных вопросов, вопросов, выходящих за рамки темы (для последующего поиска ответа на них). Полезно записывать новые термины (для последующего использования). Желательно проецировать изучаемый материал на свою повседневную или будущую профессиональную деятельность.

Студент должен проявить способность самостоятельно разобраться в работе и выработать свое отношение к ней, используя полученные в рамках данного курса навыки.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Студент, пропустивший занятия обязан его отработать. Текущие задолженности должны быть ликвидированы до начала зачетной недели; отработка занятий осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

Пропуск лекционного занятия студент отрабатывает самостоятельно и представляет ведущему преподавателю конспект лекций по пропущенным занятиям.

Пропуск практического занятия студент отрабатывает под руководством ведущего преподавателя дисциплины. Написание реферата может служить одним из способов отработки пропущенных занятий.

## **12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

Изучив содержание учебной дисциплины, целесообразно разработать перечень наиболее предпочтительных методов обучения и форм самостоятельной работы студентов, адекватных видам лекционных и лабораторных занятий.

Пакет заданий для самостоятельной работы следует выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Организуя самостоятельную работу, необходимо постоянно обучать студентов методам такой работы.

Самостоятельная работа студентов по заданию преподавателя должна быть спланирована и организована таким образом, чтобы дать возможность не только выполнять текущие учебные занятия, но и научиться работать самостоятельно. Это позволит студентам углублять свои знания, формировать определенные навыки работы с нормативно-справочной литературой, уметь использовать законодательную базу при решении конкретных задач. Контроль за самостоятельной работой студентов осуществляется преподавателем на практических занятиях.

Вузовская лекция - главное звено дидактического цикла обучения. Её цель - формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала методом самостоятельной работы. Содержание лекции должно отвечать следующим дидактическим требованиям:

- изложение материала от простого к сложному, от известного к неизвестному;
- логичность, четкость и ясность в изложении материала;
- возможность проблемного изложения, дискуссии, диалога с целью активизации деятельности студентов;
- опора смысловой части лекции на подлинные факты, события, явления, статистические данные;
- тесная связь теоретических положений и выводов с практикой и будущей профессиональной деятельностью студентов.

Преподаватель, читающий лекционный курс в вузе, должен знать существующие в педагогической науке и используемые на практике варианты лекций, их дидактические и воспитывающие возможности, а также их методическое место в структуре процесса обучения.

При изложении материала важно помнить, что почти половина информации на лекции передается через интонацию. Учитывают, что первый кризис внимания студентов наступает на 15-20-й минутах, второй - на 30-35-й минутах. В профессиональном общении исходить из того, что восприятие лекций студентами младших и старших курсов существенно отличается по готовности и умению.

Практические работы проводятся по узловым и наиболее важным темам, разделам учебной программы. Они могут быть построены как на материале одной лекции, так и на содержании нескольких лекции. Главная и определяющая особенность любой практической работы - наличие эксперимента, исследования, а также диалога между преподавателем и студентами и самими студентами.

При подготовке практических работ желательно придерживаться следующего алгоритма:

а) разработка учебно-методического материала:

- формулировка темы, соответствующей программе;
- определение целей и задач занятия;
- выбор методов, приемов и средств, для проведения практической работы, подготовка объектов исследования и оборудования;

-при необходимости проведение консультаций для студентов;

б) подготовка обучаемых и преподавателя:

-составление плана практической работы из 3-4 вопросов и предоставление студентам 4-5 дней для подготовки к ней;

-предоставление рекомендаций о последовательности изучения литературы (учебники, учебные пособия, конспекты лекций, статьи, справочники, информационные сборники, статистические данные и др.);

-создание набора наглядных пособий;

- подготовка оборудования, объектов исследования и материала.

Подводя итоги занятия, можно использовать следующие критерии оценки ответов:

- полнота и конкретность ответа;
- последовательность и логика изложения;
- связь теоретических положений с практикой;
- обоснованность и доказательность излагаемых положений;
- наличие качественных и количественных показателей;
- наличие иллюстраций к ответам в виде рабочих тетрадей, с выполненными на лабораторных занятиях рисунками, таблицами и схемами;
- уровень культуры речи;
- использование наглядных пособий и т.п.

В конце занятия рекомендуется дать оценку всей практической работы, обратив особое внимание на следующие аспекты:

- качество подготовки;
- результаты выполненной работы;
- степень усвоения знаний;
- активность;
- положительные стороны в работе студентов;
- недостатки в работе студентов и пути их устранения.

При проведении аттестации студентов важно всегда помнить, что систематичность, объективность, аргументированность - главные принципы, на которых основаны контроль и оценка знаний студентов. Проверка, контроль и оценка знаний студента, требуют учета его индивидуального стиля в осуществлении учебной деятельности.

**Программу разработал:**

Вахрамова О.Г., к.б.н.



(подпись)

