

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 12.11.2024 05:28:31

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e391080361227c81cdd207cbe4149f3098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

факультет Зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению 36.04.02 Зоотехния

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.О.13 Контроль и управление качеством продукции животноводства

**Направленность (профиль) «Управление селекционными и технологическими
процессами в животноводстве»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра

-

Кормления животных и частной зоотехнии

Разработчик,
канд.техн.наук, доцент

О.В. Скрыбина

Омск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	11
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	11
2.2. Содержание дисциплины по разделам	11
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к дифференцированному зачету	12
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	12
3.2. Условия допуска к дифференцированному зачету по дисциплине	12
4. Лекционные занятия	12
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	13
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	13
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	15
7.1. Рекомендации по написанию научной статьи и электронной презентации	15
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	15
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	18
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	18
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	19
8.1. Вопросы для входного контроля	19
8.2. Текущий контроль успеваемости	19
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	19
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	20
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	20
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	21
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	21
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	23
9.4 Перечень примерных вопросов к дифференцированному зачету	23
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	24

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области контроля и управления качеством продукции животноводства

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о управлении качеством и контроле качества продукции животноводства;

владеть: навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;

знать: нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса;

уметь: осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ИД-1 _{ОПК-6} - Разрабатывает программы обязательных мероприятий при производстве и переработке продукции животноводства	нормативные требования и стандарты в области производства и переработки продукции животноводства	разрабатывать и внедрять программы мероприятий, направленные на обеспечение качества и безопасности продукции, анализировать риски и разрабатывать меры по их минимизации	навыками проектирования программ обязательных мероприятий, умением работать с нормативной документацией и стандартами
		ИД-2 _{ОПК-6} Опирается в работе на требования нормативной документации в области производства сырья животного происхождения и продуктов его переработки	основные нормативные документы и стандарты, регулирующие производство сырья животного происхождения и его переработку, а также требования к качеству и безопасности продукции	умеет применять элементы управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	владеет навыками внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях
		ИД-3 _{ОПК-6} - Способен определять качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	знает основные критерии анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности	умеет проводить анализ качества продукции животноводства	владеет навыками анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции и	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-6_	ИД-1ОПК-6	Полнота знаний	Знает нормативные требования и стандарты в области производства и переработки продукции животноводства	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает нормативные требования и стандарты в области производства и переработки продукции животноводства	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Знает основные нормативные документы и стандарты, касающиеся производства и переработки продукции животноводства, но не всегда способен применять их на практике	Обладает знанием нормативных требований и стандартов, умеет применять их в некоторых ситуациях, но нуждается в дополнительной практике для уверенного использования	Глубоко понимает и уверенно применяет нормативные требования и стандарты в области производства и переработки продукции животноводства, что позволяет эффективно решать задачи в данной сфере	Научная статья, презентация, опрос, тестирование

		Наличие умений	Умеет разрабатывать и внедрять программы мероприятий, направленные на обеспечение качества и безопасности продукции, анализировать риски и разрабатывать меры по их минимизации	Не умеет разрабатывать и внедрять программы мероприятий, направленные на обеспечение качества и безопасности продукции, анализировать риски и разрабатывать меры по их минимизации	Способен составлять простые программы мероприятий по обеспечению качества и безопасности продукции, но не всегда учитывает все возможные риски	Умеет разрабатывать программы мероприятий и проводить анализ рисков, однако требует дополнительной поддержки для эффективного внедрения и минимизации выявленных рисков	Уверенно разрабатывает и внедряет комплексные программы мероприятий по обеспечению качества и безопасности продукции, проводит тщательный анализ рисков и разрабатывает эффективные меры по их минимизации	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками навыками проектирования программ обязательных мероприятий, умением работать с нормативной документацией и стандартами	Не владеет навыками проектирования программ обязательных мероприятий, умением работать с нормативной документацией и стандартами	Имеет общее представление о нормативной документации и стандартах, но не умеет проектировать программы обязательных мероприятий и не применяет их на практике	Уверенно работает с нормативной документацией и стандартами, участвует в проектировании программ обязательных мероприятий, но иногда испытывает трудности с их полным соблюдением и реализацией	Проектирует программы обязательных мероприятий, уверенно работает с нормативной документацией и стандартами, что позволяет успешно внедрять и контролировать их выполнение	
	ИД-2ОПК-6	Полнота знаний	Знает основные нормативные документы и стандарты, регулирующие производство сырья животного происхождения и его переработку, а также требования к качеству и безопасности продукции	Не знает основные нормативные документы и стандарты, регулирующие производство сырья животного происхождения и его переработку, а также требования к качеству и безопасности продукции	Знает базовые нормативные документы и стандарты, касающиеся производства сырья животного происхождения, но не всегда понимает их применение	Обладает знанием основных нормативных документов и стандартов, умеет применять их в некоторых аспектах, но требует дополнительного обучения для уверенного использования	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Глубоко понимает и уверенно применяет все основные нормативные документы и стандарты, регулирующие производство и переработку сырья животного происхождения, а также требования к качеству и безопасности продукции	

		Наличие умений	Умеет применять элементы управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся умений недостаточно для применения элементов управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений в целом достаточно для применения элементов управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений достаточно для применения элементов управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в полной мере достаточно для применения элементов управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся владений навыками недостаточно для внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся владений навыками в целом достаточно для внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся владений навыками достаточно для внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся владений навыками и мотивации в полной мере достаточно для внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	
	ИД-ЗОПК-6	Полнота знаний	Знает основные критерии анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний недостаточно к требованиям основных критериев анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний в целом достаточно к требованиям основных критериев анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний достаточно к требованиям основных критериев анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и мотивации в полной мере достаточно к требованиям основных критериев анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	

		Наличие умений	Умеет проводить анализ качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов хозяйственных, генетических и экономических факторов	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся умений недостаточно к проведению анализа качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений в целом достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в полной мере достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся навыков недостаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	соответствует минимальным требованиям. Имеющихся владений навыками в целом достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся владений навыками достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в полной мере достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная / очно-заочная форма		заочная форма	
	№ 4	№ сем.	№ 2 курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего	42		10	
- лекции	16		4	
- практические занятия (включая семинары)	26		6	
- лабораторные работы				
2. Внеаудиторная академическая работа	102		130	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- электронной презентации	27		30	
- научная статья	40		60	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	10		10	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	10		10	
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	15		20	
3. Получение зачёта с оценкой по итогам освоения дисциплины			4	
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	144	144	
	Зачетные единицы	4	4	

Примечание:
 * – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
 ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на фор- мирование которых ориен- тирован раздел	
		общая	Аудиторная работа				BAPC			
			всего	лекции	занятия		всего			фиксированные виды
					практические (всех форм)	лабораторные				
		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная/очно-заочная форма обучения										
1	Основы управления качеством продук- ции животноводства	46	12	4	8		34	67	тестиро- вание	ОПК- 2 ОПК- 3
2	Качество и безопасность продукции животноводства	48	14	6	8		34		тестиро- вание	
3	Система менеджмента качества в жи- вотноводстве	50	16	6	10		34		тестиро- вание	
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×	×	×	Зачет с оценкой	
Итого по дисциплине		144	42	16	26		102	67		
Заочная форма обучения										
1	Основы управления качеством продук- ции животноводства	47	3	1	2		44	90	тестиро- вание	ОПК- 2 ОПК- 3
2	Качество и безопасность продукции животноводства	47	3	1	2		44		тестиро- вание	
3	Система менеджмента качества в жи- вотноводстве	46	4	2	2		42		тестиро- вание	
	Промежуточная аттестация	4	×	×	×	×	×	×	Зачет с оценкой	
Итого по дисциплине		144	10	4	6		130	90		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

3.2 Условия допуска к дифференцированному зачету

Дифференцированный зачет является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно «Положения о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ», выполнившего в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения научной статьи и ее опубликования, выполнение электронной презентации с зачетом. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интер-активные формы обу-чения
раздела	лекции		очная / очно-заочная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Основы управления качеством продукции животноводства	4	1	Лекция - визуализа-ция
		1. Аспекты управления качеством продукции живот-новодства	2		
		2. Элементы управления качества	2	1	
2	2	Тема: Качество и безопасность продукции живот-новодства	6	1	Лекция - визуализа-ция
		1. Показатели качества продукции животноводства	3	1	
		2. Показатели безопасности продукции животновод-ства	3		
3	3	Тема: Система менеджмента качества в живот-новодстве	6	2	Лекция - дискуссия
		1. Элементы российских стандартов ИСО серии 9000 и 22000	3	1	
		2. Элементы ХАССП	3	1	
Общая трудоемкость лекционного курса			16	4	х
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная/очно-заочная форма обучения		16	- очная/очно-заочная форма обучения		16
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		4
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ре-сурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь заня- тия с ВАРС*	
раздела (модуля)	занятия		очная / очно- заочная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	
1	1-4	Показатели и элементы управления каче- ства в разных областях животноводства	8	2	Семинар Составление кластера	ОСП	
2	5-8	Определение показателей качества и без- опасности продукции животноводства	8	2	Веб--квест Прием «тол- стые и тонкие» вопросы	ПР СРС	
3	9-13	Разработка элементов системы ХАССП на примере продукции животноводства. Эле- менты внедрение системы менеджмента качества на производства.	10	2	«Таблица «+ / - / интересно».	ОСП	
Всего практических занятий по дисци- плине:			час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная/очно-заочная форма обучения			26	- очная/очно-заочная форма обучения			18
- заочная форма обучения			6	- заочная форма обучения			4
В том числе в форме семинарских занятий							
- очная/очно-заочная форма обучения			8				
- заочная форма обучения			2				
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.							
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительного самостоятельного изучения»)							
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.							

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах по праву. Такими журналами являются: Зоотехния, Птица и птицепродукты, Стан-

дарты и качество, Пищевая промышленность. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Раздел 1 Основы управления качеством продукции животноводства

Краткое содержание

Аспекты управления качеством продукции животноводства. Элементы управления качества.
Определение показателей и элементов управления качеством в разных областях животноводства

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Какие аспекты качества выделяются

В чем особенность управления качеством продукции животноводства

Элементы управления качеством и их роль

Какие показатели основные выделяют при управлении качеством

Процедура оценивания

Шкала и критерии оценивания

«Зачтено» - обучающийся, полно дает ответы на поставленные вопросы для самоконтроля по разделу;
«не зачтено» - обучающийся, не ориентируется в темах раздела и не может ответить на поставленные вопросы.

Раздел 2. Качество и безопасность продукции животноводства

Краткое содержание

Показатели качества продукции животноводства. Показатели безопасности продукции животноводства

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Органолептические показатели качества молочной и молочносодержащей продукции

Органолептические показатели качества мясной продукции

Органолептические показатели продукции из мяса птицы

Физико-химические показатели качества продукции животноводства по видам

Показатели безопасности

Технические регламенты таможенного союза и их роль в управлении качеством продукции животноводства

Процедура оценивания

Шкала и критерии оценивания

«Зачтено» - обучающийся, полно дает ответы на поставленные вопросы для самоконтроля по разделу;

«не зачтено» - обучающийся, не ориентируется в темах раздела и не может ответить на поставленные вопросы.

Раздел 3. Система менеджмента качества в животноводстве

Краткое содержание

Элементы российских стандартов ИСО серии 9000 и 22000. Элементы ХАССП. Разработка элементов системы ХАССП на примере продукции животноводства. Элементы внедрения системы менеджмента качества на производства

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Для чего необходимо внедрение ХАССП

Элементы СМК

Особенности внедрения СМК на животноводческие предприятия

Отличительные особенности ИСО серии 9000 и 22000

Процедура оценивания

Шкала и критерии оценивания

«Зачтено» - обучающийся, полно дает ответы на поставленные вопросы для самоконтроля по разделу;

«не зачтено» - обучающийся, не ориентируется в темах раздела и не может ответить на поставленные вопросы.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию научной статьи и электронной презентации

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение научной статьи: получить целостное представление об основных современных проблемах в области управления качеством в животноводстве.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения научной статьи и электронной презентации:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем управления качеством в животноводстве;
- формирование и отработка навыков исследования качества и безопасности продукции животноводства
- накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА

Научной статьи

- Аспекты управления качеством в выбранной области животноводства
- Элементы бережливого производства продукции животноводства
- Элементы системы менеджмента качества на животноводческих предприятиях

Этапы работы над научной статьей

Выбор темы. Тема статьи должна быть сопряжена с выбранной темой магистерской диссертации и отражать часть исследований.

Оформление научной статьи прописывается в требованиях конференций, ВАК журналов и может отличаться в зависимости от специфики размещения текста в журнале.

Процедура оценивания научной статьи

Оценку «зачтено» заслуживает научная статья, если обучающийся прикрепил презентацию в ИОС Омский ГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил научную статью в соответствии с требованиями МУ; отправил для опубликования в научный журнал (справка о принятии статьи) или опубликовал статью в отчетный период;

Оценку «не зачтено» получает обучающийся, если не прикрепил презентацию в ИОС Омский ГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями; не отправил для опубликования в научный журнал (справка о принятии статьи).

Перечень примерных тем электронной презентации

Виды идентификации.

Средства, критерии и методы идентификации.

Система сертификации продовольственных продуктов и продовольственного сырья.

Характеристика стандартов ИСО серии 9000 и 22 000.

Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Характеристика системы ХАССП.

Основные принципы системы ХАССП.

Охарактеризовать понятия риск, критическая контрольная точка.

Анализ вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий.

Установление ККТ методом «дерева принятия решений».

Петля качества.

Сертификация систем качества.

Сертификация производств.

Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом.

Органолептические показатели сырого молока.

Физико-химические показатели сырого молока.

Санитарно-гигиенические показатели качества молока.

Оценка соответствия сырого молока требованиям ТР

Тема выбранная студентом

Этапы работы над презентацией

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор презентации должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей выпускной работы. В этом случае бакалавру предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем презентации, но его можно использовать для составления плана темы.

Требования к презентации.

Электронная презентация – электронный документ, представляющий собой набор слайдов, предназначенных для демонстрации проделанной работы.

Целью презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия. Электронная презентация должна показать то, что трудно объяснить на словах.

Схема презентации:

1. титульный слайд (соответствует титульному листу работы);
2. цели и задачи работы;
3. основная часть (информационный блок);
5. выводы;
6. библиографический список.

Требования к оформлению слайдов

Титульный слайд

Презентация начинается со слайда, содержащего название работы (доклада) и имя автора. Эти элементы обычно выделяются более крупным шрифтом, чем основной текст презентации. В качестве фона первого слайда можно использовать рисунок или фотографию, имеющую непосредственное отношение к теме презентации, однако текст поверх такого изображения должен читаться очень легко.

Подобное правило соблюдается и для фона остальных слайдов. Тем не менее, монотонный фон или фон в виде мягкого градиента смотрятся на первом слайде тоже вполне эффектно.

Общие требования

Средний расчет времени, необходимого на презентацию ведется исходя из количества слайдов. Обычно на один слайд необходимо не более двух-трех минут. Необходимо использовать максимальное пространство экрана (слайда) – например, растянув рисунки.

Дизайн должен быть простым и лаконичным. Каждый слайд должен иметь заголовок. Оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части.

Завершать презентацию следует кратким резюме (выводами), содержащим ее основные положения, важные данные, прозвучавшие в докладе, и т.д.

Оформление заголовков

Назначение заголовка – однозначное информирование аудитории о содержании слайда. В заголовке нужно указать основную мысль слайда. Все заголовки должны быть выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание). Текст заголовков должен быть размером 24 – 36 пунктов. Точку в конце заголовков не ставить.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

Информационных блоков не должно быть слишком много (3-6). Рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда. Желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить.

Информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо. Наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда. Логика предъявления информации на слайдах в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Выбор шрифтов

Для оформления презентации следует использовать стандартные, широко распространенные шрифты, такие как Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman, Calibri и др. Размер шрифта для информационного текста — 18-22 пункта. Шрифт менее 16 пунктов плохо читается при проекции на экран, но и чрезмерно крупный размер шрифта затрудняет процесс беглого чтения. При создании слайда необходимо помнить о том, что резкость изображения на большом экране обычно ниже, чем на мониторе. Прописные буквы воспринимаются тяжелее, чем строчные. Жирный шрифт, курсив и прописные буквы используйте только для выделения.

Цветовая гамма и фон

Слайды могут иметь монотонный фон или фон-градиент. Для фона желательно использовать цвета пастельных тонов. Цветовая гамма текста должна состоять не более чем из двух-трех цветов. Назначив каждому из текстовых элементов свой цвет (например: заголовки -зеленый, текст -черный и т.д.), необходимо следовать такой схеме на всех слайдах. Необходимо учитывать сочетаемость по цвету фона и текста. Белый текст на черном фоне читается плохо.

Стиль изложения

Следует использовать минимум текста. Текст не является визуальным средством. Ни в коем случае не стоит стараться разместить на одном слайде как можно больше текста. Чем больше текста на одном слайде вы предложите аудитории, тем с меньшей вероятностью она его прочтает. Рекомендуется помещать на слайд только один тезис. Распространенная ошибка – представление на слайде более чем одной мысли. Старайтесь не использовать текст на слайде как часть вашей речи, лучше поместить туда важные тезисы, акцентируя на них внимание в процессе своей речи.

Не переписывайте в презентацию свой доклад. Демонстрация презентации на экране – вспомогательный инструмент, иллюстрирующий вашу речь. Следует сокращать предложения. Чем меньше фраза, тем она быстрее усваивается. Текст на слайдах лучше форматировать по ширине. Если возможно, лучше использовать структурные слайды вместо текстовых. В структурном слайде к каждому пункту добавляется значок, блок-схема, рисунок – любой графический элемент, позволяющий лучше запомнить текст.

Следует избегать эффектов анимации текста и графики, за исключением самых простых, например, медленного исчезновения или возникновения полосами, но и они должны применяться в меру. В случае использования анимации целесообразно выводить информацию на слайд постепенно. Пусть слова и картинки появляются параллельно вашей «озвучке».

Оформление графической информации, таблиц и формул

Рисунки, фотографии, диаграммы, таблицы, формулы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде. Желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления. Цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда. Иллюстрации и таблицы должны иметь заголовки. Иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом. Иллюстрации, таблицы, формулы, позаимствованные из работ, не принадлежащих автору, должны иметь ссылки. Используя формулы желательно не отображать всю цепочку решения, а оставить общую форму записи и результат. На слайд выносятся только самые главные формулы, величины, значения.

После создания и оформления презентации необходимо отрепетировать ее показ и свое выступление. Проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на экране компьютера или проекционном экране) и сколько времени потребуется на её показ.

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации, критерии оценки содержания, критерии оценки оформления, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методиче-

ской программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при создании презентации.

2 *Критерии оценки оформления*: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки*: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия в контрольно-оценочном мероприятии*: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

7.1.1. Шкала и критерии оценивания электронной презентации

Оценку «зачтено» заслуживает презентация, если обучающийся прикрепил презентацию в ИОС Омский ГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил презентацию в соответствии с требованиями МУ; при собеседовании на все вопросы преподавателя дал аргументированные ответы. Имеются незначительные ошибки в оформлении презентации;

Оценку «не зачтено» получает обучающийся, если не прикрепил презентацию в ИОС Омский ГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями;

- при собеседовании обучающийся не владеет материалом, не дает правильных ответов на большинство заданных вопросов, т. е. обнаружил серьезные пробелы в теоретических знаниях и практических умениях; частично не выполняются требования, предъявляемые к работам;

Презентация, оцененная «не зачтено», полностью перерабатывается и представляется заново

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы управления качеством продукции животноводства»

Межотраслевые системы стандартов

Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.

Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Качество и безопасность продукции животноводства»

Особенности производства молочкосодержащих продуктов

Особенности производства мясных продуктов

Особенности производство продукции из мяса птицы

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Система менеджмента качества в животноводстве»

Международные организации по стандартизации

Принципы ХАССП

Опыт внедрения системы менеджмента качеством

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).

2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы

3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)

2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями

3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем

4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем

5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы

6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Вопросы для входного контроля

1. От каких видов животных получают и используют в пищевой промышленности молоко?
2. Значение молока как секрета молочной железы.
3. Почему молоко является ценным продуктом питания и важным сырьем для пищевой промышленности
4. Молочный сахар. Его роль в микробиологических процессах?
5. Какой микробиологический процесс лежит в основе силосования кормов?
6. Виды брожения, основанные на использовании молочного сахара.
7. Что является предшественником молочного жира.
8. Какой гормон влияет на процесс молокоотдачи
9. Первичная обработка молока.
10. Обоснование необходимости и способов очистки молока при его получении.
11. Перечислите факторы влияющие на молочную продуктивность коров.
12. Значение молозива при выращивании молодняка молочного периода.
13. Какие Вам известны способы повышения молочной продуктивности коров.
14. Зоотехнические факторы, влияющие на молочную продуктивность
15. Какие вы знаете породы крупного рогатого скота:
 - молочного направления;
 - комбинированного направления.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет доклад. Для усвоения материала по теме занятия обучающийся решает задачи.

Общий алгоритм самоподготовки

Тема 1. Основы управления качеством продукции животноводства

- 1) Аспекты управления качеством продукции животноводства
- 2) Элементы управления качества

Задача 1. Сформировать элементы управления качеством в зависимости от отрасли животноводства и производимой продукции

Задача 2.

Тема 2. Качество и безопасность продукции животноводства

- 1) Показатели качества продукции животноводства
- 2) Показатели безопасности продукции животноводства

Задача 1. Определение органолептических показателей качества продукции животноводства

Задача 2. Определение физико-химических показателей продукции животноводства

Задача 3. Изучение и обоснование результатов показателей безопасности продукции животноводства

Тема 3. Система менеджмента качества в животноводстве

- 1) Элементы российских стандартов ИСО серии 9000 и 22000
- 2) Элементы HACCP

Задача 1. Разработать элементы системы HACCP для продукта

Задача 2. Анализ сравнительный стандартов ИСО 9000 и 22000

8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде реферата на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Дифференцированный зачет выставляется на основании балла за итоговое тестирования, выполнения ВАРС и интерактивных заданий на зачтено.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на итоговое тестирование

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в электронной форме на платформе Moodle. Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 40 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Б1.О.13 Контроль и управление качеством продукции животноводства»

Для обучающихся направления подготовки 36.04.02 Зоотехния

ФИО _____ группа _____
Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.

4. Время на выполнение теста – 30 минут

5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Примерные вопросы для итогового тестирования

1. Понятие качества. Основы управления качеством. Объект, субъект, цель управления, миссия, стратегия, политика в области качества.

Японские подходы к качеству.

Улучшение качества жизни через продовольствие и питание.

- 2.Экономические аспекты качества: требования к продукции. Необходимые шаги предприятия для решения вопросов, связанных с выгодами, затратами и рисками.
Добровольное подтверждение соответствия. Иные формы подтверждения соответствия
Классификация показателей качества.
- 3.Качество жизни. Способы выражения. Основные направления Европейской политики исследований в области качества жизни.
Виды метрологического контроля и надзора. Объекты, средства и методы измерений в товароведении. Государственные эталоны. Примеры.
Система профилактики брака на предприятии.
- 4.Структура качества. Этапы жизненного цикла продукции.
Принципы управления качеством для разработки стандартов ИСО.
Внешние расходы и потери при неудовлетворительном контроле качества.
- 5.Экологический бизнес. Определение объем рынка. Понятие рециклинга.
Управление качеством проекта. Функции и процессы реализации.
Внутренние потери при неудовлетворительном контроле качества.
- 6.Классификация затрат на качество.
Элементарные статистические методы: Анализы Парето. Стратификация. Графическое изображение.
Способ построения. Примеры.
Затраты на предупредительные мероприятия.
- 7.Американская модель управления качеством.
Ответственность предприятий за нарушение требований государственных стандартов при проведении гос. контроля и надзора.
Затраты на контроль качества.
- 8.Россия и качество.
Сущность системы менеджмента качества. основополагающие принципы.
Опыт организации кружков качества в РФ.
- 9.Европа и качество.
Основные направления закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Административная и уголовная ответственность за несоблюдение требований к качеству.
Международные метрологические организации.
- 10.Классификация показателей качества.
Виды и методы контроля качества.
Экологическая маркировка товаров.
- 11.Статистические методы управления качеством. Три категории сложности.
Управление знаниями. Стратегии управления знаниями.
Улучшение качества жизни и уровень стрессовых состояний.
- 12.Элементарные статистические методы: Контрольные листки, причинно следственная диаграмма Ишикавы. Графическое изображение. Способ построения. Примеры.
Сертификация производства. Объекты. Основные этапы.
Калибровка и поверка средств измерений.
- 13.Элементарные статистические методы: Гистограммы. Диаграмма разброса. Графическое изображение. Способ построения. Примеры.
Документация систем менеджмента качества
Качество как философская категория
- 14.Элементарные статистические методы. Контрольные карты. Виды. Графическое изображение. Способ построения.
Реинжиниринг бизнес-процессов. Различия между постоянным улучшением и реинжинирингом. Основные этапы реинжиниринга.
Э.Дилинг – человек-легенда.
- 15.Методы для решения проблемных задач. Метод Дельфы. Метод черного ящика. Метод дневников. Примеры.
Проверки систем качества.

Система «Упорядочение», примеры системы в РФ.

16. Методы для решения проблемных задач. Метод Синектика. «Метод 66». «Мозговой штурм». Реструктуризация предприятия. Ее цели. Модель осуществления. Влияние новых технологий на общество.

17. Определение метрологии. Закон об обеспечении единства измерений. Цели и основные положения закона.

Совершенствование систем качества.

Критерии безопасности пищевой продукции.

18. Особенности внедрения TQM на Российских предприятиях. Проблемы. Задачи. Семь шагов для создания и оздоровления систем менеджмента качества.

Влияние качества на прибыль.

9.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

9.4 Перечень примерных вопросов к дифференцированному зачету

1. Значение повышения качества продукции в современных условиях.
2. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
3. Понятие о производственном контроле. Каковы основные составляющие программы производственного контроля?
4. Программа производственного контроля, и его периодичность. Ответственность за несоблюдение программы производственного контроля.
5. Понятие о качестве пищевой продукции. Классификация и номенклатура показателей качества. Повышение качества продукции в современных условиях.
6. Понятие идентификации и ее основные функции.
7. Основные задачи, объекты и субъекты идентификации.
8. Виды идентификации.
9. Средства, критерии и методы идентификации.
10. Система сертификации продовольственных продуктов и продовольственного сырья.
11. Характеристика стандартов ИСО серии 9000 и 22 000.
12. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
13. Характеристика системы ХАССП.
14. Основные принципы системы ХАССП.
15. Охарактеризовать понятия риск, критическая контрольная точка. Анализ вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий.
16. Установление ККТ методом «дерева принятия решений».
17. Петля качества.
18. Сертификация систем качества.
19. Сертификация производств.
20. Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом.
21. Органолептические показатели сырого молока.
22. Физико-химические показатели сырого молока.
23. Санитарно-гигиенические показатели качества молока.
24. Оценка соответствия сырого молока требованиям ТР.
25. Товарная классификация мяса крупного рогатого скота в тушах, полутушах, четвертинах.
26. Товарная классификация мяса свиней в тушах, полутушах.
27. Требования к качеству тушек птицы по упитанности и качеству обработки.
- 14
28. Требования к качеству мяса.
29. Органолептические показатели качества мяса.
30. Санитарно-гигиенические требования.
31. Показатели свежести мяса. Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.
32. Клеймение и маркировка мяса.
33. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия.
34. Товарная классификация вареных колбасных изделий.
35. Требования к качеству вареных колбасных изделий.

36. Органолептические и физико-химические показатели качества вареных колбасных изделий.
37. Санитарно-гигиенические требования вареных колбасных изделий.
38. Товарная классификация полукопченых колбасных изделий.
39. Требования к качеству полукопченых колбасных изделий.
40. Органолептические и физико-химические показатели качества полукопченых колбасных изделий.
41. Санитарно-гигиенические требования полукопченых колбасных изделий.
42. Требования к качеству питьевого пастеризованного молока.
43. Органолептические и физико-химические показатели качества питьевого пастеризованного молока.
44. Санитарно-гигиенические требования питьевого пастеризованного молока.
45. Характеристика и классификация яиц.
46. Требования к качеству яиц.
47. Категории яиц в зависимости от их массы.
48. Требования к качеству цветочного меда.
49. Требования к безопасности сырья и продуктов животного происхождения согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (URL: ссылка на электронный курс в ИОС <http://do.omgau.ru/>), где:

- обучающийся имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам, выполнять тестовые задания с ограничением по времени или без ограничения по времени
- преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.13 Контроль и управление качеством продукции животноводства	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Хаметова, Ш. Б. Управление качеством продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / Ш. Б. Хаметова, Ж. М. Жсупбеков, М. А. Серекпаева. — Астана : КазАТУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233819 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Васильева, Л. Т. Стандартизация и сертификация животноводческой продукции : учебно-методическое пособие / Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2020 — Часть 1 : Стандартизация и сертификация продукции птицеводства — 2020. — 103 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/191312 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.»	http://e.lanbook.com
Техника и технологии в животноводстве : учебник / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — Ставрополь : СтГАУ, 2020. — 536 с. — ISBN 978-5-9596-1710-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169712 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции и контроль качества продуктов питания: сборник трудов по материалам Региональной научно-практической конференции. Ярославль, 08 ноября 2023 г : материалы конференции. — Ярославль : Ярославский ГАУ, 2023. — 69 с. — ISBN 978-5-98914-260-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/342815 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для во / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-4645-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143674 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.»	http://e.lanbook.com
Все о мясе. — Москва : ВНИИМП им. В.М. Горбатова, 1998. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2071-2499. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/90219 .	https://eivis.ru/
Контроль качества продукции. — Москва : Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1990-7850. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/80347 .	https://eivis.ru/
Молочная промышленность. — Москва : Молочная промышленность, 1902. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1019-8946. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Молочное и мясное скотоводство. — Москва : Молочное и мясное скотоводство, 1956. — . — Выходит 8 раз в год. — ISSN 0026-9034. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Мясная индустрия. — Москва : Мясная индустрия, 1923. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0869-3528. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/207206 .	https://eivis.ru/
Переработка молока. — Москва : Отраслевые ведомости, 2000. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2222-5455. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Стандарты и качество. — Москва : Стандарты и качество, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0038-9692. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Сыроделие и маслоделие. — Москва : Молочная промышленность, 1998. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2073-4018. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Хранение и переработка сельхозсырья. — Москва : Пищевая промышленность, 1993. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2072-9669.— Текст : непосредственный.	НСХБ

