

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ЗООТЕХНИИ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета зоотехнии

профессор В.Х. Вороков

«24» апреля 2020 г.



## **Рабочая программа дисциплины**

**Контроль и управление качеством продукции животноводства**

Направление подготовки

**36.04.02 Зоотехния**

Направленность подготовки

**Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства**

Уровень высшего образования

**магистратура**

Форма обучения

**очная и заочная**

**Краснодар**

**2020**

Рабочая программа дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 973, от 22 сентября 2017 г.

Автор:

доктор

сельскохозяйственных наук,

профессор



Н.И. Куликова

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры частной зоотехнии и свиноводства от 18 апреля 2020 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой

доктор

сельскохозяйственных наук,

профессор



В.И. Комлацкий

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета зоотехнии, протокол от 22.04.2020 г., протокол № 8

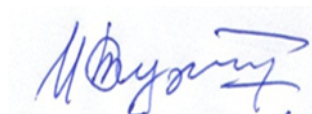
Председатель

методической комиссии

доктор

сельскохозяйственных наук,

профессор



И. Н. Тузов

Руководитель

основной профессиональной

образовательной программы

доктор с.х. наук, профессор



Н. И. Куликова

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства» является изучение менеджмента качества на перерабатывающих животноводческих предприятиях, анализа качества, а также методов их анализа согласно последним требованиям нормативных документов с целью эффективного управления безопасностью животноводческих продуктов.

### **Задачи дисциплины**

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;
- способность создавать и поддерживать имидж организации.

## **2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

### **В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ОПК – 4 - способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

ПКС – 2 - способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий

ПКС - 5 - способен к разработке и управлению проектами в области животноводства

В результате изучения дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

**Профессиональный стандарт «Селекционер по племенному животноводству»** (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 декабря 2015г. № 1034н).

**ТРУДОВАЯ ФУНКЦИЯ:** «Оформление и представление отчетной документации по племенному животноводству».

#### ***Трудовые действия:***

- Оформление отчетной документации о породном, возрастном и численном составе стада племенных животных в организации.
- Оформление отчетной документации о породном, возрастном и численном составе стада племенных животных в системы информационного обеспечения по племенному животноводству и в органы управления отраслью сельского хозяйства.
- Представление результатов комплексной оценки (бонитировки) племенных животных в системы информационного обеспечения по племенному животноводству и в органы управления отраслью сельского хозяйства.
- Представление данных о назначении использования племенных животных и материалов (сперма производителей, эмбрионы, инкубационные яйца птиц) в организации и/или реализации сельскохозяйственным производителям.
- Хранение документов по селекционно-племенной работе с животными.

**ТРУДОВАЯ ФУНКЦИЯ:** «Реализация (приобретение, обмен) племенной продукции».

#### ***Трудовые действия:***

- Сбор информации о сельскохозяйственных товаропроизводителях, нуждающихся в племенных животных и материалах (сперма производителей, эмбрионы, инкубационные яйца птиц), выведенных, усовершенствованных и сохраняемых в организации.
- Согласование с ветеринарной службой реализации (приобретения, обмена) племенных животных и материалов (сперма производителей, эмбрионы, инкубационные яйца птиц).
- Оформление документов установленной формы для реализации (приобретения, обмена) племенных животных и материалов.
- Консультирование сельскохозяйственных товаропроизводителей по условиям выращивания, содержания, воспроизводства и кормления племенных животных, приобретенных в организации.
- Сбор информации от покупателей племенной продукции и материалов животноводства, выведенных, усовершенствованных и сохраняемых в организации, по реализации их генетических возможностей.

**Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 608н.**

**ТРУДОВАЯ ФУНКЦИЯ:** Организация научно-исследовательской, проектной, учебно-профессиональной и иной деятельности обучающихся по программам бакалавриата и(или) ДПП под руководством специалиста более высокой квалификации

***Трудовые действия:***

- Определение под руководством специалиста более высокой квалификации содержания и требований к результатам исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся по программам бакалавриата и (или) ДПП на основе изучения тенденций развития соответствующей области научного знания, запросов рынка труда, образовательных потребностей и возможностей обучающихся по программам бакалавриата и (или) ДПП
- Выполнение поручений по организации научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся по программам бакалавриата и (или) ДПП
- Выполнение поручений по организации научных конференций, конкурсов проектных и исследовательских работ обучающихся.

### **3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО магистратуры**

«Контроль и управление качеством продукции животноводства» является дисциплиной базовой части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.04.02 Зоотехния, направленность «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства».

**4 Объем дисциплины 108 часов, 3 зачетные единицы)**

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
<b>Контактная работа</b>	33	11
в том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	32	10
– лекции	22	4
– практические	10	6
– внеаудиторная		-
– зачет	1	1
<b>Самостоятельная работа</b>	75	97
в том числе:		
– прочие виды самостоятельной работы		-
<b>Итого по дисциплине</b>	108	108

**5 Содержание дисциплины**

По итогам изучаемой дисциплины студенты сдают зачет.

Дисциплина изучается: на 2 курсе, в 4 семестре по учебному плану очной формы обучения, на 2 курсе, в 4 семестре по учебному плану заочной формы обучения.

**Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения**

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
1	<b>Качество и безопасность как основные свойства продукции животноводства.</b> 1. Понятие «качество». 2. Современное российское законодательство в области качества животноводческой продукции 3. Концепция всеобщего управления качеством 4. Международные стандарты ИСО 9000:2000. 5. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP	ОПК – 4 ПКС – 2 ПКС- 5	4	4	2	11
2	<b>Теоретические основы контроля и управления</b>	ОПК – 4 ПКС – 2	4	4	2	12

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
	<b>качеством продукции животноводства.</b> 1. Методы совершенствования управления и функций: регионального аграрного сектора АПК. 2. Понятие «качество» и пищевая ценность продуктов животноводства. 3. Комплексная система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, современные ГОСТы по различным видам животноводческой продукции 4. Концепция всеобщего управления качеством. 5. Технический регламент и «техническое регулирование». 6. Сертификация, система ХАССП контроля качества и безопасности пищевой продукции и менеджмента качества	ПК С- 5				
3	<b>Контроль и управление качеством молока лактирующих животных различных видов.</b> 1. Российское законодательство и концепция всеобщего контроля и управления качеством молока и молочной продукции. 2. Оценка химического состава, контроль и управление качеством молока различных видов сельскохозяйственных животных и продуктов его переработки. 3. Перечислить требования стандарта к молоку, предназначенному для производства продуктов детского и диетического питания. 4. Отметить основные химические и физические свойства, не допустимые	ОПК – 4 ПКС – 2 ПКС – 5	4	4	2	12

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
4	<p>вредные вещества, требования для характеристики, оценки и управления качеством молока.</p> <p>5. Описать цель, основные принципы и основной порядок проведения работ по <a href="#">ГОСТ 1,0 2015</a> "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения», качества и безопасности молока по <a href="#">ГОСТ 13928</a>.</p> <p><b>Товароведная характеристика, контроль и экспертиза качества мяса птицы и крупного рогатого скота .</b></p> <p>1. Классификация и ассортимент мяса птицы, согласно требований ГОСТ 21784-76 «Мясо птицы».</p> <p>2. Оценка качества мяса в соответствии с ГОСТ-61944-2002 – «Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы».</p> <p>3. Категория и химический состав, содержание питательных веществ в мясе птиц различных видов. 4. Классификация мяса тушки птицы по ОКПД</p> <p>4. . Классификация и ассортимент говядины, согласно требований ГОСТ</p> <p>5. Контроль и управление качеством мяса различных видов домашней птицы.</p>	ОПК – 4 ПКС – 2 ПК С- 5	4	2		10
5	<p><b>Характеристика, контроль и управление качеством продукции кролиководства.</b></p>	ОПК – 4 ПКС – 2		4		10

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
	1. Международный и Российский стандарты мяса кроликов. 2. Методы контроля и управления качества продукции кролиководства. 3.Классификация, химический состав и качество мяса кроликов и нутрий. 4.Требования стандарта убоя, съема шкуры, потрошения и разделки туши. 5.Стандарты маркировки туш, упаковки и условий хранения мяса, организации транспортировки продукции кролиководства.	ПК С- 5	4			
6	<b>Методы, средства управления и контроля качества продукции рыбоводства.</b> 1.Компьютерные системы контроля качества продукции. 2. Тесты определения соответствия стандартов качество рыбы, икры и рыбных консервов. 3. Требования ГОСТа к свежей рыбе. 4.Требования ГОСТа соленой рыбы. 5.Лабораторные методы анализа и подготовка партии продуктов к реализации. 6. Хранение и транспортировка рыбной продукции <b>пчеловодства</b>	ОПК – 4 ПКС – 2 ПКС - 5	4	2	2	10



№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
7	<b>Требования к контролю и управлению качеством продукции пчеловодства</b> 1. Контроль и управление качества продукции пчеловодства согласно межгосударственного ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия». 2. Стандарт на мед натуральный, технологические требования по маркировке ГОСТ 14192, качество монофлорных видов медов ГОСТ 31766. 3. Сопроводительные документы, в том числе ветеринарное свидетельство на переработанный мед, фасованный в потребительскую упаковку 4. Маркировка меда соответственно ГОСТ 14182, упаковка меда в различные емкости по стандартам ГОСТ 5717.2, ГОСТ 13950	ОПК – 4 ПКС – 2 ПКС - 5	4	2	2	10
Итого				22	10	75

#### Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/ п	Тема. основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
1	<b>Качество и безопасность как основные свойства</b>	ОПК – 4 ПКС – 2	4	2		20

№ п/ п	Тема. основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
	<b>продукции животноводства.</b> 1.Понятие «качество». 2.Современное российское законодательство в области качества животноводческой продукции 3.Концепция всеобщего управления качеством. 4.Методы совершенствования управления и функций: регионального аграрного сектора АПК. 5. Понятие «качество» и пищевая ценность продуктов животноводства. 6. <b>Международные стандарты ИСО 9000:2000. Системы менеджмента качества</b>	ПКС - 5				
2	<b>Контроль и управление качеством молока лактирующих животных различных видов.</b> 1. Российское законодательство и концепция всеобщего контроля и управления качеством молока и молочной продукции. 2. Оценка химического состава, контроль и управление качеством молока различных видов сельскохозяйственных животных и продуктов его переработки. 3. Требования стандарта к молоку, предназначенному для производства продуктов детского и диетического питания. 4. Цель, основные принципы и основной порядок проведения работ по <a href="#">ГОСТ 1,0</a>	ОПК – 4 ПКС – 2 ПКС - 5	4		2	20

№ п/ п	Тема. основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
	<a href="#">2015</a> "Межгосударственная система стандартизации. «Основные положения» качества и безопасности молока по <a href="#">ГОСТ 13928</a> ."					
3	<b>Товароведная характеристика, контроль и экспертиза качества мяса птицы и крупного рогатого скота.</b> 1. Классификация и ассортимент мяса птицы, согласно требований ГОСТ 21784-76 «Мясо птицы». 2. Оценка качества мяса в соответствии с ГОСТ-61944-2002 – «Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы». 3. Категория и химический состав, содержание питательных веществ в мясе птиц различных видов. 4. Классификация мяса тушки птицы по ОКПД 4.Классификация и ассортимент говядины, согласно требований ГОСТ.	ОПК – 4 ПКС – 2 ПКС - 5	4		2	20
4	<b>Характеристика, контроль и управление качеством продукции кролиководства и рыбоводства.</b> 1. Международный и Российский стандарты мяса кроликов. 2. Методы контроля и управления качества продукции кролиководства. 3.Классификация, химический состав и качество мяса кроликов и нутрий. 4. Тесты определения соответствия стандартов качество рыбы, икры и	ОПК – 4 ПКС – 2 ПКС - 5	4	2		20

№ п/ п	Тема. основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	практические	Самостоятельная работа
	рыбных консервов. 5. Требования ГОСТа свежей рыбы. 4. Требования ГОСТА соленой рыбы.					
5	<b>Требования к контролю и управление качеством продукции пчеловодства</b> 1. Контроль и управление качества продукции пчеловодства согласно межгосударственного ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия». <b>2.Требования по маркировке ГОСТ 14192, качество монофлорных видов медов ГОСТ 31766.</b> 3.Сопроводительные документы на переработанный мед, фасованный в потребительскую упаковку 4. Маркировка меда соответственно ГОСТ 14182, упаковка меда в различные емкости по стандартам ГОСТ 5717.2, ГОСТ 13950	ОПК – 4 ПК – 2 ПК - 4	4		2	17
Итого				4	6	97

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### Учебная литература и методические указания (для самостоятельной работы)

1. Комлацкий В.И. Методические указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» / В.И. Комлацкий. Краснодар КубГАУ, 2020.- 54 с. <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=114>
2. Дудченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В., - 4-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 212 с.: ISBN 978-5-394-01921-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415066>

3. Позняковский В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/824](http://www.dx.doi.org/10.12737/824). - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/92584>

4. Кузнецова Н.В. Управление качеством: Учебное пособие / Н.В. Кузнецова; Российская академия наук. - М.: Флинта: МПСИ, 2009. - 360 с.: 60x88 1/16 + CD-ROM. - (Экономика и управление). (переплет) ISBN 978-5-9765-0731-9, 2000 экз. - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/188772>

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-4Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	
1	Математические методы в биологии
2	Инновационные технологии в зоотехнии
4	Контроль и управление качеством продукции животноводства
4	Научно-исследовательская работа
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКС – 2 Способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий	
4	Контроль и управление качеством продукции животноводства
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКС – 5 Способен к разработке и управлению проектами в области животноводства	
2	Технологическая практика
2	Инновационные технологии в зоотехнии
2	Патентование и проблемы защиты интеллектуальной собственности в АПК
3	Современные проблемы зоотехнии
4	Особенности кормления высокопродуктивных животных
4	Контроль и управление качеством продукции животноводства
4	Экономика предприятий (организаций) и отраслей АПК
4	Преддипломная практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

### 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворитель- но (минимальный не достигнут)	удовлетворитель- но (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ОПК-4Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов					

ИД-1 <b>Знать:</b> - современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	Обучающейся не знает: современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	Обучающийся <b>на минимально допустимом уровне знает</b>  современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	Знает: современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	На высоком уровне знает: современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	Контрольная работа, Реферат, тесты, зачет
ИД-2 <b>Уметь:</b> - использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий	Не умеет: использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий	Обучающийся <b>на минимально допустимом уровне</b> умеет: использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий	Умеет: использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий	На высоком уровне умеет: использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий	
ИД-3 Владеть: навыками -- современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Не владеет навыками: современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Обучающийся <b>на минимально допустимом уровне</b> владеет навыками: современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Хорошо владеет навыками: современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	На высоком уровне владеет современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	
ПКС– 2Способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий					
ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> <b>Знать:</b> требования к	Обучающейся не знает: требования к	Обучающийся <b>на минимально</b>	Знает: требования к организации и	На высоком уровне знает требования к	Контрольная работа, Реферат, тесты,

организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий	организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий	<b>допустимом уровне</b> знает: требования к организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий	проведению санитарных и профилактических мероприятий	организации и проведению санитарных и профилактических мероприятий	зачет
ИД-2 <sub>ПКс-2</sub> <b>Уметь:</b> осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий	Не умеет: осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий	Обучающийся <b>на минимально допустимом уровне</b> умеет: осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий	Умеет осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий	На высоком уровне умеет: осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий	
ИД-3 <sub>ПКс-2</sub> <b>Владеть:</b> навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий	Не владеет навыками: проведения санитарных и профилактических мероприятий	Обучающийся <b>на минимально допустимом уровне</b> владеет навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий	Хорошо владеет навыками проведения санитарных и профилактических мероприятий	На высоком уровне владеет проведения санитарных и профилактических мероприятий	
<b>ПКС-5</b> Способен к разработке и управлению проектами в области животноводства					
ИД-1 <sub>ПКс-5</sub> <b>Знать:</b> принципы составления и реализации проектов в области животноводства ИД-2 <sub>ПКс-5</sub> <b>Уметь:</b> разрабатывать проекты в области животноводства	<b>Обучающейся не знает:</b> принципы составления и реализации проектов в области животноводства  <b>Не умеет:</b> разрабатывать проекты в области животноводства	Обучающийся <b>на минимально допустимом уровне</b> знает принципы составления и реализации проектов в области животноводства Обучающийся <b>на минимально допустимом уровне</b> умеет: разрабатывать проекты в области животноводства	<b>Знает:</b> принципы составления и реализации проектов в области животноводства <b>Умеет:</b> разрабатывать проекты в области животноводства	<b>На высоком уровне знает:</b> принципы составления и реализации проектов в области животноводства <b>На высоком уровне умеет:</b> разрабатывать проекты в области животноводства	Контрольная работа, Реферат, тесты, зачет
ИД-3 <sub>ПКс-5</sub> <b>Владеть навыками:</b>	<b>Не владеет навыками:</b>	Обучающийся <b>на минимально</b>	<b>Владеет навыками:</b> разрабатывать	<b>На высоком уровне владеет</b>	

разработки и управления проектами в области животноводства	разработки и управления проектами в области животноводства	<b>допустимом уровне владеет навыками:</b> разрабатывать проекты в области животноводства	проекты в области животноводства	<b>навыками:</b> разрабатывать проекты в области животноводства	
--	--	---	----------------------------------	---	--

### 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

#### Задания для контрольной работы

1. Важность высокого уровня качества.
2. Принципы системы ХАССП.
3. Свойства и показатели качества.

#### Вариант 2

1. Модель системы управления качеством «Петля качества». ИСО 9000.
2. Определение критических контрольных точек.
3. Установление критических пределов для критических контрольных точек.

#### Вариант 3

1. Создание системы мониторинга.
2. Разработка корректирующих действий.
3. Требования к внедрению системы ХАССП.

#### Вариант 4

1. Цели и основные этапы разработки и внедрения СМК.
2. Аудит системы менеджмента качества.
3. Инструменты управления качеством.

#### Вариант 5

1. Классификация средств и методов управления качеством
2. Комплексный подход к повышению качества продукции
3. Основные методы стандартизации

#### Рекомендуемая тематика рефератов

1. Современное управление качеством.
2. Комплексная система качества и технология управления качеством.
3. Качество как экономическая категория и объект управления.
4. Методы управления качеством.
5. Статистические методы управления качеством.
6. Понятие конкуренции и методы выживания в условиях конкурентной борьбы.
7. Современное представление о механизме управления качеством продукции и услуг.
8. Категории управления качеством продукции и услуг. Органы управления качеством продукции и предоставляемых услуг.
9. Основные направления национальной политики в области качества продукции и услуг.
10. Повышение качества с помощью нововведений.
11. Основы обеспечения качества.
12. Стандартизация и качество перерабатывающей промышленности



13. Установление показателей качества продукции и технологических параметров и норм точности их измерения.
14. Качество продукции и технический контроль производства.
15. Средства и методы управления качеством.
16. Роль качества в обеспечении конкурентоспособности и устойчивого развития.
17. История создания систем качества на отечественных предприятиях.
18. Стандартизация, сертификация, метрология в системах менеджмента качества.
19. Современные пути управления и улучшения качества продукции.
20. Анализ рисков при производстве пищевой продукции.
21. Разработка процедуры проверки и корректирующих мероприятий в системе ХАССП.
22. Формирование потребительского спроса на животноводческую продукцию.
23. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.
24. Организация работ по разработке системы ХАССП.
25. Документация системы ХАССП.

### Тесты

1. Единая система, в которую включены органы управления разных уровней, тесно связанных между собой и находятся в постоянном взаимодействии это
  - + управление агропромышленным производством;
  - отрасли разграничения управленческих функций;
  - отрасли тесной связи с федеральным управлением;
  - отрасли тесной связи с региональным управлением
  - отрасли тесной связи с местным управлением.
2. Непременным условием обеспечения общего равновесия в экономическом развитии отрасли является –
  - + разграничение управленческих функций и тесной связи между управлениями различных уровней,
  - разграничение управленческих функций и тесной связи между федеральным управлением,
  - разграничение управленческих функций и тесной связи между региональным управлением,
  - разграничение управленческих функций и тесной связи между местным управлением,
  - разграничение управленческих функций.
3. Основным звеном в системе обеспечения стратегии развития агропромышленного комплекса должны стать
  - + органы управления на региональном уровне,
  - органы управления на федеральном уровне,
  - органы управления на местном уровне
  - органы управления агропромышленного комплекса,
  - органы управления различного уровня.
4. Анализ состояния и прогнозирование развития относится
  - + к функциям регионального управления аграрного сектора АПК,
  - к функциям федерального управления аграрного сектора АПК
  - к функциям местного управления аграрного сектора АПК
  - к функциям управления АПК хозяйства
  - к функциям управления АПК района
5. Анализ состояния разработки и реализации программы развития аграрного сектора относится
  - + к функциям регионального управления аграрного сектора АПК,

- к функциям федерального управления аграрного сектора АПК
- к функциям местного управления аграрного сектора АПК
- к функциям управления АПК хозяйства
- к функциям управления АПК района

6. Анализ состояния разработки инновационной системы управления АПК региона относится

- + к функциям регионального управления аграрного сектора АПК,
- к функциям федерального управления аграрного сектора АПК
- к функциям местного управления аграрного сектора АПК
- к функциям управления АПК хозяйства
- к функциям управления АПК района

### **Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (зачета)**

**Компетенция:** способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК-4)

### **Вопросы к зачету**

1. Роль качества продукции в рыночной экономике
2. Основные категории и понятия качества
3. Основные показатели качества
4. Комплексная оценка уровня качества объекта
5. Отечественные системы управления качеством.
6. Классификация средств и методов управления качеством
7. Комплексный подход к повышению качества продукции
8. Основные методы стандартизации
9. Основные категории стандартов в РФ.
10. Объекты, цели и принципы стандартизации
11. Правовая основа управления качеством.
12. Роль сертификации в управлении качеством.
13. Правовая основа сертификации.
14. Метрологическое обеспечение качества продукции
15. Виды и средства измерений.
16. История развития системы ХАССП.
17. Принципы системы ХАССП.
18. Создание рабочей группы по разработке и внедрению системы ХАССП.
19. Составление и утверждение технического задания на создание системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП.
20. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий.

### **Практические задания для проведения зачета**

**Компетенция:** способность осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий (ПКС– 2)

### **Вопросы к зачету**

1. Модель системы управления качеством «Петля качества». ИСО 9000.
2. Определение критических контрольных точек.
3. Установление критических пределов для критических контрольных точек.
4. Создание системы мониторинга.
5. Разработка корректирующих действий.
6. Требования к внедрению системы ХАССП.
7. Определение критических контрольных точек.
8. Разработка корректирующих действий.
9. Правовая основа сертификации.
10. Основные категории стандартов РФ.
11. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества.
12. Современное российское законодательство в области качества.
13. Международные организации по стандартизации
14. Стандарты ИСО серии 900.
15. Цели и основные этапы разработки и внедрения СМК.
16. Аудит системы менеджмента качества.
17. Инструменты управления качеством.
18. Контрольные карты Шухарта.

### **Практические задания для проведения зачета**

**Компетенция** способность к разработке и управлению проектами в области животноводства (ПКС-5)

### **Вопросы к зачету**

### **Практические задания для проведения зачета**

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины «Управление качеством продукции» проводится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

**Контрольная работа** — одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний студентам, получения информации о характере познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, об эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

Контрольная работа выполняется в виде письменных ответов на вопросы.

##### **Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы**

**Оценка «отлично»** — выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

**Оценка «хорошо»** — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

**Оценка «неудовлетворительно»** — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**Критериями оценки реферата** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» - выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

## **Тестовые задания**

### ***Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования***

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

## **Критерии оценки на зачете**

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметром любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «незачтено» – параметрам оценки «неудовлетворительно».

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

### Основная учебная литература

1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 212 с.: ISBN 978-5-394-01921-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415066>
2. Позняковский В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/824](http://www.dx.doi.org/10.12737/824). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/925846>
3. Кузнецова Н.В. Управление качеством: Учебное пособие / Н.В. Кузнецова; Российская академия наук. - М.: Флинта: МПСИ, 2019. - 360 с.: 60x88 1/16 + CD-ROM. - (Экономика и управление). (переплет) ISBN 978-5-9765-0731-9, 2000 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/188772>

### Дополнительная учебная литература

1. Сыцко В.Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ В. Е. Сыцко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2008.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20158>.— ЭБС «IPRbooks».
2. Донченко, Л. В. Европейское законодательство в области ответственности за качество пищевой продукции : учеб. пособие / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта, А. И. Решетняк ; Куб. гос. аграр. ун-т. - Краснодар, 2013. - 224 с. Б/ц 10 экз
3. Деева, В. А. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В. А. Деева, Н. А. Кобиашвили, Б. А. Кобулов— Электрон. текстовые данные.— М.: Юриспруденция, 2012.— 102 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8057>.— ЭБС «IPRbooks».
4. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445>.— ЭБС «IPRbooks».
5. Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н. Н. Роева— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40852>.— ЭБС «IPRbooks».

## 9 Перечень ресурсов информационно телекоммуникационной сети «Интернет»

### Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>
2.	IPRbook	Универсальная	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	<a href="https://edu.kubsau.ru/">https://edu.kubsau.ru/</a>
----	-------------------------------	---------------	---

Рекомендуемые интернет сайты:

- 1 Журнала «Труды Кубанского государственного аграрного университета» [www.kgau-works.kubsau.ru](http://www.kgau-works.kubsau.ru)
- 2 Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета [www.ej.kubagro.ru](http://www.ej.kubagro.ru)
- 3 Министерством сельского хозяйства Российской Федерации [www.mcx.ru](http://www.mcx.ru)
- 4 Министерством сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края [www.dsh.krasnodar.ru](http://www.dsh.krasnodar.ru)

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Комлацкий В.И. Методические указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» / В.И. Комлацкий. Краснодар КубГАУ, 2020. – 54 с. <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=114>

2. Куликова Н. И. Рабочая тетрадь «Контроль и управление качеством продукции животноводства» / Н.И. Куликова. Краснодар: КубГАУ, 2020. – 84 с. <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=114>

## 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1. Перечень программного лицензионного обеспечения

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

## 11.2. Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
2	Гарант	Правовая	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>
3	Консультант	Правовая	<a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a>

## 11.3. Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 12. Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Контроль управление качеством продукции животноводства	<p>Помещение №209 ЗР, посадочных мест — 30; площадь — 40,1 кв. м; учебная аудитория для проведения учебных занятий специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office;</p> <p>Помещение №211 ЗР, посадочных мест — 30; площадь — 41,2 кв. м; учебная аудитория для проведения учебных занятий специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13



	<p>программное обеспечение: Windows, Office;</p> <p>Помещение №218 ЗР, посадочных мест — 30; площадь — 39,2 кв. м; учебная аудитория для проведения учебных занятий; специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office;</p> <p>Помещение №215 ЗР, посадочных мест — 30; площадь — 40,7 кв. м; учебная аудитория для проведения учебных занятий специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office;</p> <p>Помещение №210 ЗР, посадочных мест — 30; площадь — 42,4 м²; Лаборатория "Частной зоотехнии" (кафедры частной зоотехнии и свиноводства) .</p> <p>холодильник — 1 шт.;</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 5 шт.;</p> <p>центрифуга — 1 шт.;</p> <p>калориметр — 1 шт.);</p> <p>специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №212 ЗР, посадочных мест — 30; площадь — 40,3 кв. м; учебная аудитория для проведения учебных занятий; специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №304 ЗР, посадочных мест — 30; площадь — 61,8 кв. м; помещение для</p>	
--	---	--

		<p>самостоятельной работы обучающихся. технические средства обучения (компьютеры персональные); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе.</p>	
--	--	--	--

