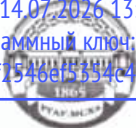


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 14.07.2026 13:12:55
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af1546e1534c4938c4a04716d



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 Экономический

Кафедра Экономики и управления



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

Т.Н. Пимкина

2026_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.18.02 Организация контроля качества
сельскохозяйственной продукции**

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции»

Курс 2

Семестр 3

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2026

Калуга, 2026

Разработчик: _____ Кривушина О.А. к.т. н.,

« 19 » 05 2026 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Экономики и управления»

протокол № 08 « 20 » 05 2026 г.

И.о. зав. кафедрой _____ доцент Овчаренко Я.Э., к.э.н.

« 20 » 05 2026 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции



Рахимова О.В., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

« 20 » 05 2026 г.

И.о.зав. выпускающей кафедрой «Агрономии»  доц. Рахимова О.В., к.с.-х.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

« 20 » 05 2026 г.

Проверено:

Начальник УМЧ _____ доцент О.А. Окунева

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ.....	5
4.2 Содержание дисциплины.....	8
4.3 ЛЕКЦИИ /ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	8
4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины.....	8
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	14
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	14
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
7.1 Основная литература.....	17
7.2 Дополнительная литература	18
7.3 Нормативные правовые акты.....	18
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	19
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	19
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	21
ВИДЫ И ФОРМЫ ОТРАБОТКИ ПРОПУЩЕННЫХ ЗАНЯТИЙ.....	21
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	22

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
**Б1.О.18.02 «Организация контроля качества сельскохозяйственной
продукции»**

для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль)
"Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой
продукции"

Цель освоения дисциплины: Цель освоения дисциплины: уметь применить знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; демонстрировать знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть дисциплины по выбору учебного плана по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) "Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции"

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-6.1 - Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.
ОПК-2.3 - Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, книгу истории полей, в том числе в электронном виде.

Краткое содержание дисциплины: Краткое содержание дисциплины: Характеристика контроля качества продукции. Цели и методы контроля качества сельскохозяйственной продукции. Объекты контроля. Классификации видов контроля качества продукции. Выборочный контроль качества (основные понятия, содержание, сферы применения, достоинства и недостатки). Основные риски при выборочном контроле качества. Понятие лабораторного контроля качества. Приемочный контроль. Активный контроль. Пассивный контроль. Операционный контроль. Производственная лаборатория.

Государственная политика России в области контроля качества пищевых продуктов. Законодательство в области контроля качества. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов". Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и

благополучия человек, функции и задачи в части контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

Введение в техническое регулирование Технические регламенты Таможенного союза. Введение в стандартизацию. Документы в области стандартизации. Виды стандартов. Национальные стандарты Российской Федерации. Цели и принципы обязательного и добровольного подтверждения соответствия. Организация контроля качества и безопасности зерна. Организация контроля качества и безопасности плодоовощной продукции, Федеральный государственный контроль (надзор) в области обеспечения качества и безопасности зерна, продуктов переработки зерна, В области сельскохозяйственных растений. Организация контроля качества и безопасности мяса. Организация контроля качества и безопасности молока-сырья. Ветеринарный надзор в Российской Федерации.

Организация контроля качества пищевых продуктов, Правила и методы отбор проб пищевых продуктов. Виды отбора проб. Организация контроля качества на производственных предприятиях. Организация контроля качества в торговых предприятиях. Понятие плана производственного контроля и его реализация.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 час (3 зач. ед.).

Промежуточный контроль: экзамен.

1. Цели освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: является умение применить знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; демонстрировать знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции» включена в часть обязательную часть дисциплин учебного плана, введение в профессиональную деятельность.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции», являются «Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства», «Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства», «Ботаника».

Дисциплина «Организация контроля качества сельскохозяйственной

продукции» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства продукции животноводства», «Зоология», «Морфология сельскохозяйственных животных», «Физиология сельскохозяйственных животных». Особенностью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для решения задач по безопасности продуктов питания.

Рабочая программа дисциплины «Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции» 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, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часа), их распределение по видам работ в семестре представлено в таблице 2.

Таблица 1

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**Б1.О.18. 02 «Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции»**

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				Знать	Уметь	Владеть
1	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Современное состояние развития перерабатывающей промышленности в АПК	Найти и проанализировать информацию о выполнении стратегических задач в РФ	Навыками подбора актуальной информации для подготовки докладов, рефератов в области АПК
2	ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, книгу истории полей, в том числе в электронном виде	порядок ведения учетно-отчетной документации по производству растениеводческой продукции, особенности ведения книги истории полей, включая электронный формат	вести учетно-отчетную документацию и книгу истории полей в соответствии с требованиями	навыками систематизации данных и использования электронной документации для контроля качества сельскохозяйственной продукции

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	всего	В т.ч. по семестрам
		3
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	36	36
Аудиторные занятия	36	36
<i>Лекции (Л)</i>	18	18
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	18	18
2. Самостоятельная работа (СРС)	60	60
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	54	54
<i>подготовка к экзамену (контроль)</i>	18	18
Вид промежуточного контроля:	экзамен	экзамен

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	всего	В т.ч. по семестрам
		3
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	8	8
Аудиторные занятия	8	8
<i>Лекции (Л)</i>	4	4
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	4	4
2. Самостоятельная работа (СРС)	82	82
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	82	82

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	всего	В т.ч. по семестрам
		3
<i>подготовка к экзамену (контроль)</i>	18	18
Вид промежуточного контроля:	экзамен	экзамен

4.2 Содержание дисциплины ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Контактная работа		Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	16	2	2	12
Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции	20	4	4	12
Тема 3. Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья	26	6	6	14
Тема 4. Организация контроля качества пищевых продуктов	28	6	6	16
Подготовка к экзамену	18			18
Итого по дисциплине	108	18	18	72*

В т.ч. контроль

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Контактная работа		Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	16	1		10
Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции	20	1		20
Тема 3. Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья	26	1	2	26

Тема 4. Организация контроля качества пищевых продуктов	28	1	2	26
Подготовка к экзамену	18			18
Итого по дисциплине	108	4	4	100*

*в том числе включая подготовку к экзамену (контроль) 18 часов

Тема 1. Введение в дисциплину. Понятия контроля качества продукции. Характеристика контроля качества продукции. Цели и методы контроля качества сельскохозяйственной продукции. Объекты контроля. Классификации видов контроля качества продукции. Выборочный контроль качества (основные понятия, содержание, сферы применения, достоинства и недостатки). Основные риски при выборочном контроле качества. Понятие лабораторного контроля качества. Приемочный контроль. Активный контроль. Пассивный контроль. Операционный контроль. Производственная лаборатория.

Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции Государственная политика России в области контроля качества пищевых продуктов. Законодательство в области контроля качества. Федеральный закон "О безопасности пищевых продуктов". Федеральная служба надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, функции задачи в части контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья пищевой продукции. Ведение в техническое регулирование Технические регламенты Таможенного союза. Введение в стандартизацию. Документы области стандартизации. Виды стандартов. Национальные стандарты Российской Федерации. Цели и принципы обязательного и добровольного подтверждения соответствия.

Тема 3. Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья Организация контроля качества и безопасности зерна. Организация контроля качества и безопасности плодоовощной продукции. Федеральный государственный контроль (надзор) в области обеспечения качества и безопасности зерна, продуктов переработки зерна, в области семеноводства в отношении семян сельскохозяйственных растений. Организация контроля качества и безопасности мяса. Организация контроля качества и безопасности молока-сырья. Ветеринарный надзор в Российской Федерации.

Тема 4. Организация контроля качества пищевых продуктов Организация контроля качества пищевых продуктов. Правила и методы отбор проб пищевых продуктов. Виды отбора проб. Организация контроля качества на производственных предприятиях. Организация контроля качества в торговых предприятиях. Понятие плана производственного контроля и его реализация.

4.3 Лекции /практические занятия ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4а

Содержание лекций, практических занятий и контрольные мероприятия

№п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.			УК-6.1, ОПК-2.3	Устный опрос, тестирование	36
	Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	Лекция № 1. Введение дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	УК-6.1, ОПК-2.3	Устный опрос	2
		Практическая работа № 1. Федеральный закон от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей».	УК-6.1, ОПК-2.3	Защита практической работы	2
	Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции	Лекция № 2. Государственная политика России в области контроля качества пищевых продуктов.	УК-6.1, ОПК-2.3	Устный опрос	2
		Практическая работа № 2. Изучение ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".	УК-6.1, ОПК-2.3	Защита практической работы тестирование	2
		Лекция № 3. Введение в техническое регулирование и стандартизацию	УК-6.1, ОПК-2.3		2
		Практическая работа № 3. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	УК-6.1, ОПК-2.3	Защита практической работы тестирование	2
	Тема 3. Организация контрол Качества сельскохозяйственного сырья	Лекция № 4. Организация контроля качества и безопасности зерна и плодоовощной продукции	УК-6.1, ОПК-2.3	Устный опрос	2

№п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Лабораторная работа № 1. Правила и методы отбора проб сельскохозяйственного сырья	УК-6.1, ОПК- 2.3	Защита практическ ой работы тестирован ие	2
		Лекция № 5. Организация контроля качества безопасности мясного сырья и молока-сырья	УК-6.1, ОПК- 2.3	Устный опрос	4
		Лабораторная работа. Определение степени свежести мяса	УК-6.1, ОПК- 2.3	Защита практическ ой работы тестирован ие	4
	Тема 4 Организация контроля качества пищевых продуктов	Лекция № 6. Организация контроля качества пищевых продуктов	УК-6.1, ОПК- 2.3	Устный опрос	2
		Лабораторная работа № 3. Порядок проведения экспертизы органолептических свойств пищевой продукции	УК-6.1, ОПК- 2.3	Защита практическ ой работы тестирован ие	2
		Лекция №7 Производственный контроль перерабатывающе м предприятии	УК-6.1, ОПК- 2.3	Устный опрос	4
		Лабораторная работа № 4. Порядок проведения производственного контроля на предприятии	УК-6.1, ОПК- 2.3	Защита практическ ой работы тестирован ие	4

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4б

Содержание лекций, практических занятий и контрольные мероприятия

№п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
------	-----------	--	----------------------------	------------------------------------	-----------------

№п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.			УК-6.1, ОПК-2.3	Устный опрос, тестирование	8
	Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	Лекция № 1. Введение дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	УК-6.1, ОПК-2.3	Устный опрос	1
	Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции	Лекция № 3. Введение в техническое регулирование и стандартизацию	УК-6.1, ОПК-2.3		1
	Тема 3. Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья	Лекция № 4. Организация контроля качества и безопасности зерна и плодоовощной продукции	УК-6.1, ОПК-2.3	Устный опрос	1
		Лабораторная работа № 1. Правила и методы отбора проб сельскохозяйственного сырья	УК-6.1, ОПК-2.3	Защита практической работы тестирование	1
		Лабораторная работа. Определение степени свежести мяса	УК-6.1, ОПК-2.3	Защита практической работы тестирование	1
	Тема 4 Организация контроля качества пищевых продуктов	Лекция № 6. Организация контроля качества пищевых продуктов	УК-6.1, ОПК-2.3	Устный опрос	1
		Лабораторная работа № 3. Порядок проведения экспертизы органолептических свойств пищевой продукции	УК-6.1, ОПК-2.3	Защита практической работы тестирование	1
		Лабораторная работа № 4. Порядок проведения производственного	УК-6.1, ОПК-2.3	Защита практической работы тестирование	1

№п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		контроля на предприятии			

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5а

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	Характеристика контроля качества продукции. Цели и методы контроля качества сельскохозяйственной продукции. Объекты контроля. Классификации видов контроля качества продукции. Выборочный контроль качества (основные понятия, содержание, сферы применения, достоинства и недостатки). Основные риски при выборочном контроле качества. Понятие лабораторного контроля качества. Приемочный контроль. Активный контроль. Пассивный контроль. Операционный контроль. Производственная лаборатория.
2.	Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции	Государственная политика России в области контроля качества пищевых продуктов. Законодательство области контроля качества. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов". Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человек, функции и задачи в части контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Ведение в техническое регулирование Технические регламенты Таможенного союза. Введение стандартизацию. Документы в области стандартизации. Виды стандартов. Национальные стандарты Российской Федерации. Цели и принципы обязательного и добровольного подтверждения соответствия
	Тема 3. Организация контрол Качества сельскохозяйственного сырья	Организация контроля качества и безопасности зерна. Организация контроля качества и безопасности плодоовощной продукции. Федеральный государственный контроль (надзор) в области обеспечения качества и безопасности зерна, продуктов переработки зерна, в области семеноводства в отношении семян сельскохозяйственных растений. Организация контроля качества и безопасности мяса. Организация контроля качества и безопасности молока-сырья. Ветеринарный надзор Российской Федерации
	Тема 4 Организация контроля качества пищевых	Организация контроля качества пищевых продуктов. Правила и методы отбор проб пищевых продуктов. Виды отбора проб. Организация контроля качества на

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	продуктов	производственных предприятиях. Организация контроля качества в торговых предприятиях. Понятие плана производственного контроля и его реализация.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 56

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	Характеристика контроля качества продукции. Цели и методы контроля качества сельскохозяйственной продукции. Объекты контроля. Классификации видов контроля качества продукции. Выборочный контроль качества (основные понятия, содержание, сферы применения, достоинства и недостатки). Основные риски при выборочном контроле качества. Понятие лабораторного контроля качества. Приемочный контроль. Активный контроль. Пассивный контроль. Операционный контроль. Производственная лаборатория. (УК-6.1, ОПК2.3)
2.	Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции	Государственная политика России в области контроля качества пищевых продуктов. Законодательство области контроля качества. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов". Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человек, функции и задачи в части контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Ведение в техническое регулирование Технические регламенты Таможенного союза. Введение стандартизацию. Документы в области стандартизации. Виды стандартов. Национальные стандарты Российской Федерации. Цели и принципы обязательного и добровольного подтверждения соответствия(УК-6.1, ОПК2.3)
	Тема 3. Организация контрол Качества сельскохозяйственного сырья	Организация контроля качества и безопасности зерна. Организация контроля качества и безопасности плодоовощной продукции. Федеральный государственный контроль (надзор) в области обеспечения качества и безопасности зерна, продуктов переработки зерна, в области семеноводства в отношении семян сельскохозяйственных растений. Организация контроля качества и безопасности мяса. Организация контроля качества и безопасности молока-сырья. Ветеринарный надзор Российской Федерации(УК-6.1, ОПК2.3)
	Тема 4 Организация контроля	Организация контроля качества пищевых продуктов. Правила и методы отбор проб пищевых продуктов. Виды

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	качества пищевых продуктов	отбора проб. Организация контроля качества на производственных предприятиях. Организация контроля качества в торговых предприятиях. Понятие плана производственного контроля и его реализация.(УК-6.1, ОПК2.3)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие контроля качества продукции.	ПЗ	Ситуационные задачи. Деловая игра
2.	Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции	Л	Интерактивная лекция Евразийская экономическая Официальный сайт. http://www.eurasiancommission.org . комиссия (ЕЭК). Режим
3.	Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции	ПЗ	Работа с международной базой данных. The Economist Intelligence Unit. Global Food Security Index. - Режим доступа: http://foodsecurityindex.eiu.co /.
4.	Тема 4 Организация контроля качества пищевых продуктов	Л	Интерактивная лекция Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Официальный сайт.

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итомам освоения дисциплины

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

1)

Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям (текущий
контроль).

Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие контроля качества продукции.

Перечень рассматриваемых вопросов

1. Что такое контроль?
2. Что такое качество?
3. Что такое безопасность?
4. Дайте определение категории качества, охарактеризуйте ее основные аспекты применительно к продукции любой отрасли (на ваш выбор).
5. Виды контроля.
6. Объекты контроля.
7. Контроль технологических процессов.
8. Активный контроль.
9. Пассивный контроль.
10. Операционный контроль.
11. Приемочный контроль.
12. Отбор проб. Виды отбора.

Тема 2. Основы правового обеспечения контроля качеством сельскохозяйственной продукции

Перечень рассматриваемых вопросов

1. Какими Федеральными Законами регламентируется качество и безопасность сельскохозяйственной продукции Российской Федерации?
2. Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
3. Каковы функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4. Каковы основные задачи Федеральной службы надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,
5. Что такое технические регламенты?
6. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании»
7. Документы в области стандартизации.
8. Виды стандартов.
9. Цели и принципы обязательного и добровольного подтверждения соответствия.

Тема 3. Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья

1. Как организован контроль безопасности зерна и зерномучной продукции?
2. Какой технический регламент содержит нормативы к показателям безопасности плодоовощной продукции?
3. Как организован контроль качества и безопасности продукции животного происхождения?
4. Что такое ветеринарный и фитосанитарный
5. Что такое система Меркурий?
6. Кто осуществляет ветеринарный контроль на предприятии?

Тема 4. Организация контроля качества пищевых продуктов

1. Правила и методы отбор проб пищевых продуктов.
2. Организация контроля качества на производственных предприятиях.
3. Что должен включать план (программа) производственного контроля на предприятии?
4. Кто осуществляет контроль качества продукции на предприятии?
5. Кто осуществляет приемочный контроль на предприятии пищевой промышленности?
6. Что входит в обязанности технолога?
7. Что входит в обязанности специалиста по качеству ?

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)

1. Что такое контроль?
2. Виды контроля.
3. Объекты контроля.
4. Контроль технологических процессов.
5. Приемочный контроль.
6. Отбор проб. Виды отбора.
7. Дайте определение категории аспекты применительно к продукции любой отрасли (на ваш выбор).
8. Охарактеризуйте техническое регулирование - цели, задачи, принципы, законодательная база.
9. Что понимается под техническим регламентом?
10. Что такое национальный стандарт?
11. Какие вы знаете документы в области стандартизации?
12. Перечислите основные группы показателей качества. Какие продукции они характеризуют?
13. Опишите содержание органолептического метода определения показателей качества продукции.
14. Дайте определение понятию «уровень качества продукции». В чем заключается сущность оценки уровня качества?
15. Назовите и охарактеризуйте основные методы оценки уровня качества
16. Дайте характеристику контроля качества продукции (цели, задачи, объекты контроля, основные этапы).
17. Приведите основные классификации контроля качества продукции.
18. Охарактеризуйте выборочный контроль качества (основные понятия, содержание, сферы применения, достоинства и недостатки).
19. Сформулируйте основные риски при выборочном контроле качества.
20. Сформулируйте понятие плана контроля. Какие виды плана контроля существуют, как они реализуются?
21. Государственная политика России в области контроля пищевых продуктов.
22. Виды государственного контроля в РФ.
23. Функции и задачи Федеральной службы прав потребителей и благополучия человек.
24. Функции территориальных управлений Роспотребнадзора.
25. Мероприятия по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
26. Плановые мероприятия по контролю за выполнением требований санитарных правил.
27. Основные положения ФЗ «О защите прав потребителей».
28. Права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца) в области установления срока службы, срока годности товара (работы), а также гарантийного срока на товар (работу).
29. Право потребителя на безопасность товара.
30. Право потребителя на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товарах.
31. Государственная и общественная защита прав потребителей.
32. Основные положения в области информации для потребителя.

33. Основные термины и определения в области информации для потребителя.
34. Общие требования к содержанию информации для потребителя.
35. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
36. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
37. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
38. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам.
39. Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам.
40. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению.
41. Свойства продукции, характеризующие ее основные функции и область применения.
42. Задачи, функции и полномочия АНО «Роскачество».
43. Веерные испытания.
44. Результаты веерных испытаний.
45. Взаимодействие АНО «Роскачество» с Минпромторгом России».
46. Положение о АНО «Роскачество».

а. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Контроль усвоения дисциплины «Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции» осуществляется с использованием традиционной системы.

Таблица 7

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
отлично	теоретическое содержание курса освоено полностью, без ошибок, компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены. Умения и навыки применяются студентом для решения практических задач без затруднений.
хорошо	теоретическое содержание курса освоено полностью, компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены с незначительными замечаниями. Умения и навыки применяются студентом для решения практических задач с незначительными ошибками, исправляемыми студентом самостоятельно.
удовлетворительно	теоретическое содержание курса освоено частично, но недостатки не носят существенного характера, основными понятиями студент владеет, компетенции сформированы, 60% и более предусмотренных программой обучения задач выполнено, в них имеются ошибки. Умения и навыки применяются студентом для решения практических задач с ошибками, исправить которые полностью студент не может.
неудовлетворительно	теоретическое содержание курса не освоено, компетенции не сформированы, из предусмотренных программой обучения учебных заданий либо выполнено менее 60%, либо содержит грубые ошибки, приводящие к неверному решению; Умения и навыки студент не способен применить для решения практических задач.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589289>
2. Васин, С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход : учебник для среднего профессионального образования / С. Г. Васин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16793-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587422>
3. Корягина, Н. В. Экономика, организация и основы технологии сельскохозяйственного производства : учебник для вузов / Н. В. Корягина, Л. А. Маслова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 185 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14270-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588329>
- 4.
- 5.

7.2 Дополнительная литература

1. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебник для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588234> .
2. Левитин, М. М. Сельскохозяйственная фитопатология : учебник для вузов / М. М. Левитин. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 315 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21020-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583334>
3. Антипова, Л. В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции : учебник для вузов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 204 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12435-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586258>

7.3 Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)1.
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"
3. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп.)
4. Постановление Правительства РФ от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о

государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (с изменениями и дополнениями)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
9. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 N 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов"

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

1. www.gostinfo.ru .
2. www.stq.ru.
3. www.garant.ru
4. www.consultant.ru
5. www.humbiol.ru
6. www.cnshb.ru
7. www.standartGost.ru
8. www.znaytovar.ru
9. www.gost.ruscable.ru

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для проведения лекций, практических занятий по дисциплине «Информационно-консультационная служба в агрономии» необходимы ПК, имеющие интегрированный пакет программ Microsoft Office for Windows (версии 2023) со следующими приложениями (табл.8):

Таблица 8

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Все темы	Microsoft Word	текстовый процессор	Microsoft	2023 (версия Microsoft Word 2023)

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

Таблица 9

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
Аудитория для проведения лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования(выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 427 н).	Комплект кресел с пюпитром 1 шт. (18 ед.), стол офисный, стул для преподавателя; доска учебная; экран DraperDiplomat (1:1)84/84" 213-213 MW; переносное мультимедийное оборудование (проектор мультимедийный AcerX1226H; ноутбукASUS с доступом в интернет)
Аудитория для проведения лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования(выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 436 н).	Учебные столы (11 шт.); стулья (22 шт.); доска учебная; стол офисный, стул для преподавателя
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 423 н).	Учебные столы (11 шт.); стулья (22 шт.); доска учебная; стол офисный, стул для преподавателя
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 424)	Компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя;(моноблок)Lenovo, подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Необходимым условием эффективной работы студентов на практических занятиях по дисциплине «Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции» является изучение необходимого теоретического материала. При изучении каждого раздела дисциплины проводится контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Контроль знаний проводится по графику в часы практических занятий по основному расписанию. Студент обязан отчитаться по всем учебным разделам дисциплины; к промежуточной аттестации допускаются студенты, сдавшие все задания, предусмотренные программой.

Выполнение большинства практических и домашних заданий потребует от студента самостоятельного поиска информации по теме изучения.

Методические рекомендации к практическим занятиям

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо

изучить основную и дополнительную литературу, рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям

необходимо освоить основные понятия и методики, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем.

В ходе занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия: вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студента

Самостоятельная работа студентов организуется в соответствии с настоящей рабочей программой. Студент обязан в полном объеме использовать предусмотренное время для изучения вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение.

Во время самостоятельной работы студент прорабатывает материал обязательной и дополнительной учебной литературы. В случае возникновения затруднений в освоении материала студент обращается к преподавателю за разъяснением во время, отведенное для индивидуальных консультаций.

Подготовка к контрольным мероприятиям

Текущий контроль проводится на каждом аудиторном занятии. Формы и методы текущего контроля: проверка и оценка выполнения практических заданий, подготовка отчетов по заданиям для выполнения в малых группах и др.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Задолженности по текущему и промежуточному контролю можно сдавать в период, установленный правилами вуза и соответствующими распоряжениями компетентных лиц:

По посещению – путем самостоятельного изучения вопросов и выполнения заданий по пропущенной теме.

По выполнению контрольных заданий – путем написания и защиты соответствующих контрольных заданий по мере их готовности.

Студент, пропустивший занятия обязан получить от преподавателя индивидуальное задание, предусмотренное учебным планом, выполнить и защитить его. Прием и защита индивидуальных заданий проводятся в часы и дни, установленные преподавателем.

Если студент не прошел текущий контроль, он продолжает учиться и имеет право проходить следующий текущий контроль по этой дисциплине. Графики пересдач составляются на кафедре. В конце семестра на основании поэтапного контроля обучения принимается решение о допуске студента к

промежуточной аттестации или освобождении от нее.

К промежуточной аттестации допускаются студенты, сдавшие все задания, предусмотренные программой. Если студент имеет задолженности по текущему контролю, то до промежуточной аттестации студент не допускается и считается задолжником по этой дисциплине.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При разработке рабочей программы дисциплины «Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции» могут быть сформированы различные варианты тематических планов лекций и форм их проведения. При этом должна обеспечиваться координация, согласованность этих видов занятий, разграничение рассматриваемых на них вопросов. Некоторые вопросы по усмотрению автора рабочей программы в зависимости от методического обеспечения учебного процесса сгруппированы в укрупненные темы, использованы для формулировки тем дискуссий, тематических лекций. Тематика может корректироваться, уточняться.

В лекциях рассматриваются только те вопросы, которые не выносятся на самостоятельное изучение. Определенная часть времени лекции выделяется на то, чтобы сориентировать студентов в использовании рекомендуемой литературы и других элементов учебно-методического комплекса, предоставляемых в их распоряжение. Детально рассматриваются основные термины и категории, что позволяет студентам освоить профессиональную терминологию и легко адаптироваться к реальным условиям производственной, научной и образовательной деятельности.

Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования различных видов оценочных материалов. Устные опросы целесообразно проводить во время практических занятий, а также при проведении экзамена в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала.

Задания, требующие изучения значительного объема материала, необходимо относить на самостоятельную работу студентов, с непременным разбором результатов во время практических занятий.

Дискуссии происходят в виде обсуждения заданной темы. Требуется проявить логику изложения материала, представить аргументацию, ответить на вопросы участников дискуссии.

Программу разработала: Кривушина О.А. к.т.н.