Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан биологического факультета
_____ Е.В. Маханова
"15" апреля 2021 г.

Контроль и управление качеством продукции животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **зоогигиены, физиологии и биохимии**

Учебный план Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) программы магистратуры "Технология призводства продукции животноводства"

Квалификация **магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 36
самостоятельная работа 36

Виды контроля в семестрах:
зачеты 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель	9			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):

к.в.н., Доцент, Часовских Ольга Владимировна;к.с-х.н, Доцент, Новосёлова Людмила Евгеньевна

Рецензент(ы):

к.т.н., Доцент, Маханова Елена Владимировна

Рабочая программа дисциплины

Контроль и управление качеством продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) программы магистратуры "Технология призводства продукции животноводства"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

биологического факультета Протокол № 7 от "15" апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол № 5 от "15" апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.в.н., доцент Ермолина С.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование системного представления о контроле качества животноводческой продукции как ключевом элементе управления качеством на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне образования
2.1.2	Б1.О.07 Научно - практические методы исследований в животноводстве
2.1.3	Б1.О.08 Инновационные технологии в животноводстве
2.1.4	Б1.О.10 Эффективные технологии кормления животных
2.1.5	Б1.О.14 Контроль и управление качеством продукции животноводства
2.1.6	Б1.О.17 Современные проблемы производства продуктов птицеводства
2.1.7	Б1.В.ДВ.01.01. Производство и переработка продукции рыбоводства
2.1.8	Б1.В.ДВ.01.01. Перспективные объекты в звероводстве
2.1.9	Б1.В.02 Эффективная система производства свинины
2.1.10	Б1.В.05 Прогрессивные технологии производства продуктов скотоводства в мире
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Б2.О.02.02 (П) Научно-исследовательская работа
2.2.2	Б2.В.01.01 (П) Преддипломная практика
2.2.3	Б3.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	знать принципы формирования задач в рамках поставленной цели
УК-2.2	уметь выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели
УК-2.3	владеть навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-2.1	знать природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных
ОПК-2.2	уметь осуществлять профессиональную деятельность с учётом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-2.3	владеть навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учётом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-3.1	знать нормативно-правовые акты в сфере АПК
ОПК-3.2	уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
ОПК-3.3	владеть навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных
ОПК-5.1	знать документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности

ОПК-5.2	уметь оформлять отчётные документы с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ОПК-5.3	владеть навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ПК-2	Способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий
ПК-2.1	знать требования к организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий
ПК-2.2	уметь осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий
ПК-2.3	владеть навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии
ОПК-6.1	знать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ОПК-6.2	уметь анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ОПК-6.3	владеть навыками анализа и оценки риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы формирования задач в рамках поставленной цели
3.1.2	принципы определения поставленных задач и целей
3.1.3	правила правовых норм
3.1.4	природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных
3.1.5	факторы внешней среды
3.1.6	оптимальные параметры влияющие на организм животных
3.1.7	нормативно-правовые акты в сфере АПК
3.1.8	специализированные нормативно-правовые акты
3.1.9	научную основу в сфере АПК
3.1.10	документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности
3.1.11	научные основы профессиональной деятельности
3.1.12	правила работы с документами и специализированными базами данных
3.1.13	условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
3.1.14	способы распространения болезней
3.1.15	современные методы анализа
3.1.16	требования к организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий
3.1.17	принципы составления санитарных мероприятий
3.1.18	принципы составления профилактических мероприятий
3.2	**Уметь:**
3.2.1	выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели
3.2.2	осуществлять поиск, анализ имеющихся ресурсов
3.2.3	осуществлять анализ и синтез имеющейся информации
3.2.4	осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
3.2.5	использовать в профессиональной деятельности новое оборудование
3.2.6	анализировать имеющиеся факторы влияющие на организм животных
3.2.7	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
3.2.8	использовать в профессиональной деятельности нормативно-правовые акты
3.2.9	оформлять нормативные –правовые акты
3.2.10	оформлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
3.2.11	использовать базы данных в профессиональной деятельности

3.2.12	осуществлять работу с отчетными документами
3.2.13	анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
3.2.14	правильно оценить сложившеюся ситуацию
3.2.15	управлять сложившейся ситуацией при распространении болезней различной этиологии
3.2.16	осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий
3.2.17	решать санитарно-профилактические задачи
3.2.18	разрабатывать мероприятия профилактического плана
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3.3.2	навыками системного подхода для решения поставленных задач
3.3.3	навыками действующих правовых норм
3.3.4	навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
3.3.5	навыком профессиональной деятельности
3.3.6	навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
3.3.7	навыками анализа профессиональной деятельности
3.3.8	навыками работы с актами в сфере АПК
3.3.9	навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
3.3.10	навыками анализа специализированных баз данных
3.3.11	навыками профессиональной деятельности
3.3.12	навыками анализа и оценки риска возникновения и распространения болезней различной этиологии
3.3.13	навыками оптимального решения в сложившейся ситуации
3.3.14	навыками системного анализа при возникновении различных заболеваний
3.3.15	навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий
3.3.16	навыками разработки профилактически мероприятий
3.3.17	навыками контроля за санитарными мероприятиями

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Интеракт.	Примечание
	Раздел 1. лекции						
1.1	Введение в дисциплину. Управление качеством продукции животноводства /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	История развития методов управления качеством продукции животноводства. Основоположники систем управления качеством /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

1.3	Основные нормативные документы регламентирующие управление качеством продукции животноводства /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Показатели и контроль управления качества продукции животноводства. Инструменты управления контроля качества /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.5	Контроль и управление качеством продукции животноводства /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.6	Состояние качества и объективная необходимость управления качеством труда и продукции /Лек/	4	2		Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.7	Разработка и внедрение комплексных систем управления качеством /Лек/	4	2		Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.8	Разработка стандартов предприятия по оценке качества /Лек/	4	2		Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.9	Планирование повышения качества продукции /Лек/	4	2		Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 2. Лабораторно-практические занятия						

2.1	Основоположники систем управления качеством /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	2	
2.2	Инструменты управления контроля качества. Экспертные методы оценки качества продукции /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.3	Контроль качества продукции животноводства. Контроль качества молока-сырья и молочных продуктов /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.4	Контроль качества продукции животноводства. Контроль качества мясного сырья и мясных продуктов /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.5	Контроль качества продукции животноводства. Контроль качества пищевого -яйца /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	

2.6	Основные пути снижения вредного действия ксенобионтов. Меры токсичности веществ /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.7	Инструменты контроля качества. Диаграмма Паретто. Контрольные карты Шухарта /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.8	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные стандарты. Этапы развития НАССР /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.9	Контрольная работа № 1 по темам: Основоположники систем управления качеством; Экспертные методы оценки качества продукции; Контроль качества молока-сырья; Контроль качества мяса-сырья; Контроль качества яйца /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
	Раздел 3. Самостоятельная работа						
3.1	Подготовка к контрольной работе /Ср/	4	18	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

3.2	Этапы развития форм и методов управления качеством /Ср/	4	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
3.3	История развития качества в Японии, США, России /Ср/	4	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 4.						
4.1	Зачет /Зачёт/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.1 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1,2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Г.С. Шарафутдинов [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130579	Санкт-Петербург: Лань, 2020
Л1.2	Кусков, А. С., Иванов И.С.	Потребительское право. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавриата и магистратуры Режим доступа: https://urait.ru/bcode/442050	Москва : Издательство Юрайт, 2019
Л1.3	Иванова, Е. П.	Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/116376	Санкт-Петербург: Лань, 2019

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебник для вузов Режим доступа: https://urait.ru/bcode/452994	Москва: Издательство Юрайт, 2020

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.2	И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/123681	Санкт-Петербург: Лань, 2019
Л2.3	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебник для вузов Режим доступа: https://urait.ru/bcode/452385	Москва: Издательство Юрайт, 2020
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Маханова Е.В.	Организация самостоятельной работы обучающихся [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие для обучающихся всех форм обучения уровня бакалавриата, специалитета и магистратуры Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят.ГСХА, 2017
Л3.2	Н. А. Кусакина, Т. И. Бокова, Г. П. Юсупова	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4555	Новосибирск : НГАУ, 2010
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Большая советская энциклопедия http://gatchina3000.ru/great-soviet- encyclopedia/bse/118/525		
Э2	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана		
Э3	Национальная Электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://нэб.рф/. - Загл. с экрана		
6.3. Перечень информационных технологий			
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
6.3.1.1	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security		
6.3.1.2	Google Chrome 39/0/21/71/65		
6.3.1.3	Opera 26/0/1656/24		
6.3.1.4	Adobe Reader XI 11/0/09		
6.3.1.5	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)		
6.3.1.6	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)		
6.3.1.7	Free Commander 2009/02b		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных			
6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс		
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант		
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятской ГСХА Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2		
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/		
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Единое окно доступа к информационным ресурсам, Режим доступа: http://window.edu.ru/		
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Единое окно доступа к образовательным ресурсам, Режим доступа: http://fcior.edu.ru/		

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Сведения о материально-техническом обеспечении дисциплины представлены в Приложении 3.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; дискуссия; обсуждение и разрешение проблем; творческие задания; разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

•подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;

•подготовка к мероприятиям текущего контроля;

•подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие

основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1.Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории.

2.Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством текущего контроля и оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

3.Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету, является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету, предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к зачету выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед зачетом.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан биологического факультета
_____ Е.В. Маханова
"15" апреля 2021 г.

Контроль и управление качеством продукции животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **зоогигиены, физиологии и биохимии**

Учебный план Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) программы магистратуры "Технология призводства продукции животноводства"

Квалификация **магистр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 28
самостоятельная работа 44

Виды контроля в семестрах:
зачеты 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	10	10	10	10
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	72	72	72	72

Киров 2021

Программу составил(и):

к.в.н., доцент, Часовских Ольга Владимировна;к.с-х.н, доцент, Новосёлова Людмила Евгеньевна

Рецензент(ы):

к.т.н., доцент, Маханова Елена Владимировна

Рабочая программа дисциплины

Контроль и управление качеством продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) программы магистратуры "Технология призводства продукции животноводства"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

биологического факультета Протокол № 7 от "15" апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол № 5 от "15" апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.в.н., доцент Ермолина С.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

зоогигиены, физиологии и биохимии

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование системного представления о контроле качества животноводческой продукции как ключевом элементе управления качеством на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне образования
2.1.2	Б1.О.07 Научно - практические методы исследований в животноводстве
2.1.3	Б1.О.08 Инновационные технологии в животноводстве
2.1.4	Б1.О.10 Эффективные технологии кормления животных
2.1.5	Б1.О.14 Контроль и управление качеством продукции животноводства
2.1.6	Б1.О.17 Современные проблемы производства продуктов птицеводства
2.1.7	Б1.В.ДВ.01.01. Производство и переработка продукции рыбоводства
2.1.8	Б1.В.ДВ.01.01. Перспективные объекты в звероводстве
2.1.9	Б1.В.02 Эффективная система производства свинины
2.1.10	Б1.В.05 Прогрессивные технологии производства продуктов скотоводства в мире
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Б2.О.02.02 (П) Научно-исследовательская работа
2.2.2	Б2.В.01.01 (П) Преддипломная практика
2.2.3	Б3.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	знать принципы формирования задач в рамках поставленной цели
УК-2.2	уметь выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели
УК-2.3	владеть навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-2.1	знать природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных
ОПК-2.2	уметь осуществлять профессиональную деятельность с учётом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-2.3	владеть навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учётом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-3.1	знать нормативно-правовые акты в сфере АПК
ОПК-3.2	уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
ОПК-3.3	владеть навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных
ОПК-5.1	знать документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности

ОПК-5.2	уметь оформлять отчётные документы с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ОПК-5.3	владеть навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ПК-2	Способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий
ПК-2.1	знать требования к организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий
ПК-2.2	уметь осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий
ПК-2.3	владеть навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии
ОПК-6.1	знать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ОПК-6.2	уметь анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ОПК-6.3	владеть навыками анализа и оценки риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы формирования задач в рамках поставленной цели
3.1.2	принципы определения поставленных задач и целей
3.1.3	правила правовых норм
3.1.4	природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных
3.1.5	факторы внешней среды
3.1.6	оптимальные параметры влияющие на организм животных
3.1.7	нормативно-правовые акты в сфере АПК
3.1.8	специализированные нормативно-правовые акты
3.1.9	научную основу в сфере АПК
3.1.10	документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности
3.1.11	научные основы профессиональной деятельности
3.1.12	правила работы с документами и специализированными базами данных
3.1.13	условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
3.1.14	способы распространения болезней
3.1.15	современные методы анализа
3.1.16	требования к организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий
3.1.17	принципы составления санитарных мероприятий
3.1.18	принципы составления профилактических мероприятий
3.2	**Уметь:**
3.2.1	выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели
3.2.2	осуществлять поиск, анализ имеющихся ресурсов
3.2.3	осуществлять анализ и синтез имеющейся информации
3.2.4	осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
3.2.5	использовать в профессиональной деятельности новое оборудование
3.2.6	анализировать имеющиеся факторы влияющие на организм животных
3.2.7	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
3.2.8	использовать в профессиональной деятельности нормативно-правовые акты
3.2.9	оформлять нормативные –правовые акты
3.2.10	оформлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
3.2.11	использовать базы данных в профессиональной деятельности

3.2.12	осуществлять работу с отчетными документами
3.2.13	анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
3.2.14	правильно оценить сложившеюся ситуацию
3.2.15	управлять сложившейся ситуацией при распространении болезней различной этиологии
3.2.16	осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий
3.2.17	решать санитарно-профилактические задачи
3.2.18	разрабатывать мероприятия профилактического плана
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3.3.2	навыками системного подхода для решения поставленных задач
3.3.3	навыками действующих правовых норм
3.3.4	навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
3.3.5	навыком профессиональной деятельности
3.3.6	навыками генетических факторов
3.3.7	навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
3.3.8	навыками анализа профессиональной деятельности
3.3.9	навыками работы с актами в сфере АПК
3.3.10	навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
3.3.11	навыками анализа специализированных баз данных
3.3.12	навыками профессиональной деятельности
3.3.13	навыками анализа и оценки риска возникновения и распространения болезней различной этиологии
3.3.14	навыками оптимального решения в сложившейся ситуации
3.3.15	навыками системного анализа при возникновении различных заболеваний
3.3.16	навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий
3.3.17	навыками разработки профилактически мероприятий
3.3.18	навыками контроля за санитарными мероприятиями

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Интеракт.	Примечание
	Раздел 1. лекции						
1.1	Введение в дисциплину. Управление качеством продукции животноводства /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	История развития методов управления качеством продукции животноводства. Основоположники систем управления качеством /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

1.3	Основные нормативные документы регламентирующие управление качеством продукции животноводства /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Показатели и контроль управления качества продукции животноводства. Инструменты управления контроля качества /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.5	Контроль и управление качеством продукции животноводства /Лек/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 2. Лабораторно-практические занятия						
2.1	Основоположники систем управления качеством /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.2	Инструменты управления контроля качества. Экспертные методы оценки качества продукции /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	

2.3	Контроль качества продукции животноводства. Контроль качества молока-сырья и молочных продуктов /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.4	Контроль качества продукции животноводства. Контроль качества мясного сырья и мясных продуктов /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.5	Контроль качества продукции животноводства. Контроль качества пищевого -яйца /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.6	Основные пути снижения вредного действия ксенобионтов. Меры токсичности веществ /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.7	Инструменты контроля качества. Диаграмма Паретто. Контрольные карты Шухарта /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	

2.8	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные стандарты. Этапы развития НАССР /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	1	
2.9	Контрольная работа № 1 по темам: Основоположники систем управления качеством; Экспертные методы оценки качества продукции; Контроль качества молока-сырья; Контроль качества мяса-сырья; Контроль качества яйца /Пр/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 3. Самостоятельная работа						
3.1	Подготовка к контрольной работе /Ср/	4	22	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
3.2	Этапы развития форм и методов управления качеством /Ср/	4	10	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
3.3	История развития качества в Японии, США, России /Ср/	4	10	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

3.4	Зачет /Зачёт/	4	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК -2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1,2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Г.С. Шарафутдинов [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130579	Санкт-Петербург: Лань, 2020
Л1.2	Иванова, Е. П.	Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/116376	Санкт-Петербург: Лань, 2019
Л1.3	Кусков, А. С., Иванов И.С.	Потребительское право. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавриата и магистратуры Режим доступа: https://urait.ru/bcode/442050	Москва : Издательство Юрайт, 2019

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/123681	Санкт-Петербург: Лань, 2019
Л2.2	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебник для вузов Режим доступа: https://urait.ru/bcode/452994	Москва: Издательство Юрайт, 2020
Л2.3	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебник для вузов Режим доступа: https://urait.ru/bcode/452385	Москва: Издательство Юрайт, 2020

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Маханова Е.В.	Организация самостоятельной работы обучающихся [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие для обучающихся всех форм обучения уровня бакалавриата, специалитета и магистратуры Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят.ГСХА, 2017
Л3.2	Н. А. Кусакина, Т. И. Бокова, Г. П. Юсупова	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4555	Новосибирск : НГАУ, 2010

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э2	Большая советская энциклопедия http://gatchina3000.ru/great-soviet- encyclopedia/bse/118/525
Э3	Национальная Электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://нэб.рф/. - Загл. с экрана

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятской ГСХА Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Единое окно доступа к информационным ресурсам, Режим доступа: http://window.edu.ru/
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Единое окно доступа к образовательным ресурсам, Режим доступа: http://fcior.edu.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Сведения о материально-техническом обеспечении дисциплины представлены в Приложении 3.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; дискуссия; обсуждение и разрешение проблем; творческие задания; разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

•подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;

•подготовка к мероприятиям текущего контроля;

•подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1.Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории.

2.Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством текущего контроля и оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

3.Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету, является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету, предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к зачету выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед зачетом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Контроль и управление качеством продукции животноводства

Направление подготовки 36.02.04 - Зоотехния
Направленность (профиль) программы магистратуры «Технология производства продукции животноводства»
Квалификация магистр

Киров 2021

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков (индикаторов), характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), утверждённого приказом Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973;
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния; направленность (профиль) программы магистратуры – «Технология производства продукции животноводства»;
- положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Общекультурные (универсальные) компетенции:

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)

Общепрофессиональные компетенции:

- способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)
- способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК (ОПК-3)
- способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)
- способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6)

Профессиональные компетенции:

- способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий (ПК-2)

Код формируемой компетенции	**Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы**		
	Начальный этап	Основной этап	Заключительный этап
УК-2	Б1.О.08 Инновационные технологии в животноводстве Б1.О.11 Маркетинг в животноводстве	Б2.О.01.01(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Б2.О.02.01(П) Технологическая практика Б2.О.02.03(П) Педагогическая практика	Б1.О.14 Контроль и управление качеством продукции животноводства Б1.В.ДВ.02.02 Интенсификация производства продукции птицеводства Б2.О.02.02(П) Научно-исследовательская работа Б2.В.01.01(П) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	Б1.О.04 Современные проблемы зоотехнии Б1.О.11 Маркетинг в животноводстве Б1.О.17 Современные проблемы производства продуктов птицеводства	Б1.О.12 Современные методы воспроизводства животных Б1.О.18 Генетические основы селекции Б2.О.01.01(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Б2.О.02.01(П) Технологическая практика	Б1.О.14 Контроль и управление качеством продукции животноводства Б2.О.02.02(П) Научно-исследовательская работа Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3	Б1.О.11 Маркетинг в животноводстве Б1.О.09 Организация ветеринарного дела в	Б1.О.12 Современные методы воспроизводства животных	Б1.О.14 Контроль и управление качеством продукции животноводства Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к

	животноводстве		процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-5	Б2.О.01.01(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Б2.О.02.01(П) Технологическая практика	Б1.О.05 Информационные технологии в зоотехнии	Б1.О.13 Интенсификация производства продукции животноводства Б1.О.14 Контроль и управление качеством продукции животноводства Б2.О.02.02(П) Научно-исследовательская работа Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-6	Б1.О.09 Организация ветеринарного дела в животноводстве	Б1.О.18 Генетические основы селекции	Б1.О.14 Контроль и управление качеством продукции животноводства Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2	Б1.О.09 Организация ветеринарного дела в животноводстве Б1.О.17 Современные проблемы производства продуктов птицеводства	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика	Б1.О.14 Контроль и управление качеством продукции животноводства Б1.О.15 Лабораторные методы исследований в животноводстве Б1.О.16 Современные технологии содержания животных Б2.В.01.01(П) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции		Наименование контролируемых разделов и/или тем	Наименование оценочного средства промежуточной аттестации
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1	Знает принципы формирования задач в рамках поставленной цели	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины: темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины Темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	зачет
	УК-2.2	Умеет выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели		
	УК-2.3	Владеет навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социальнохозяйсвенных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1	Знает природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины: темы1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы	зачет
	ОПК – 2.2	Умеет осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и		

		экономических факторов	дисциплины темы 1-3	
	ОПК -2.3	Владеет навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов		
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	ОПК- 3.1	Знает нормативно-правовые акты в сфере АПК	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины: темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	зачет
	ОПК 3.2	Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК		
	ОПК-3.3	Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК		
ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК – 5.1	Знает документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины: темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	зачет
	ОПК-5.2	Умеет оформлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности		
	ОПК -5.3	Владеет навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности		
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК – 6.1	Знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины: темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	зачет
	ОПК – 6.2	Умеет анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии		
	ОПК- 6.3	Владеет навыками анализа и оценки риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии		
ПК-2 Способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и	ПК – 2.1	Знает требования к организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины: темы 1-5	зачет

профилактических мероприятий	ПК – 2.2	Умеет осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий	Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-8	
	ПК – 2.3	Владеет навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий	Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» при проведении промежуточной аттестации в форме зачета в виде собеседования применяется интегральная (целостная) двухбалльная шкала оценивания:

Шкала оценивания при собеседовании:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Описание показателя	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
3	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная, задолженность отсутствует

Для оценки сформированности компетенций по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» на зачете в виде тестирования применяется интегральная (целостная) двухбалльная шкала оценивания:

Шкала оценивания при тестировании:

Оценка	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся выполнил правильно не менее 60% заданий (12 и более из 20).
«Не зачтено»	Обучающийся выполнил правильно менее 60% заданий (менее 12 из 20).

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы для подготовки к зачету в форме собеседования по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» для промежуточной аттестации в форме зачета

1. Раскрыть понятия «качество», «продукция», «свойство продукции»
2. Понятие «требование». Внутренние и внешние требования к качеству.
3 Раскрыть понятия «потребитель», «процесс», «процедура», «продукция».
4 Раскрыть понятия «управление качеством», «планирование качества», «система менеджмента качества».
5 Подходы к пониманию сущности понятия «качество».
6 Классификация типов качества.
7 Фальсификация пищевых продуктов
8 Что является причинами загрязнения продуктов химическими элементами.
9 Этапы развития форм и методов обеспечения качества (ремесленное и мануфактурное производство).
10 Этапы развития форм и методов обеспечения качества (серийное и современное производство).
11 Роль качества в формировании конкурентоспособности продукции
12 История формирования систем управления качеством в России
13 История формирования систем управления качеством в США.
14 История формирования систем управления качеством в Японии.
15 Показатели качества продукции (эргономические, гигиенические, антропометрические).
16 Показатели качества продукции (экономические, экологические, сохраняемости).
17 Виды контроля качества (по этапам производства, жизненному циклу продукции).
18 Виды контроля качества (по полноте охвата, объему, уровню использования технических средств).
19 Технические требования к испытательной лаборатории (человеческий фактор, окружающая среда).

20 Технические требования к испытательной лаборатории (методы испытаний, оборудование).
21 Технические требования к испытательной лаборатории (прослеживаемость измерений, отбор образцов).
22 Квалиметрические методы оценки качества.
23 Диаграмма Исикава. Понятие, порядок построения.
24 Диаграмма Парето. Понятие, порядок построения.
25 Контрольные карты Шухарта. Понятие, порядок построения.
26 Проведение статического выборочного контроля качества.
27 Использование транквилизаторов в животноводстве
28 Национальные (региональные) стандарты на основе принципов НАССР.
29 Охарактеризуйте мясную продукцию с явными признаками недоброкачественности
30 Охарактеризуйте молочную продукцию с явными признаками недоброкачественности
31 Охарактеризуйте продукцию птицеводства с явными признаками недоброкачественности
32 Национальная система стандартизации в Российской Федерации
33 Международная и региональная стандартизация в управлении качеством
34 Семь принципов системы менеджмента безопасности НАССР.

Типовое задание для сдачи зачета в форме собеседования

Задание 1.
1. Международная и региональная стандартизация в управлении качеством
2. Использование транквилизаторов в животноводстве
3. Диаграмма Исикава. Понятие, порядок построения.

Типовое тест-задание по дисциплине
«Контроль и управление качеством продукции животноводства»

1. Безвредность сырья, материалов и готовой продукции регламентирована в законе
1. «О защите прав потребителей»
2. «Об обеспечении единства измерений»
3. «О товарных знаках»
2. Законами Российской Федерации запрещено:
1. Использовать генетически-модификационные источники в пищу
2. Выращивание трансгенных растений и животных
3. Верны оба варианта
3. Биологической ценностью продукта питания называется?
1. Количество энергии, высвобождаемое из продукта в организм человека
2. Изготовление продуктов питания без применения пищевых добавок
3.Отсутствие токсического действия на организм человека
4. Соответствие аминокислот и жирнокислотного состава продукта потребностям организма
4. В число основных ксенобионтов пищевых продуктов не входят
1. Пестициды
2.Тяжелые металлы
3. Пищевые добавки
4. Регуляторы роста растений
5. Патогенными микроорганизмами являются
1. Сальмонеллы
2 Трихинеллы
3 Бактерии группы кишечной палочки
4 Дрожжи
6. Фальсификация пищевых продуктов – это?
1. Загрязнение пищевых продуктов патогенными микроорганизмами
2. Реализация пищевых продуктов с истекшим сроком годности
3. Внесение в продукты питания сырья из генно-модификационных источников
4. Изготовление и реализация пищевых продуктов, не соответствующих названию и этикетке.
7. Причинами пищевых инфекций являются?
1. Ядовитые грибы
2. Пестициды
3.Нитраты
4. Патогенные микроорганизмы
8. Нарушение правил использования удобрений в сельском хозяйстве приводит к накоплению в продуктах:
1. Нитратов
2. Сульфаниламидов
3.Токсинов микроорганизмов
4. Пестицидов
9. Нитриты вносят в мясное сырье с целью?
1. Усиления вкуса и аромата

2. Повышение стойкости мясной эмульсии
3. Повышение влагоудерживающей способности
4. Придания нужной окраски
10. Повышение уровня мясной продуктивности животных обеспечивает?
1. Применение гормональных препаратов
2.Применение антибактериальных препаратов
3. Сбалансированным и полноценным кормлением
4. Верны все варианты
11. В рамках Европейского комитета по стандартизации (CEH) разрабатываются:?
1. Предварительные стандарты
2.Евростандарты
3.Документы по гармонизации
4. все вышеперечисленное
12. Стандарты Международной организации по стандартизации ИСО к применению в России?
1. Обязательны
2.Добровольны
3.Запрещены
4.Нет верного ответа
13. Продукция с явными признаками недоброкачественности подлежит?
1.Экспертизе
2.Утилизации без экспертизы
3. Употреблению в пищу после тепловой обработки
4. все вышеперечисленное верно
14. Контроль качества на предприятии включает?
1. Контроль готовой продукции
2. Требования к изготовлению
3. Верны выше перечисленные ответы
15. Какой термин определяется как: «Совокупность свойств продукции, обусловливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением»?
1. свойство
2. категория
3.Качество
16. Что понимается под «петлей качества»?
1. Цикл Деминга
2. Жизненный цикл продукции
3. Цикл функций менеджмента качества
17. Каким процессом завершается жизненный цикл продукции?
1. Хранение и упаковка
2. Утилизация
3. техническое обслуживание и эксплуатация
18. К какому виду контроля относят «контроль продукции поставщика, поступающей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования на стадии изготовления?
1. Операционный
2. Входной
3. Приемочный
19. Какой метод определения качества продукции использует информацию, получаемую в результате анализа ощущений и восприятия органов чувств человека: зрения, слуха, обоняния, болевых ощущений, осязания и вкуса?
1. Органолептический
2. Измерительный
3. Регистрационный
20. К какому виду деятельности относят «установление качественных характеристик продукции и услуг и формирование к ним требований, отвечающих определенным потребностям и сферам применения»?
1. Сертификация
2. Управление качеством
3. Стандартизация
21. Какие международные стандарты направлены на создание системы менеджмента качества?
1. ISO 9000-2000
2. EN-45000
3. ISO-14000
22. Какая форма сертификации обеспечивает безопасность и экологичность товаров и услуг?
1. Обязательная
2. Добровольная

3. Все выше перечисленное верно

Типовое тест задание по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» для промежуточной аттестации в форме зачета

УК – 2:

1. Каким термином определено долговременное управление качеством и организацией работ по контролю на предприятии соответствие государственным стандартам выпускаемой продукции:

1. управление качеством

2. всеобщее управление качеством

3. сертификация

2. Каким термином принято обозначать результат деятельности или процессов внутренней деятельности предприятий?

1. услуга
2. объект

3. продукция

3. Что означает совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством?

1. система качества

2. уровень качества

3. относительное качество

4. На какой стадии формируется качество продукции?

1. изготовления
2. контроля качества

3. проектирования

5. С чем сравниваются в процессе проверки качества производимой продукции изделия?

1. аналогичной продукцией других предприятий
2. стандартами предприятия
3. контрольным образцом

4. эталоном (стандартом)

6. Сколько международных стандартов серии 9000 по системам качества было разработан и утверждено.

1. два;
2. три;
3. четыре;

4. пять

7. На каких циклах основана система всестороннего управления качеством?

1. Фейгенбаума;
2. Прудона;
3. Исикава;

4. Деминга;

8. Какие методы управления являются научной основой современного технического контроля?

1. балансовый:

2. статистические;

3. комплексного анализа;
4. прогнозирования.

9. Что являлось основным критерием применения комплексной системы управления качеством продукции:

1. соответствие качества продукции высшим достижениям науки и техники;

2. соответствие качества результата труда установленным требованиям;

3. соответствие достигнутого уровня моторесурса запланированному значению;

10. В каком году были разработаны и утверждены Госстандартом Основные принципы Единой системы государственного управления качеством продукции?

1. 1960
2. 1974

3. 1978

ОПК – 2:

1. Основную ценность мяса составляют …

1.белки

2.макро элементы

3.микро элементы

4.угливоды

2 Субпродукты включают в себя…

1.рога

2.хвост

3.копыта

4. волос
3. К наиболее ценным субпродуктам относят…
1.печень
2.рубец
3.легкие
4.сычуг
4. Учет молочной продуктивности коров в хозяйстве производится…
1.путем взвешивания
2.по результатам контрольных доек
3.со слов доярок
4.по данным гормолзавода
5. Молозиво и стародойное молоко_____для промышленной переработки, т. к. оно имеет измененный состав
1.не пригодно
2.пригодно после вакуумной обработки
3.пригодно после пастеризации
4.пригодно после стерилизации
6. Стародойное молоко характеризуется повышенным содержанием…
1.лейкоцитов
2.тромбоцитов
3.эритроцитов
4.миелоцитов
7. К факторам, не влияющим на состав и свойства молока, НЕ относится…
1.порода животного
2.уровень кормление
3.обрезка копыт
4.лактационный период
8. При учете продуктивности молоко измеряют в…
1.литрах
2.килограммах
3.фунтах
4.унциях
9. Для образования одного литра молока необходимо_____литров крови
1.200-250
2.40-55
3.400-500
4.100-120
10. Гормон молокоотдачи…
1.окситоцин
2.адреналин
3.миозин
4.цистин
ОПК - 3:
1. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов производится с помощью:
1. ведущих министерств
2. Министерства сельского хозяйства
3. Госстандарт России
2. По результатам проверки соблюдения стандартов составляют:
1. приказ
2. указ
3. акт
3. Государственная система стандартизации (ГСС) это:
1. приказ
2. комплекс взаимоувязанных правил и положений
3. государственный контроль
4. Какие данные используются при построении гистограмм?
1.аналитические
2.обобщенные
3. измеряемые
5. Производство предметов потребления из сельскохозяйственного сырья и доведение готовых продуктов до потребителя это:
1. цель деятельности АПК
2. предмет деятельности АПК

3. объект деятельности АПК

6. Что отражает функциональная структура АПК:

1. соотношение основных технологических стадий производства конечного продукта
2. совокупность соответствующих отраслей в рамках данной территории
3. систему производства, материально-технического обслуживания и доведения продукции до потребителя

7. Обозначение технических условий

1. ОСТ

2. ТУ

3. ТР

8. Продукция, выпускаемая на предприятии и предназначенная для реализации потребителю

1.Изделие основного производства

2. изделие вспомогательного производства
3. Сельскохозяйственная продукция

9. Стандарт – это

1.нормативный документ по стандартизации и управлению качеством продукции

2. аттестат

3.результат работы

10. Стандарт, разрабатываемый на видоизмененную продукцию и утверждаемый организацией

1.Стандарт организаций

2.Технический регламент

3. Национальный стандарт

ОПК – 5

1. В соответствии с ГОСТ 15467-79, качество - это…

1. совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
2. свойства, реально удовлетворяющие потребителей;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

2. Расставьте ступени пирамиды качества от основания(1) к вершине (4).

1. Качество продукции;
2. Качество фирмы;
3. Качество - всеобщее управление качеством.
4. Качество работы;

3. Конкурентоспособность – это

1. это, прежде всего, борьба за сферу влияния на рынке.
2. это определенная совокупность свойств товара, способная в той или иной мере удовлетворять требуемым потребностям при их использовании по назначению, включая утилизацию или уничтожение.
3. это способность товара отвечать требованиям конкурентного рынка, запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке
4. это самый экономичный, наименее капиталоемкий способ повышения производительности.

4. Пять этапов развития систем качества – пять звезд качества, расставить в хронологическом порядке от первого до пятого этапа:

1. Этап, устанавливающий требования к системам менеджмента с точки зрения защиты окружающей среды и безопасности продукции;
2. TQC – тотальный контроль качества;
3. TQM – тотальный менеджмент качества;
4. Система Тейлора – принцип работы по документам;
5. Этап управления процессами – появление статистического контроля.

5. Разделите перечисленные СУБЪЕКТЫ управления качества на ВНУТРЕННИЕ и ВНЕШНИЕ.

1. Потребитель
2. Изготовитель
3. Персонал
4. Поставщик или партнеры, конкуренты
5. Руководители предприятия
6. Представители общества

6. К теории управления качеством НЕ относится:

1. теория научного менеджмента;
2. теория человеческих ресурсов;
3. теория относительности;
4. теория системного подхода

7. Контрольный листок предназначен для:

1. контроля процесса производства продукции во времени;
2. сбора и ранжирования исходных данных;

3. стратификации показателей качества;
4. управления качеством.

8. Диаграмма разброса – инструмент для определения:

1. размаха значений динамического ряда;
2. закона распределения динамического ряда;
3. характеристик положения динамического ряда;
4. вида и тесноты связи между двумя переменными.

9. Метод стратификации – инструмент для:

1. селекции данных;
2. обобщения данных;
3. выявления тесноты связи;
5. определения разброса.

10. Диаграмма Парето – инструмент для:

1. наглядного отображения характеристик положения;
2. выявления основных причин возникающих проблем;
3. распределения усилий при разрешении возникающих проблем;
4. графического изображения цикличности динамического ряда.

ОПК-6:

1. Диаграмма Исикавы – это инструмент для:

1. определения приоритетности показателей качества;
2. определения изменчивости показателей качества во времени;
3. выявления наиболее существенных факторов (причин), влияющих на конечный результат (следствие);
4. выявления тесноты связи.

2. Технологический контроль заключается

1. в проверке лабораторными методами материалов и растворов;
2. в контроле гигротермического режима на всех стадиях обработки и хранения;
3. в проверке правильности сортировки сырья животного происхождения;
4. в проверке соблюдения методик производства и технологических инструкций.

3. Какие свойства определяют показатели информационной выразительности целостности композиции, стабильности товарного вида?

1. Эстетичность

2.технологичность

3.Эргономичность

4. **Какой метод определения качества продукции использует информацию, получаемую в результате анализа ощущений и восприятия органов чувств человека: зрения, слуха, обоняния, болевых ощущений, осязания и вкуса**

1. Органолептический

2. Измерительный

3. Регистрационный

5. Работники молочных ферм должны проходить общий медицинский осмотр?

Один раз в месяц

2. один раз в полгода

3. один раз в год

6. Перечислите формы по учету основных средств в сельскохозяйственных предприятиях по производству молока?

1. Журнал учета надоя молока
2. Ведомость движения надоя молока
3. Ведомость переработки молока и молочных продуктов
4. Журнал учета содержания жира и белка в молоке

7. Какие сорта сырого молока не упоминаются в действующем ГОСТ Р 52054-2003

1. высший
2. первый
3. второй
4. третий

8. Технический регламент носит характер:

1. обязательный
2. рекомендательный

9. Технический регламент должен содержать?

1. перечень продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации, утилизации
2. перечень процессов производства
3. Эксплуатации, хранения, перевозки, реализации
4. перечень продукции

10. Что такое техническое регулирование

1.Техническое законодательство, оценка соответствия
2.Правовое регулирование в области оценки соответствия
3.техническое законодательство
4. Совокупность правовых норм, регламентирующих обязательные требования к техническим объектам.

ПК-2:

1. Матричная диаграмма – инструмент для:

1. определения направленности связей;
2. определения важности связей;
3. выявления требований потребителей;
4. определения измеряемых показателей качества

2. С чьих позиций рассматривалось качество продукции в условиях командно-административной экономики?

1.потребителя
2. руководства предприятия
3. высшего органа управления
4. госстандарта РФ

3. Как называется наука о способах измерения и количественной оценке качества продукции и услуг?

1. механика
2. логика
3. квалиметрия

4. Принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. Эти отношения повышают способность сторон создавать ценность

2. На основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции

3. достигается повышение степени организации выпуска нужной продукции

5. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

1. Недавно размороженное
2.парное

3.мороженное мясо, особенно долго хранившееся

6. Какое мясо не допускается для использования высших сортов

1.Свежее
2. Недавно размороженное

3. Мясо замораживаемое дважды

7. Допускаемые расхождения в параллельных пробах при определении минеральных веществ от среднего арифметического составляют не более

1. ±0,1%;
2. ±0,5%;
3. ±1%;
4. ±2%.

8. Какое количество проб для анализа химического состава, в соответствии с требованиями ГОСТа, берут для исследований?

1. 2;
2. 3;
3. 4;

9. При гнилостных процессах температура сваривания образцов будет

1. не изменяться;
2. возрастать;
3. постоянной;
4. понижаться.

10. При какой температуре происходит обугливание образцов при определении содержания минеральных веществ?

1. 300^0C;
2. 500^0C;
3. 600^0C;
4. 1000^0C.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Лабораторные методы исследований в животноводстве» проводится в форме зачета в виде устного ответа при собеседовании или проведения тестирования.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении зачета по дисциплине «Лабораторные методы исследований в животноводстве» проводится путем собеседования с обучающимся, критерии и шкалы оценивания представлены в п.3:

- обучающемуся выдается задание, включающие три вопроса по дисциплине;
- в определенное время (в среднем 15-20 минут на задание) обучающийся составляет план ответа, который излагает преподавателю;
- по результатам собеседования выставляется оценка согласно установленной шкале оценивания.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении зачета по дисциплине «Лабораторные методы исследования в животноводстве» проводится путем решения тест-задания, критерии и шкалы оценивания представлены в п.3:

- обучающемуся выдается тест-задание из 20 вопросов;
- время на решение тест-задания 30-40 минут;
- оценивание теста производится в день зачета;
- по результатам тестирования выставляется оценка согласно установленной шкале оценивания.
  Для подготовки к зачету рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, а также литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Контроль и управление качеством продукции животноводства

Направление подготовки 36.02.04 – Зоотехния
Направленность (профиль) программы магистратуры «Технология производства продукции животноводства»
Квалификация магистр

Киров 2021

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины

Общекультурные (универсальные) компетенции:

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)

Общепрофессиональные компетенции:

- способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)
- способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК (ОПК-3)
- способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)
- способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6)

Профессиональные компетенции:

- способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий (ПК-2)

3. Банк оценочных средств

Для оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства»

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции		Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и/или тем (в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины)	Наименование оценочного средства
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1	Знает принципы формирования задач в рамках поставленной цели	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок; - аргументировано, доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал дополнительной литературы; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы;	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины: темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	Для очной формы тематическая контрольная работа № 1 Семинарское занятие 1(для очной формы обучения) Домашняя контрольная работа (для заочной формы)
	УК-2.2	Умеет выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели			
	УК-2.3	Владеет навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1	Знает природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок; - аргументировано, доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины программы дисциплины темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы	Для очной формы тематическая контрольная работа № 1 Семинарское занятие 1(для очной формы обучения) Домашняя контрольная работа (для
	ОПК – 2.2	Умеет осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на			

		организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	дополнительной литературы; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы;	дисциплины Темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	заочной формы)
	ОПК - 2.3	Владеет навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов			
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	ОПК-3.1	Знает нормативно-правовые акты в сфере АПК	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок; - аргументировано, доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал дополнительной литературы; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы;	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины Темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	Для очной формы тематическая контрольная работа № 1 Семинарское занятие 1(для очной формы обучения) Домашняя контрольная работа (для заочной формы)
	ОПК 3.2	Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК			
	ОПК-3.3	Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК			
ОПК-5 Способен оформлять социальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК–5.1	Знает документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок; - аргументировано, доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал дополнительной литературы; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы;	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины Темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	Для очной формы тематическая контрольная работа № 1 Семинарское занятие 1(для очной формы обучения) Домашняя контрольная работа (для заочной формы)
	ОПК-5.2	Умеет оформлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности			
	ОПК-5.3	Владеет навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности			
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и	ОПК–6.1	Знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок;	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-5	Для очной формы тематическая контрольная работа № 1 Семинарское

распространения болезней различной этиологии	ОПК – 6.2	Умеет анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	- аргументировано, доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал дополнительной литературы; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы;	Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины Темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	занятие 1(для очной формы обучения) Домашняя контрольная работа (для заочной формы)
	ОПК-6.3	Владеет навыками анализа и оценки риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии			
ПК-2 Способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий	ПК – 2.1	Знает требования к организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок; - аргументировано, доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал дополнительной литературы; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы;	Раздел 1 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-5 Раздел 2 содержания рабочей программы дисциплины Темы 1-8 Раздел 3 содержания рабочей программы дисциплины темы 1-3	Для очной формы тематическая контрольная работа № 1 Семинарское занятие 1(для очной формы обучения) Домашняя контрольная работа (для заочной формы)
	ПК – 2.2	Умеет осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий			
	ПК – 2.3	Владеет навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий			

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы для тематической контрольной работы № 1

Текущий контроль в форме тематической контрольной работы предназначен для определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины и предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения.

Результаты текущего контроля оцениваются посредством интегральной (целостной) четырехбалльной шкалы:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его детали	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающее последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал

			материала		
3	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущемуконтролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, задолженность отсутствует	Активная, задолженность отсутствует

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем ответов на вопросы по теме контрольных работ. Оценка проводится посредством четырехбальной шкалы.

В результате проведенных контрольных работ при помощи шкалы оценивания определяется уровень освоения обучающимся материала по темам дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства»

Типовые вопросы для тематической контрольной работы

1. Правовое и нормативное обеспечение качества продукции животноводства
2. Понятие «качество» и «качество продукции»
3. Опыт формирования СМК в США
4. Опыт формирования СМК в Японии
5. Область применения СанПин
6. В каких продуктах питания контролируют остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков)
7. Какие органолептические показатели исследуют при определении качества сырья молока и кисломолочных продуктов
8. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества сырья молока? и кисломолочных продуктов
9. По каким показателям проводят органолептическую оценку мяса
10. Охарактеризуйте методику определения консистенции мяса
11. Охарактеризуйте методику определения качества бульона
12. Какое количество допускается наличия патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, токсинов вызывающих инфекционные и паразитарные болезни в продуктах питания
13. Не допускается присутствие бензапирена в каких продуктах питания
14. Этапы развития форм и методов управления качеством
15. Пути и виды загрязнения продуктов животноводства
16. Признаки и разновидности фальсификации продукции животноводства
17. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в продукции животноводства (ПДК)
18. Этапы развития форм и методов управления качеством
19. Комплексная система управления качеством продукции
20. Загрязнение пищевых продуктов лечебно-профилактическими препаратами, применяемыми в животноводстве
21. Загрязнение пищевых продуктов гормональными препаратами, применяемыми в животноводстве
22. Какие органолептические показатели изучаются при оценке качества молочных консервов
23. По каким показателям определяют качество пищевого яйца
24. Опыт формирования СМК в России
25. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества мясного сырья и мясных консервов
26. Правовое и нормативное обеспечение качества продукции животноводства
27. Понятие «качество» и «качество продукции»
28. Опыт формирования СМК в США
29. Опыт формирования СМК в Японии
30. Область применения СанПин
31. В каких продуктах питания контролируют остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков)
32. Какие органолептические показатели исследуют при определении качества сырья молока и кисломолочных продуктов
33. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества сырья молока? и кисломолочных продуктов
34. По каким показателям проводят органолептическую оценку мяса
35. Охарактеризуйте методику определения консистенции мяса
36. Охарактеризуйте методику определения качества бульона
37. Какое количество допускается наличия патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, токсинов вызывающих инфекционные и паразитарные болезни в продуктах питания
38. Не допускается присутствие бензапирена в каких продуктах питания
39. Этапы развития форм и методов управления качеством
40. Пути и виды загрязнения продуктов животноводства
41. Признаки и разновидности фальсификации продукции животноводства
42. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в продукции животноводства (ПДК)
43. Этапы развития форм и методов управления качеством
44. Комплексная система управления качеством продукции

45. Загрязнение пищевых продуктов лечебно-профилактическими препаратами, применяемыми в животноводстве
46. Загрязнение пищевых продуктов гормональными препаратами, применяемыми в животноводстве
47. Какие органолептические показатели изучаются при оценке качества молочных консервов
48. По каким показателям определяют качество пищевого яйца
49. Опыт формирования СМК в России
50. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества мясного сырья и мясных консервов
51. Понятие категория качества продукции животноводства с философских, социальных правовых и экономических позиций
52. Какова роль качества в формировании конкурентоспособности продукции
53. Эволюция управления качеством продукции
54. Что такое цикл Деминга и каковы его этапы
55. Дайте понятие кружка качества продукции? Какова роль кружков качества в повышении качества работы на производстве?
56. Что понимается под концепцией ежегодного улучшения качества Дж. Джурана и на каких принципах она основывается?
57. Раскройте содержание основных отечественных концепций управления качеством (БИП, СБТ,КАНАРСПИ, НОРМ, КС УКП)
58. Какие методы можно использовать при оценке конкурентоспособности продукции предприятия
59. Назовите и раскройте функции и методы управления качеством
60. Охарактеризуйте зарубежные модели управления качеством

Типовой вариант вопросов для контрольной работы № 1

1. Этапы развития НАССР?
2. Какие основные законы определяют законодательно-правовое обеспечение качества в Российской Федерации?
3. Что такое цикл Деминга и каковы его этапы
4. Загрязнение пищевых продуктов лечебно-профилактическими препаратами, применяемыми в животноводстве

Темы докладов к семинарскому занятию №1 по разделу 1 по теме: «Показатели и контроль управления качества продукции животноводства. Инструменты управления контроля качества

1. Постулаты Джурана, Фейгенбаума и других ученых в области управления качеством.
2. Системы качества, используемые в Мире
3. Функции управления качеством.
4. Петля качества. Жизненный цикл товара.
5. Управление качеством на этапах жизненного цикла продукции
6. Роль высшего руководства в системе менеджмента качества.
7. Роль статистических методов в системе менеджмента качества
8. Основные задачи служб контроля качества на предприятии по выпуску продукции животноводства
9. Значение безопасности в совокупности характеристик качества продукции.
10. Статистические методы сбора, обобщения и анализа показателей качества продукции, процесса.
11. Оценка экономической эффективности изменения качества продукции.
12. Основные положения теории научного менеджмента качества.
13. Технологические и экономические аспекты обеспечения качества продуктов животного происхождения в торговле и общественном питании.

Текущий контроль в форме семинарского занятия с докладом по реферату предназначен для определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины и предназначен для обучающихся очной формы обучения.

Результат текущего контроля оценивается посредством двухбалльной шкалы: зачтено/не зачтено.

Оценка	Критерии оценки
«Зачтено	Реферат оформлен методически грамотно по существующим требованиям (выдержана структура и объем реферата, наличие списка литературы, ссылок в тексте на литературу). Содержание реферата соответствует заявленной теме, которая полностью раскрыта. При презентации реферата обучающийся лаконично излагает суть заявленной тематики в определенное время (7-12 минут). Приветствуется электронная презентация или раздаточный материал.
«Не зачтено»	Требования к оформлению реферата не выполнены более чем на 50% (тема не раскрыта или раскрыта не полностью, отсутствуют ссылки на источники информации, не выдержана структура и/или объем реферата, оформление не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению печатных работ

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем заслушивания доклада с презентацией и последующей беседы с осуждением. Оценка проводится посредством двухбалльно шкалы.

Домашняя контрольная работа для проведения текущего контроля знаний по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» (очно-заочная форма обучения)

Текущий контроль в форме домашней контрольной работы предназначен для самостоятельного изучения отдельных вопросов теоретического материала и практического выполнения заданий для обучающихся очно-заочной формы обучения.

Результаты текущего контроля в форме тематической контрольной работы оцениваются посредством интегральной (целостной) двухуровневой шкалы

Шкала оценивания:

Оценка	Критерии оценки
«Зачтено»	Выполнены ВСЕ задания контрольной работы, возможны небольшие замечания и помарки в написании ответов на поставленные вопросы. допустимы небольшие неточности, которые обучающийся исправляет после указаний преподавателя. В целом это соответствует уровню сформированности компетенций и знаний и овладению элементами дескрипторов компетенций.
«Не зачтено»	Контрольная работа выполнена не полностью, требует доработки, обучающийся не может её доработать, что не соответствует достаточному уровню сформированности компетенций и знаний к овладению элементами дескрипторов компетенций.

Типовые вопросы для домашней контрольной работы для проведения текущего контроля знаний

1. Правовое и нормативное обеспечение качества продукции животноводства
2. Понятие «качество» и «качество продукции»
3. Опыт формирования СМК в США
4. Опыт формирования СМК в Японии
5. Область применения СанПин
6. В каких продуктах питания контролируют остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков)
7. Какие органолептические показатели исследуют при определении качества сырья молока и кисломолочных продуктов
8. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества сырья молока? и кисломолочных продуктов
9. По каким показателям проводят органолептическую оценку мяса
10. Охарактеризуйте методику определения консистенции мяса
11. Охарактеризуйте методику определения качества бульона
12. Какое количество допускается наличия патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, токсинов вызывающих инфекционные и паразитарные болезни в продуктах питания
13. Не допускается присутствие бензапирена в каких продуктах питания
14. Этапы развития форм и методов управления качеством
15. Пути и виды загрязнения продуктов животноводства
16. Признаки и разновидности фальсификации продукции животноводства
17. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в продукции животноводства (ПДК)
18. Этапы развития форм и методов управления качеством
19. Комплексная система управления качеством продукции
20. Загрязнение пищевых продуктов лечебно-профилактическими препаратами, применяемыми в животноводстве
21. Загрязнение пищевых продуктов гормональными препаратами, применяемыми в животноводстве
22. Какие органолептические показатели изучаются при оценке качества молочных консервов
23. По каким показателям определяют качество пищевого яйца
24. Опыт формирования СМК в России
25. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества мясного сырья и мясных консервов
26. Правовое и нормативное обеспечение качества продукции животноводства
27. Понятие «качество» и «качество продукции»
28. Опыт формирования СМК в США
29. Опыт формирования СМК в Японии
30. Область применения СанПин
31. В каких продуктах питания контролируют остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков)
32. Какие органолептические показатели исследуют при определении качества сырья молока и кисломолочных продуктов
33. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества сырья молока? и кисломолочных продуктов
34. По каким показателям проводят органолептическую оценку мяса
35. Охарактеризуйте методику определения консистенции мяса
36. Охарактеризуйте методику определения качества бульона
37. Какое количество допускается наличия патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, токсинов вызывающих инфекционные и паразитарные болезни в продуктах питания
38. Не допускается присутствие бензапирена в каких продуктах питания
39. Этапы развития форм и методов управления качеством
40. Пути и виды загрязнения продуктов животноводства
41. Признаки и разновидности фальсификации продукции животноводства

42. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в продукции животноводства (ПДК)
43. Этапы развития форм и методов управления качеством
44. Комплексная система управления качеством продукции
45. Загрязнение пищевых продуктов лечебно-профилактическими препаратами, применяемыми в животноводстве
46. Загрязнение пищевых продуктов гормональными препаратами, применяемыми в животноводстве
47. Какие органолептические показатели изучаются при оценке качества молочных консервов
48. По каким показателям определяют качество пищевого яйца
49. Опыт формирования СМК в России
50. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества мясного сырья и мясных консервов
51. Понятие категория качества продукции животноводства с философских, социальных правовых и экономических позиций
52. Какова роль качества в формировании конкурентоспособности продукции
53. Эволюция управления качеством продукции
54. Что такое цикл Деминга и каковы его этапы
55. Дайте понятие кружка качества продукции? Какова роль кружков качества в повышении качества работы на производстве?
56. Что понимается под концепцией ежегодного улучшения качества Дж. Джурана и на каких принципах она основывается?
57. Раскройте содержание основных отечественных концепций управления качеством (БИП, СБТ,КАНАРСПИ, НОРМ, КС УКП)
58. Какие методы можно использовать при оценке конкурентоспособности продукции предприятия
59. Назовите и раскройте функции и методы управления качеством
60. Охарактеризуйте зарубежные модели управления качеством
61. Охарактеризуйте подход в обеспечении качества продукции по спирали Дж. Джурана
62. Какие стандарты входят в состав комплекса МС ИСО серии 9000?
63. Раскройте основное содержание МС ИСО серии 14000 и их роль в создании системы экологического менеджмента на предприятии
64. Какие физико-химические показатели определяют при оценке качества кисломолочных продуктов?
65. Какие основные законы определяют законодательно-правовое обеспечение качества в Российской Федерации?
66. В чем суть Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов питания?
67. Какие основные законы, законодательно-правовые акты и нормативные акты включает законодательство РФ в области защиты прав потребителей?
68. Какие права имеет потребитель в случае приобретения товаров ненадлежащего качества?
69. Какие меры ответственности изготовителя (исполнителя, продавца) за нарушение прав потребителя предусмотрены законодательством РФ?
70. Какие органы осуществляют защиту прав потребителей в Российской Федерации?
71. Понятие и принципы технического регулирования?
72. Какие права имеют органы государственного контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов
73. Что понимается под техническим регламентом?
74. Этапы развития НАССР
75. Сертификация систем менеджмента качества и экологическая сертификация

Типовой вариант вопросов для домашней контрольной работы

1. Правовое и нормативное обеспечение качества продукции животноводства
2. Опыт формирования СМК в США
3. Область применения СанПин
4. По каким показателям проводят органолептическую оценку мяса
5. Какое количество допускается наличия патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, токсинов вызывающих инфекционные и паразитарные болезни в продуктах питания
6. Пути и виды загрязнения продуктов животноводства
7. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в продукции животноводства (ПДК)
8. Комплексная система управления качеством продукции
9. Какие органолептические показатели изучаются при оценке качества молочных консервов

Варианты заданий домашней контрольной работы по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства»

Номер варианта	Номера вопросов, относящихся к данному варианту контрольной работы								
00	1	3	5	9	12	15	17	19	22
01	2	50	42	33	35	36	38	17	15
02	4	46	43	21	11	13	12	3	1
03	6	48	47	45	50	33	25	27	21
04	7	44	2	5	10	12	14	16	18
05	7	42	9	11	21	25	33	36	38
06	10	43	41	50	22	9	7	5	14

07	11	45	13	12	18	1	5	13	15
08	13	47	42	45	11	9	7	23	27
09	14	38	35	32	37	5	10	9	11
10	16	36	8	10	16	18	22	28	31
11	18	34	37	49	45	43	21	25	8
12	20	31	5	8	10	16	7	19	2
13	21	29	11	13	21	18	29	40	50
14	25	27	44	42	33	35	37	34	4
15	28	33	13	15	8	1	27	31	22
16	55	58	70	62	64	63	54	59	7
17	45	48	20	73	71	62	69	64	63
18	45	42	32	62	52	51	50	21	23
19	69	58	54	52	65	71	70	53	56
20	71	73	66	57	54	59	43	45	33

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания сформированности компетенций

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем выполнения заданий и задач на практических занятиях. В случае отсутствия обучающегося по уважительной причине задание ему выдается на дом с условием представления результатов на следующем занятии. Оценка проводится посредством интегральной (целостной) четырехбальной шкалы.

В результате проведенных контрольных работ при помощи шкалы оценивания определяется уровень освоения обучающимися учебного материала.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контроль и управление качеством продукции животноводства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	**Б-424** Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, стенды «Развитие животного мира на земле», стенд «Геохронологическая таблица». Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	
Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	**Б-326** Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, аквадистиллятор, водонагреватель, весы ВТ-500, Весы CASSCL-300, компьютер, осциллограф, 2 платиновых проволоки, принтер, pH-метр 150, 16 тиглей платиновых, фотометр фотоэлектрический КФК3-01, 3 вискозиметра, 2 секундометра, таз, тонометр, 2 холодильника, электроплитка, сушильный шкаф. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	
Помещение для самостоятельной работы	**Б-202** Библиотека Читальный зал Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 11 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Контроль и управление качеством продукции животноводства»

Наименование	Наличие доступа
Молодежь и наука[Электронный ресурс]: журн. / Уральский государственный аграрный университет (Екатеринбург)	Научная электронная библиотека Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
Динамика производства мяса по странам и континентам мира[Электронный ресурс]: журн: / Российский государственный аграрный университет (Москва)	Научная электронная библиотека Режим доступа: https://www.elibrary.ru/item.asp

Официальные издания, справочно-библиографические издания, профессиональные базы данных, информационно-справочные и поисковые системы и иные информационные ресурсы представлены в приложении 10а основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния; направленность (профиль) программы «Технология производства продуктов животноводства»