

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о заявителе:  
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна  
Должность: Директор филиала  
Дата подписания: 23.06.2024 11:47:24  
Уникальный программный ключ:  
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d



**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 ветеринарной медицины и зоотехнии  
Кафедра зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. зам. директора по учебной работе  
Т.Н.Пимкина  
« 22 » Июня 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.03.01.08 «Контроль и управление качеством продукции**  
**животноводства»**  
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 26.03.02 «Зоотехния»  
Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»  
Курс 3  
Семестр 5  
  
Форма обучения: очная, заочная  
Год начала подготовки: 2024

Калуга, 2024

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

«21» мая 2024 г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры зоотехнии протокол № 11 от «22» мая 2024 г.

Зав. кафедрой Зеленина О.В., к.б.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)

«22» мая 2024 г.

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

Зеленина О.В., к.б.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)

«22» мая 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой зоотехнии  
Зеленина О.В., к.б.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)

«22» мая 2024 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> .....	1
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.....	20
<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.....	23
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.03.01.08 «Контроль и управление качеством продукции  
животноводства»

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 управления качеством, приобретение ими умений и навыков в области управления качеством продукции животноводства 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:

ПКос-14 – разработка программы контроля качества и безопасности произведенной продукции животноводства технологии хранения продукции животноводства, контроль реализации разработанных технологий первичной переработки, хранения продукции животноводства;

ПКос-14.1 – определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;

ПКос-14.2 – определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность, выбирает оборудование для хранения продукции животноводства;

ПКос-14.3 – оценивает соответствие и эффективность реализуемых технологических процессов, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям.

**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 животноводства.

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

**Промежуточный контроль:** зачет.

## **1. Цель освоения дисциплины**

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

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

Дисциплина «Контроль и управление качеством продукции животноводства» включена в число дисциплин по выбору вариативной части учебного плана. Дисциплина «Контроль и управление качеством продукции животноводства» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Контроль и управление качеством продукции животноводства» являются: «Лабораторная оценка качества продукции», «Скотоводство», «Свиноводство», «Птицеводство», «Овцеводство и козоводство», «Коневодство», «Пчеловодство».

Дисциплина «Контроль и управление качеством продукции животноводства» является основополагающими 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 «Контроль и управление качеством продукции животноводства» 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.	ПКос-14	разработка программы контроля качества и безопасности произведенной продукции животноводства технологии хранения продукции животноводства, контроль реализации разработанных технологий первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКос-14.1 – определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	основные принципы и методы управления качеством, сферы их приложения	использовать в практической деятельности нормативные и законодательные документы в области качества	методами управления качеством продукции животноводства
			ПКос-14.2 – определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность, выбирает оборудование для хранения продукции животноводства	сущность качества продукции животноводства и управления им	применять навыки организации деятельности по достижению высокого качества путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями стандартов	методиками анализа уровня качества продукции и факторов влияния с помощью статистических методов

			<p>ПКос-14.3 – оценивает соответствие и эффективность реализуемых технологических процессов, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p>	<p>Современные методы контроля качества продукции животноводства</p>	<p>использовать в практической деятельности измерительную технику; применять статистические методы в контроле качества продукции животноводства</p>	<p>методами теххимического контроля качества продукции животноводства</p>
--	--	--	---	--	---	---

## 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 № 5
<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>	36	36
<i>Подготовка к зачёту (контроль)</i>	-	+
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 № 5
<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>	4	4
<b>2. Самостоятельная работа (СР)</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, тестам)</i>	60	60
<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 управления качеством.

**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. Особенности управления качеством продукции животноводства.

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

Методология контроля качества продукции. Использование статистических методов в контроле качества молока и мяса. Контроль качества в животноводстве.

**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 управления качеством; 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 животноводстве.

### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б

#### 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	2,5	42
Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК	18	1	1	16
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>64*</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 дисциплин ы	№ и название практических занятий	Форми- руемые компе- тенции	Вид контроль- ного меро- приятия	Коли- чество часов
1.	<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>ПКос-14.1, ПКос-14.2</b>	<b>Опрос, реферат, выполнение работы</b>	<b>4</b>
	<b>Тема 1.</b> Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Лекция № 1. Качество как фактор успеха предприятия	ПКос-14.1	Опрос, реферат	2
		Практическое занятие №1. Расчет выручки и упущенной выгоды	ПКос-14.1, ПКос-14.2	Выполнение работы	2
2.	<b>Раздел 2. Качество как объект управления</b>		<b>ПКос-14.1, ПКос-14.2, ПКос-14.3</b>	<b>Опрос, реферат, выполнение работы</b>	<b>24</b>
	<b>Тема 2.</b> Эволюция подходов к управлению качеством	Лекция № 2. Качество как категория и объект управления	ПКос-14.1	Опрос, реферат	2
		Практическое занятие № 2. Характеристика этапов развития СМК	ПКос-14.1	Опрос, реферат	2

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	№ и название практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Количество часов	
	<b>Тема 3.</b> Методология и терминология управления качеством	Лекция № 3. Классификация показателей качества, оценка качества продукции	ПКос-14.2, ПКос-14.3	Опрос, реферат	2	
		Лекция № 4. Основные методы управления качеством, сферы приложения	ПКос-14.1	Опрос, реферат	2-	
		Практическое занятие № 3. Анализ конкурентоспособности продукции животноводства	ПКос-14.1	Опрос, выполнение работы, реферат	2	
		Практическое занятие № 4. Характеристика показателей качества молока и мяса.	ПКос-14.2	Опрос	2	
		Практическое занятие № 5. Методика ценообразования молока.	ПКос-14.1	Опрос	2	
	<b>Тема 4.</b> Контроль качества в системе менеджмента качества	Лекция № 5. Методология контроля качества	ПКос-14.1, ПКос-14.3	Опрос	2	
		Лекция № 6. Контроль качества в животноводстве.	ПКос-14.1, ПКос-14.3	Опрос, реферат	2	
		Практическое занятие № 6. Характеристика методов контроля качества продукции животноводства	ПКос-14.1, ПКос-14.3	Опрос	2	
		Практическое занятие № 7. Применение статистических методов в управлении качеством.	ПКос-14.1, ПКос-14.2, ПКос-14.3	Опрос, выполнение работы	2	
	<b>Тема 5.</b> Законодательные основы управления качеством	Лекция № 7. Правовое регулирование управления качеством	ПКос-14.1	Опрос, реферат	2	
	3.	<b>Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК</b>		<b>ПКос-14.1, ПКос-14.2</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)	ПКос-14.1, ПКос-14.2	Опрос	2
			Практическое занятие № 8. Опыт применения СМК (НАССР, ИСО) на животноводческих предприятиях	ПКос-14.2	Опрос	2
<b>Тема 7.</b> Управление качеством пищевой продукции		Лекция № 9. Основные принципы системы ХАССП, ее преимущества и этапы создания	ПКос-14.1, ПКос-14.2	Опрос, реферат	2	
		Практическое занятие № 9. Методика анализа СМК на предприятиях животноводства.	ПКос-14.2	Итоговое тестирование	2	
<b>ВСЕГО</b>					<b>36</b>	

**ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Таблица 4б

**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>ПКос-14.1, ПКос-14.2</b>	<b>Опрос, реферат, выполнение работы</b>	<b>1</b>
	<b>Тема 1.</b> Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Лекция № 1. Качество как фактор успеха предприятия	ПКос-14.1	Опрос, реферат	0,5
		Практическое занятие №1. Расчет выручки и упущенной выгоды	ПКос-14.1, ПКос-14.2	Выполнение работы	0,5
2.	<b>Раздел 2. Качество как объект управления</b>		<b>ПКос-14.1, ПКос-14.2, ПКос-14.3</b>	<b>Опрос, реферат, выполнение работы</b>	<b>5</b>
	<b>Тема 2.</b> Эволюция подходов к управлению качеством	Лекция № 2. Качество как категория и объект управления	ПКос-14.1	Опрос, реферат	0,5
		Практическое занятие № 2. Характеристика этапов развития СМК	ПКос-14.2	Опрос, реферат	0,5
	<b>Тема 3.</b> Методология и терминология управления качеством	Лекция № 3. Классификация показателей качества, оценка качества продукции	ПКос-14.2, ПКос-14.3	Опрос, реферат	0,2
		Лекция № 4. Основные методы управления качеством, сферы приложения	ПКос-14.1	Опрос, реферат	0,3
		Практическое занятие № 3. Анализ конкурентоспособности продукции животноводства	ПКос-14.1	Опрос, выполнение работы, реферат	0,5
		Практическое занятие № 4. Характеристика показателей качества молока и мяса	ПКос-14.2	Опрос	0,2
		Практическое занятие № 5. Методика ценообразования молока.	ПКос-14.1	Опрос	0,3
		<b>Тема 4.</b> Контроль качества в системе менеджмента качества	Лекция № 5. Контроль качества в животноводстве.	ПКос-14.1, ПКос-14.3	Опрос, реферат
	Практическое занятие № 6. Характеристика методов контроля качества продукции животноводства	ПКос-14.1, ПКос-14.3	Опрос	0,5	

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	№ и название практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Количество часов
		Практическое занятие № 7. Применение статистических методов в управлении качеством.	ПКос-14.1, ПКос-14.2, ПКос-14.3	Опрос, выполнение работы	0,5
	<b>Тема 5.</b> Законодательные основы управления качеством	Лекция № 6. Правовое регулирование управления качеством	ПКос-14.1	Опрос, реферат	1
3.	<b>Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК</b>		<b>ПКос-14.1, ПКос-14.2</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)	ПКос-14.1, ПКос-14.2	Опрос	0,5
		Практическое занятие № 8 . Опыт применения СМК (НАССР, ИСО) на животноводческих предприятиях	ПКос-14.2	Опрос	0,5
	<b>Тема 7.</b> Управление качеством пищевой продукции	Лекция № 8. Основные принципы системы ХАССП, ее преимущества и этапы создания	ПКос-14.1, ПКос-14.2	Опрос, реферат	0,5
		Практическое занятие № 9. Методика анализа СМК на предприятиях животноводства.	ПКос-14.2	Итоговое тестирование	0,5
<b>ВСЕГО</b>					<b>8</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 (ПКос-14.1) Проблемы качества в АПК, пути их решения (ПКос-14.2)
<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 (ПКос-14.1)
3.	<b>Тема 3.</b> Методология и терминология управления качеством	Посторонние «пирамиды качества», сущность и составляющие качества жизнедеятельности. Цели, задачи, основные принципы управления качеством (ПКос-14.1)
4.	<b>Тема 4.</b> Контроль качества в системе менеджмента качества	Характеристика статистических методов, применяемых в УК (ПКос-14.3)
5.	<b>Тема 5.</b> Законодательные основы управления качеством	Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Ответственность за качество продукции (ПКос-14.2)

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
<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 животноводстве (ПКос-14.1, ПКос-14.2)
7.	<b>Тема 7.</b> Управление качеством пищевой продукции	История развития и становления системы ХАССП (ПКос-14.2)

### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5б

### 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 (ПКос-14.1) Проблемы качества в АПК, пути их решения (ПКос-14.2)
<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 (ПКос-14.1)
3.	<b>Тема 3.</b> Методология и терминология управления качеством	Посторонние «пирамиды качества», сущность и составляющие качества жизнедеятельности. Цели, задачи, основные принципы управления качеством (ПКос-14.1)
4.	<b>Тема 4.</b> Контроль качества в системе менеджмента качества	Методология контроля качества. Характеристика статистических методов, применяемых в УК (ПКос-14.3)
5.	<b>Тема 5.</b> Законодательные основы управления качеством	Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Ответственность за качество продукции (ПКос-14.2)
<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 животноводстве (ПКос-14.1, ПКос-14.2)
7.	<b>Тема 7.</b> Управление качеством пищевой продукции	История развития и становления системы ХАССП (ПКос-14.2)

### 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)
-------	----------------------	---

№ 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

#### Раздел 1. Введение

1. Значение повышения качества продукции в современных экономических условиях.
2. Современные проблемы качества в животноводстве.
3. Возможные причины низкого качества продукции животноводства
4. Пути решения проблем с качеством продукции в животноводстве.

#### 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. Классификация методов определения качества продукции. Области применения методов.

20. Классификация измерительных методов определения качества продукции.
21. На чем основаны физические методы определения качества продукции.
22. Социологический и экспертный методы определения качества продукции, области применения, формы выражения оценок качества.
23. Управление качеством, дать определение.
24. Принципы управления качеством, их характеристика.
25. Объекты управления при управлении качеством продукции, дать определение.
26. Субъекты управления при управлении качеством продукции, дать определение.
27. Цель управления, дать определение.
28. Методы управления качеством, дать определение.
29. Особенности управления качеством продукции животноводства.
30. Методология контроля качества продукции.
31. Отличие активного и пассивного контроля качества.
32. Какие инструменты характерны для элементарных статистических методов контроля качества?
33. Использование статистических методов в контроле качества продукции животноводства.
34. В чем состоит контроль качества технологических параметров в животноводстве?
35. Правовое регулирование управления качеством.
36. Закон «О техническом регулировании» о стандартизации и подтверждении соответствия (сертификации).
37. Роль и место стандартизации и сертификации в управлении качеством.
38. Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента.
39. 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 животноводстве.

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

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

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

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

**Задание.** Проанализируйте конкурентоспособность молокопродуктов. Постройте ранжированный ряд (исходные данные и варианты в раздаточном материале).

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

**Задание.** Опираясь на исходные данные к заданию, проанализируйте ситуацию с качеством на мясокомбинате с помощью диаграмм Исикавы и Парето.

**Перечень рефератов по разделам дисциплины**

**Раздел 1. Введение**

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

**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 животноводстве
7. Качество и конкурентоспособность продукции в животноводстве.
8. Контроль качества на агропромышленных предприятиях.
9. Роль и значение статистических методов контроля качества продукции в животноводстве.
10. Значения стандартизации и сертификации продукции и услуг в животноводстве.
11. Международная практика стандартизации и сертификации продукции животноводства

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

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

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

1. Что такое управление качеством?
  - а) совокупность мероприятий, направленных на обеспечение высокого качества продукции на всех стадиях жизненного цикла товара
  - б) совокупность свойств деятельности, непосредственно зависящих от работника и обуславливающих соответствие этого процесса, определенным требованиям
  - в) совокупность свойств, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей
  - г) совокупность свойств, обуславливающих высокий спрос на продукцию
2. Определите, какому субъекту присущ каждый из перечисленных подходов к определению качества.

Подход	Субъект	Ответ
1. По восприятию	А. Покупатель	
2. Ориентация на продукт	Б. Маркетолог	
3. Ориентация на конечного потребителя	В. Конечный потребитель	
4. Ориентация на производство	Г. Технолог и контролер ОТК	
	Д. Разработчик продукта	

3. Выберите основные факторы, влияющие на качество продукции животноводства
- качество орудий труда и материалов
  - качество машин и оборудования
  - природно-климатические факторы
  - профессиональное мастерство персонала
  - налоговая система
4. Что такое квалиметрия?
- отрасль науки, изучающая и реализующая методы количественной оценки качества
  - наука, изучающая качество
  - отрасль науки, изучающая факторы, определяющие качество
5. Назовите мероприятия позволяющие повысить качество продукции животноводства
- планирование и прогнозирование качества
  - создание органов управления качеством труда и продукции
  - использование достижений науки и передового опыта
  - повышение рентабельности продаж
  - подготовка квалифицированных кадров
  - повышение рентабельности производства
  - материальное и моральное стимулирование работников
6. Выделите уровни качества
- соответствие использованию
  - соответствие стандарту
  - соответствие плану
  - соответствие фактическим требованиям рынка
  - соответствие скрытым потребностям покупателей
7. Как называются свойства продукции, имеющие количественную или качественную природу, и определяющие ее качество:
- признаки;
  - параметры;
  - интегральные показатели.
8. К базисным показателям качества молока относятся:
- содержание жира;
  - содержание жира, белка и соматических клеток;
  - содержание жира и белка.
9. Функция контроль качества продукции относится к:
- общим подсистемам;
  - специальным подсистемам;
  - обеспечивающим подсистемам
- механизма управления качеством.
10. Назовите время проведения контроля продукции

Контроль	Время производства	Ответ
1. Входной	А. При сдаче продукции	
2. Операционный	Б. При поступлении продукции	
3. Приемочный	В.В процессе потребления	
	Г. В производственных процессах	

11. Определите содержание перечисленных ниже принципов управления качеством продукции

Принцип	Содержание	Ответ
1. Целенаправленность	А. Решение проблем качества с учетом всех аспектов, от которых оно зависит	
2. Комплексность	Б. Планирование мероприятий в области качества	
3. Оптимальность	В. Формулирование конкретной цели в отношении качества Г. Стремление к точному соответствию качества запросам потребителей	

12. Разделите методы определения качества продукции на группы:

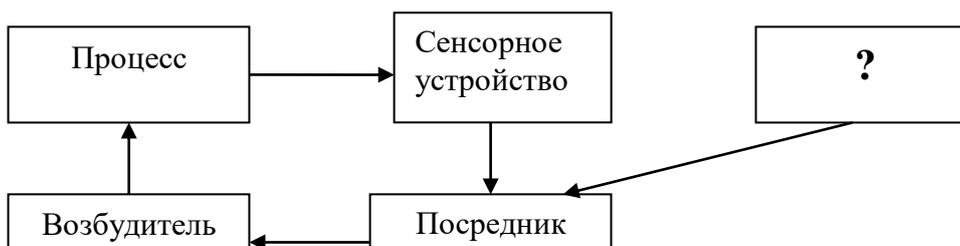
Группы	Методы	Ответ
1. По способам получения информации	А. Регистрационный Б. Традиционный В.	
2. По источникам получения информации	Г. Измерительный Д. Социологический Е. Ж. Расчетный	

13. Закончите определение: оценка уровня качества продукции – это совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с ...

14. Из нижеперечисленных выберите экономические методы управления качеством

- а) финансирование деятельности в области управления качеством
- б) формы морального стимулирования
- в) ценообразование на продукцию и услуги с учетом уровня их качества
- г) материальное стимулирование повышения качества продукции

15. Какой элемент отсутствует в «петле обратной связи»



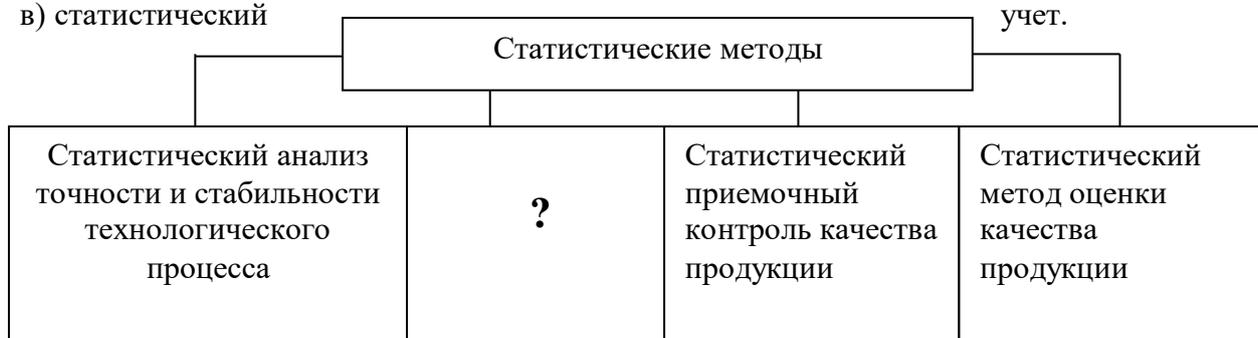
- а) цель
- б) объект контроля
- в) единица оценки

16. Какое определение более полно соответствует термину «система управления качеством»?

- а) Совокупность целостных взаимосвязанных и взаимодействующих элементов.
- б) Организационная структура системы управления качеством.
- в) Организационно-правовая форма.
- г) Комплекс показателей, определяющих состояние системы управления качеством

17. Какой метод отсутствует в системе статистических методов управления качеством продукции:

- а) статистическое планирование;
- б) статистическое регулирование технологического процесса;
- в) статистический



18. Разработка системы ХАССП на пищевых предприятиях обусловлена:

- а) большей сложностью пищевого производства по сравнению с другими;
- б) большей опасностью пищевых товаров для потребителя;
- в) особенностями законодательства.

19. Назовите функции экономической службы по управлению качеством продукции

- а) разработка критериев оценки качества труда и продукции
- б) обеспечение рационального использования техники
- в) разработка и внедрение форм материального стимулирования за повышение качества
- г) внедряет прогрессивные севообороты

20. Перечислите источники формирования эффекта от повышения качества для производителей продукции

- а) прирост урожайности и продуктивности
- б) создание более благоприятных условий в сфере потребления
- в) снижение себестоимости
- г) сокращение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции

### 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 сельском хозяйстве, его особенности.
5. Возможные причины низкого качества продукции животноводства.
6. Пути повышения качества животноводческого сырья.
7. Современные проблемы качества в животноводстве, 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 продукции животноводства, способы их выражения, характеристика.
15. Методы определения значений показателей качества продукции животноводства, области применения, формы выражения оценок.
16. Оценка уровня качества продукции животноводства, характеристика показателей.
17. Характеристика показателей качества молока, их роль в технологии переработки.
18. Факторы, влияющие на качество молока, их характеристика.
19. Последовательность операций при оценке качества молока.
20. Факторы, влияющие на качество мяса, их характеристика.
21. Классификация методов управления качеством, их характеристика.
22. Место контроля качества в системе управления качеством, его основная роль.
23. Виды контроля в животноводстве, их характеристика.
24. Стандарты правил приемки продукции животноводства, их характеристика.
25. Использование статистических методов в контроле качества продукции животноводства, их преимущества.
26. Контроль качества в сельском хозяйстве при производстве животноводческой продукции.
27. Правовое регулирование управления качеством продукции. Виды законов РФ в этой области, особенности их применения.
28. Закон РФ «О техническом регулировании», его структура, основные термины и понятия, область действия, цели и задачи.
29. Роль стандартизации в управлении качеством продукции, виды стандартов и нормативных документов.
30. Проведение подтверждения соответствия. Цели и принципы, формы.
31. Взаимоотношения непосредственных участников обязательной сертификации продукции, распределение ответственности между ними.
32. Экономические преимущества производства и реализации сертифицированной продукции.
33. Стандартизация СМК и экологического менеджмента.
34. Ответственность за качество продукции.
35. Закон РФ «О защите прав потребителей», его структура, основные термины и понятия, область действия, цели и задачи.
36. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», его структура, основные термины и понятия, область действия, цели и задачи.
37. Современные системы управления качеством (СМК). Основные принципы СМК на основе ГОСТов ИСО серии 9000, их реализация.
38. Понятие «критическая контрольная точка» в производстве, основы методики для определения ККТ.
39. Актуальность системы ХАССП для современного производства, необходимость ее внедрения на животноводческих предприятиях.
40. Сущность системы ХАССП, ее преимущества перед другими СМК.
41. Основные принципы в основе разработки и внедрения системы ХАССП, их характеристика.
42. Основные шаги по внедрению системы ХАССП, их характеристика.
43. Особенности функционирования механизма управления качеством продукции в животноводстве как обоснование для создания методики анализа производства в плане внедрения СМК.

44. Методика анализа производства для внедрения системы управления качеством на животноводческих предприятиях.
45. 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 формулировке 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:

Правильные ответы в отношении к количеству вопросов (в %)	Оценка	Уровень освоения компетенции
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. 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>
2. Контроль и управление качеством молока : учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 74 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304811>

### 7.2. Дополнительная литература

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>
2. Леонов, О. А. Управление качеством : учебник для вузов / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47531-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/386426>

3. Максимова, О. В. Стандартизация и сертификация животноводческой продукции : учебно-методическое пособие / О. В. Максимова, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2021. — 50 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258491>
4. Сборник национальных стандартов. Управление качеством продукции.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 – 255 с.
5. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Система менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001.
6. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – М.: ИПК
7. Закон РФ « О защите прав потребителей». М.: ИНФРА-М, 2005.
8. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».М.: ИНФРА-М, 2004.
9. Парций Е.Я. Постатейный комментарий к федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Парций Е.Я.. М.: Колос, 2001.
10. 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>
11. Тарасов А. И. Управление качеством на предприятиях АПК. М.: КолосС., 2010. – 200 с.
12. Хаметова, Ш. Б. Управление качеством продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / Ш. Б. Хаметова, Ж. М. Жсупбеков, М. А. Серекпаева. — Астана : КазАТУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233819>
13. Журнал «Стандарты и качество».
14. 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 «Контроль и управление качеством продукции животноводства» для студентов направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния», направленность: «Технология производства продукции животноводства», Калуга, 2024.

## **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, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 414н).	Столы лабораторные со стойками (8 шт.), столы лабораторные с ящиками (2 шт.), стулья (16 шт.), табуреты (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 отработывает самостоятельно и представляет ведущему преподавателю конспект лекций по пропущенным занятиям.

Пропуск практического занятия студент отработывает 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 разработала: Вахрамова О.Г., к.б.н.**

