

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Управление качеством мясной продукции**

Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность программы	Технология производства и переработки мяса и мясной продукции
Форма обучения	Очная, заочная

**Программа разработана:**

Козликин А.В. \_\_\_\_\_ ДОЦЕНТ \_\_\_\_\_ канд.с.-х. наук \_\_\_\_\_ ДОЦЕНТ \_\_\_\_\_  
(подпись) (должность) (степень) (звание)

**Рекомендовано:**

**Заседанием кафедры** Пищевых технологий  
Протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Насиров Ю.З.  
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

**Универсальные компетенции (УК):**

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

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения (УК - 2.4)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

(ОПК-2) - способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности:

**Индикаторы достижения компетенций:**

- применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2,1);

- применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2,2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология мяса и мясных продуктов представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК - 2.1 Формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм	<p><i>Знание:</i> Теоретические основы обеспечения качества и управления продукцией; принципы и методы управления качеством на практике; навыки организации деятельности по достижению высокого уровня качества выпускаемой продукции и пути ее разработки и внедрения международных стандартов</p> <p><i>Умение:</i> проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса - разрабатывать стратегии и политику в области качества и обеспечивать их реализацию</p> <p><i>Навык:</i> осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления качеством</p>
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы для решения задач профессиональной	ОПК-2,1 -применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p><i>Знание:</i> основные положения управления качеством и применение знаний естественных наук ;</p> <p><i>Умение:</i> - выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;</p> <p>- решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач</p>

	деятельности.		<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><i>Навык:</i> - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,</li> <li>- проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности</li> </ul>
		<p>ОПК-2,2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><i>Знание:</i> - основные направления развития управления качеством;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаментальные разделы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при управлении качеством в мясной отрасли;</li> <li>- классификация методов оценки качества;</li> </ul> <p><i>Умение:</i> - выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в лабораторной и производственной практике;</li> <li>- решать типовые задачи по основным разделам естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><i>Навык:</i> - практически применять наиболее распространенные методы оценки качества и управления качеством;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,</li> <li>- работа в лаборатории;</li> <li>- проведение анализа управления качеством для последующего его использования в профессиональной деятельности</li> </ul>

**2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2023 год набора</b>						
4/3	2/72	4	8	0,2	59,8	зачет
<b>очная форма обучения 2023 год набора</b>						
4/7	2/72	16	16	0,2	39,8	зачет

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И**

## ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

<b>Структура дисциплины</b>	
<b>Раздел 1</b>	Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности.
<b>Раздел 2</b>	Комплексное управление качеством
<b>Раздел 3</b>	Обеспечение безопасности и качества продукции
<b>Раздел 4</b>	Стандартизация в управлении качеством
<b>Раздел 5</b>	Квалиметрия
<b>Раздел 6</b>	Современная система управления качеством
<b>Раздел 7</b>	Особенности управления качеством продуктов
<b>Раздел 8</b>	Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей пищевой промышленности

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов / форма обучения	
			очно	очно-заочн
			2023	
1	<b>Раздел 1</b> «Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности»	Основные этапы развития систем качества	2	0,5
2	<b>Раздел 2</b> Комплексное управление качеством	Современные представления об управлении качеством Международные стандарты ИСО серии 9000 по обеспечению качества и управлению качеством. Тотальное управление качеством (TQM) Принципы обеспечения качества и управления качеством	2	0,5
3	<b>Раздел 3.</b> «Обеспечение безопасности и качества продукции»	Основные элементы системы обеспечения безопасности продукции в России Законодательное регулирование обеспечения качества и безопасности в России Программа «Анализ рисков критических точек управления» (НАССР)	2	0,5
4	<b>Раздел 4.</b> «Стандартизация в управлении качеством»	Основные методы стандартизации Основные категории стандартов в РФ Правовая основа управления качеством Международная стандартизация Сертификация продукции в России Роль сертификации в управлении качеством	2	0,5

5	<b>Раздел 5. «Квалиметрия»</b>	Критерии качества Точности контроля Выборочный контроль Ранговые и номинальные оценки	2	0,5
6	<b>Раздел 6. «Современная система управление качеством»</b>	Инструменты качества. Основные задачи и управление качеством. Методы маркетинга. Современные системы управления качеством. Технический регламент таможенного союза	2	0,5
7	<b>Раздел 7. «Особенности управления качеством продуктов»</b>	Специфические факторы, влияющие на управление качеством в сельском хозяйстве. Факторы, определяющие специфику сельскохозяйственного производства России.	2	0,5
8	<b>Раздел 8. «Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей пищевой промышленности»</b>	Экономическая ситуация в перерабатывающей промышленности Особенности построения систем качества в перерабатывающей промышленности Управление качеством на предприятиях перерабатывающей промышленности	2	0,5
Итого			16	4

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Виды текущего контроля	Кол-во часов / форма обучения	
				очно	заочно
				2023	
1	<b>Раздел 1 «Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности»</b>	Основные этапы развития систем качества	Написание реферата Тесты	2	1
2	<b>Раздел 2 Комплексное управление качеством</b>	Современные представления об управлении качеством Международные стандарты ИСО серии 9000 по обеспечению качества и управлению качеством. Тотальное управление качеством (TQM) Принципы обеспечения качества и управление качеством	Решение ситуационных задач	2	1
3	<b>Раздел 3. «Обеспечение безопасности качества продукции»</b>	Основные элементы системы обеспечения безопасности продукции в России Законодательное регулирование обеспечения качества и безопасности в России	Защита презентации	2	1

		Программа «Анализ рисков критически точечки управления» (НАССР)			
4	<b>Раздел 4.</b> «Стандартизация в управлении качеством»	Основные методы стандартизации Основные категории стандартов в РФ Правовая основа управления качеством Международная стандартизация Сертификация продукции в России Роль сертификации в управлении качеством	Решение проблемных ситуаций	2	1
5	<b>Раздел 5.</b> «Квалиметрия»	Критерии качества Точности контроля Выборочный контроль Ранговые и номинальные оценки	Защита презентации	2	1
6	<b>Раздел 6.</b> «Современная система управление качеством»	Инструменты качества. Основные задачи при управлении качеством. Методы маркетинга. Современные системы управления качеством. Технический регламент таможенного союза	Защита презентации	2	1
7	<b>Раздел 7.</b> «Особенности управления качеством продуктов»	Специфические факторы, влияющие на управление качеством в сельском хозяйстве. Факторы, определяющие специфику сельскохозяйственного производства России.	Решение проблемных ситуаций	2	1
8	<b>Раздел 8.</b> «Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей промышленности»	Экономическая ситуация в перерабатывающей промышленности Особенности построения систем качества в перерабатывающей промышленности Управление качеством на предприятиях перерабатывающей промышленности	Защита презентации	2	1
Итого				16	8

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения	
			очно	заочно
			2023	
1	<b>Раздел 1</b> «Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	5	10
2	<b>Раздел 2</b> Комплексное управление качеством	Закрепление	5	10

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения	
			очно	заочно
			2023	
		пройденного материала. Написание реферата		
3	<b>Раздел 3.</b> «Обеспечение безопасности и качества продукции»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	5	10
4	<b>Раздел 4.</b> «Стандартизация в управлении качеством»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	5	5
5	<b>Раздел 5.</b> «Квалиметрия»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	5	5
6	<b>Раздел 6.</b> «Современная система управление качеством»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	5	5
7	<b>Раздел 7.</b> «Особенности управления качеством продуктов»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	5	5
8	<b>Раздел 8.</b> « Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей пищевой промышленности»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	4,8	9,8
<b>Контактные часы на промежуточную аттестацию</b>			<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
<b>Итого</b>			<b>40</b>	<b>60</b>

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности»	Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору : учебное пособие / В. А. Доценко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 872 с. — ISBN 978-5-98879-218-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a>

<p>Раздел 2. «Комплексное управление качеством»</p>	<p>Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору : учебное пособие / В. А. Доценко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 872 с. — ISBN 978-5-98879-218-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a></p>
<p>Раздел 3. «Обеспечение безопасности качества продукции»</p>	<p>Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору : учебное пособие / В. А. Доценко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 872 с. — ISBN 978-5-98879-218-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a></p>
	<p>Вебер, А. Л. Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a></p>
<p>Раздел 4. «Стандартизация в управлении качеством продукции»</p>	<p>Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору : учебное пособие / В. А. Доценко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 872 с. — ISBN 978-5-98879-218-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a></p>



<p>Раздел 5. «Квалиметрия»</p>	<p>Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a></p>
	<p>Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a></p>
<p>Раздел 6. «Современная система управления качеством продуктов»</p>	<p>Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a></p>
	<p>Вебер, А. Л. Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a></p>
<p>Раздел 7. «Особенности управления качеством продуктов в сельском хозяйстве»</p>	<p>Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a></p>

<p>Раздел 8. «Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей пищевой промышленности»</p>	<p>Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a></p>
	<p>Вебер, А. Л. Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a></p>

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(УК-2/ УК-2.4)	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения	задачи и принципы построения системы управления качеством; основные методы оптимального планирования, а также возможности и ограничения их применения в конкретных условиях	выявлять отклонения от установленных критериев и показателей функционирования процессов и административных регламентов, значимых с точки зрения обеспечения оптимального решения задач при управлении качеством	решения комплекса экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность решать комплекс экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством.
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2,1 Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	основные положения управления качеством и применение знаний	- выполнять подготовительные и основные операции при проведении	- практически применять наиболее распространенные методы анализа

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
			естественных наук ;	эксперимента; - решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.	управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, - проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности
		<b>ОПК-2,2</b> Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	- основные направления развития управления качеством; - фундаментальные разделы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при управлении качеством в мясной отрасли; -	- выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; - использовать знания естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в лабораторной и производственной практике;	- практически применять наиболее распространенные методы оценки качества и управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
			классификация методов оценки качества;	- решать типовые задачи по основным разделам естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.	- работа в лаборатории; - проведение анализа управления качеством для последующего его использования в профессиональной деятельности

## 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме «экзамена»; «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«незачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>(УК-2/ УК-2.4) I этап</b> <b>Знать:</b> задачи и принципы построения системы управления качеством; основные методы управления качеством;	<b>Фрагментарные знания</b> задачи и принципы построения системы управления качеством; основные методы оптимального планирования, а также возможности и	<b>Неполные знания</b> задачи и принципы построения системы управления качеством; основные методы оптимального планирования,	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания</b> задачи и принципы построения системы управления качеством; основные методы	<b>Сформированные и систематические знания</b> задачи и принципы построения системы управления качеством; основные методы оптимального планирования, а также

Результатобучения подисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«незачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
оптимального планирования, а также возможности и ограничения их применения в конкретных условиях	ограничения их применения в конкретных условиях	а также возможности и ограничения их применения в конкретных условиях	оптимального планирования, а также возможности и ограничения их применения в конкретных условиях	возможности и ограничения их применения в конкретных условиях
<b>(УК-2/ УК-2.4)</b> <b>2 этап Уметь:</b> выявлять отклонения от установленных критериев и показателей функционирования процессов и административных регламентов, значимых с точки зрения обеспечения оптимального решения задач при управлении качеством	<b>Фрагментарные знания</b> выявлять отклонения от установленных критериев и показателей функционирования процессов и административных регламентов, значимых с точки зрения обеспечения оптимального решения задач при управлении качеством	<b>Неполные знания</b> выявлять отклонения от установленных критериев и показателей функционирования процессов и административных регламентов, значимых с точки зрения обеспечения оптимального решения задач при управлении качеством	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания</b> выявлять отклонения от установленных критериев и показателей функционирования процессов и административных регламентов, значимых с точки зрения обеспечения оптимального решения задач при управлении качеством	<b>Сформированные и систематические знания</b> выявлять отклонения от установленных критериев и показателей функционирования процессов и административных регламентов, значимых с точки зрения обеспечения оптимального решения задач при управлении качеством
<b>(УК-2/ УК-2.4)</b> <b>2 этап Навык:</b> решения комплекса экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность решать комплекс экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством.	<b>Фрагментарные знания</b> решения комплекса экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность решать комплекс экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством.	<b>Неполные знания</b> решения комплекса экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность решать комплекс экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством.	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания</b> решения комплекса экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность решать комплекс экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством.	<b>Сформированные и систематические знания</b> решения комплекса экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность решать комплекс экономических задач и проведения вариантных расчетов при выборе оптимальных решений в управлении качеством.
<b>(ОПК-2,1) 1 этап Знать:</b> основные положения управления качеством и применение знаний	<b>Фрагментарные знания / Отсутствие знаний</b> основные положения управления качеством и применение	<b>Неполные знания</b> основные положения управления качеством и применение знаний естественных наук ;	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания</b> основные положения управления	<b>Сформированные и систематические знания</b> основные положения управления качеством и применение знаний

Результатобучения подисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«незачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
естественных наук ;	знаний естественных наук ;		качеством и применение знаний естественных наук ;	естественных наук ;
<b>(ОПК-2,1) 2 этап Уметь</b> - выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; - решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности. :	<b>Фрагментарное умение-</b> выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; - решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.	<b>В целом успешное, но не систематическое умение-</b> выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; - решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.	<b>В целом успешное, но не систематическое умение-</b> выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; - решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.	<b>В целом успешное, но не систематическое умение-</b> выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; - решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.
<b>(ОПК-2,1) 3 этап Навык:</b> - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, - проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности	<b>Фрагментарное применение навыков</b> - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, - проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности	<b>В целом успешное, но не систематическое владение навыками</b> - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, - проведение анализа для последующего его использования в профессиональной	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владения навыками</b> - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, - проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности	<b>Успешное и систематическое владение навыками</b> - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, - проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности

Результатобучения подисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«незачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
		деятельности		
<p><b>(ОПК-2,2) 1 этап Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития управления качеством;</li> <li>- фундаментальные разделы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при управлении качеством в мясной отрасли;</li> <li>- классификация методов оценки качества;</li> </ul>	<p><b>Фрагментарные знания / Отсутствие знаний</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития управления качеством;</li> <li>- фундаментальные разделы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при управлении качеством в мясной отрасли;</li> <li>- классификация методов оценки качества;</li> </ul>	<p><b>Неполные знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития управления качеством;</li> <li>- фундаментальные разделы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при управлении качеством в мясной отрасли;</li> <li>- классификация методов оценки качества;</li> </ul>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития управления качеством;</li> <li>- фундаментальные разделы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при управлении качеством в мясной отрасли;</li> <li>- классификация методов оценки качества;</li> </ul>	<p><b>Сформированные и систематические знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития управления качеством;</li> <li>- фундаментальные разделы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при управлении качеством в мясной отрасли;</li> <li>- классификация методов оценки качества;</li> </ul>
<p><b>(ОПК-2,2) 2 этап Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;</li> <li>- использовать знания естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в лабораторной и производственной практике;</li> <li>- решать типовые задачи по основным разделам естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем</li> </ul>	<p><b>Фрагментарное умение-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;</li> <li>- использовать знания естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в лабораторной и производственной практике;</li> <li>- решать типовые задачи по основным разделам естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;</li> <li>- использовать знания естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в лабораторной и производственной практике;</li> <li>- решать типовые задачи по основным разделам естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности при анализе и решении проблем</li> </ul>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;</li> <li>- использовать знания естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в лабораторной и производственной практике;</li> <li>- решать типовые задачи по основным разделам естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;</li> <li>- использовать знания естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в лабораторной и производственной практике;</li> <li>- решать типовые задачи по основным разделам естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.</li> </ul>



Результатобучения подисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«незачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
профессиональной деятельности.		профессиональной деятельности.		
<p><b>(ОПК-2,2) 3 этап Навык:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практически применять наиболее распространенные методы оценки качества и управления качеством;</li> <li>- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,</li> <li>- работа в лаборатории;</li> <li>- проведение анализа управления качеством для последующего его использования в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практически применять наиболее распространенные методы оценки качества и управления качеством;</li> <li>- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,</li> <li>- работа в лаборатории;</li> <li>- проведение анализа управления качеством для последующего его использования в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое владение навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практически применять наиболее распространенные методы оценки качества и управления качеством;</li> <li>- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,</li> <li>- работа в лаборатории;</li> <li>- проведение анализа управления качеством для последующего его использования в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владения навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практически применять наиболее распространенные методы оценки качества и управления качеством;</li> <li>- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,</li> <li>- работа в лаборатории;</li> <li>- проведение анализа управления качеством для последующего его использования в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Успешное и систематическое владение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практически применять наиболее распространенные методы оценки качества и управления качеством;</li> <li>- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,</li> <li>- работа в лаборатории;</li> <li>- проведение анализа управления качеством для последующего его использования в профессиональной деятельности</li> </ul>

**5.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в**

**процессе освоения образовательной программы**

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

**ТЕСТЫ ПО РАЗДЕЛАМ**

**Раздел 1. «Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности»**

**1. Назовите главные аспекты изучения предмета «Управление качеством»:**

- а) философский;
- б) экономический;
- в) статистический;
- г) технический;
- д) все вышеперечисленные.

**2. Назовите задачи изучения предмета «Управление качеством»**

- а) понятия (область дефиниций);
- б) значение (область осмысленного применения);
- в) традиционные;
- г) новые и ультрасовременные;
- д) все вышеперечисленные

**3. Назовите основное содержание Закона РФ «О техническом регулировании»:**

- а) политика в области управления качеством;
- б) перечень статей Закона;
- в) замена Госстандарта регламентами;
- г) технические регламенты;
- д) все вместе

**4. Назовите виды технических регламентов:**

- а) общие технические регламенты;
- б) специальные технические регламенты;
- в) информация о проекте технического регламента;
- г) требования к отдельным видам продукции, процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации, степени риска;
- д) все вышеперечисленные

**5. Назовите виды стандартов качества:**

- а) международный;
- б) национальный;
- в) стандарт серии ИСО;
- г) стандарт IAP + GAAP;
- д) все вышеперечисленные.

**Раздел 2. «Комплексное управление качеством» Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021-2011 О безопасности пищевой продукции»**

**1. В настоящее время действует понятие качества, определенное стандартом ИСО серии 9000:**

- а) «Качество – степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования»;

б) «Качество продукции – совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением»;

в) «Качество – совокупность характеристик объекта, относящиеся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности».

- 2. Модель Кано включает в себя следующие группы характеристик:**
- а) количественные, сюрпризные характеристики;
  - б) обязательные, сюрпризные характеристики;
  - в) обязательные, количественные, сюрпризные характеристики.

**3. Управление процессами**

на основе применения статистических методов впервые появились:

- а) в фазе отбраковки;
- б) в фазе контроля качества;
- в) в фазе управления качеством.

**4. Первые профессионалы в области качества (инспекторы или контролеры) появились:**

- а) в фазе отбраковки;
- б) в фазе контроля качества;
- в) в фазе управления качеством.

**5. Действующая в настоящее время версия стандартов ИСО серии 9000 появилась в:**

- а) 1987 г.;
- б) 1997 г.;
- в) 2005 г.

**6. В настоящее время в развитых странах приоритетами являются:**

- а) качество фирмы;
- б) качество производственных процессов;
- в) качество жизни.

**7. TQM (Total Quality management) – это:**

а) комплексная система управления, нацеленная на постоянное совершенствование качества на основе участия всех сотрудников организации;

б) подход к вовлечению сотрудников компании в процесс совершенствования качества;

в) система взаимоотношений поставщиков и потребителей.

**8. Главными составляющими качества продукта являются:**

- а) технические характеристики;
- б) безопасности надежность;
- в) технические, эстетические, экологические

характеристики, безопасность надежность.

**9. Процедуры рока-уоке используются:**

- а) только в производстве;
- б) только в сфере услуг;
- в) и в производстве, и в сфере услуг.

**10. Подход TQM означает, что качество обеспечивается и совершенствуется:**

- а) на стадиях проектирования и производства;
- б) на стадиях проектирования, производства и послепродажного обслуживания;
- в)

на стадиях маркетинговых исследований, проектирования, производства и послепродажного обслуживания.

### Раздел 3. «Обеспечение безопасности и качества продукции»

**1. Какую роль играет культура Streptococcus при производстве йогурта:**

- а) Образование кислоты;
- б) Формирование запаха продукта;
- в) Увеличивают срок хранения йогурта;
- г) Уменьшают срок хранения йогурта

д) Используется в качестве сырья

**2. В 1 тонне молочной сыворотки содержится:**

- а) Около 10 кг белка и 50 кг лактозы;
- б) Около 1 кг белка и 20 кг фруктозы;
- в) Свыше 50 кг белка;
- г) 1 кг лактозы;
- д) свыше 100 кг белка

**3. Какую аминокислоту используют в пищевой промышленности в качестве усилителя вкуса:**

- а) Глутаминовая;
- б) Аспаргиновая;
- в) Валин;
- г) Лизин;
- д) Треонин

**4.  $\text{CH}_3\text{CHONHCOOH}$  – это формула:**

- а) Молочной кислоты;
- б) Уксусноангидрида;
- в) Пировиноградной кислоты;
- г) Глутаминовой кислоты;
- д) Фумаровой кислоты

**5. В качестве фиксатора окраски мясных продуктов можно применять:**

- а) Нитрит натрия;
- б) Цитрат натрия;
- в) Хлорид натрия;
- г) Хлорид лития;
- д) Хлорид магния

**6. Какие кислоты могут образовываться при ферментации молока:**

- а) Пропионовая и масляная;
- б) Итаконовая и соляная;
- в) Лимонная и линоленовая;
- г) Итаконовая и линоленовая;
- д) Молочная и серная

**7. Какой фермент применяют для створаживания молока:**

- а) Реннин;
- б) Протеиназа;
- в) Мезим;
- г) Липаза;
- д) Пектин

#### **Раздел 4. «Стандартизация в управлении качеством»**

1.

**Причиной сертификации систем менеджмента качества российскими предприятиями по ИСО 9000:2005 является (выберите неверный тезис):**

- а) обеспокоенность состоянием окружающей среды;
- б) требование клиентов;
- в) перспектива роста конкурентоспособности компании.

**2. Стратификация данных может использоваться (выберите неверный тезис):**

- а) совместно с гистограммами;

б) совместно с  
диаграммами Парето) только  
самостоятельно.

**3. Контролируемое состояние процесса**  
на контрольной карте отражают следующие критерии:

- а) отсутствие серий и трендов;
- б) выход точек за контрольные границы;
- в) периодичность;
- г) упорядоченность в расположении точек.

**4. Затраты на качество – это:**

- а) затраты, которые необходимы для обеспечения удовлетворенности клиента;
- б) затраты на внутренний и внешний брак;
- в) затраты на функционирование службы качества в компании.

**5. Система Тейлора впервые была**

**внедрена:** а) 1905 г.;

б) 1949 г.;

в) 1951 г.;

г) 1964 г.

**6. Цикл Деминга – модель улучшения, включает:**

- а) планирование, осуществление управления качеством;
- б) планирование качества;
- в) планирование, осуществление, контроль (анализ), действие

управлением качеством.

**7. Закон, устанавливающий перечень НД в**

**РФ:** а) федеральный закон «О качестве и безопасности»;

б) федеральный закон «О техническом регулировании»;

в) федеральный закон «О защите прав потребителей».

**8. Что такое ИСО (ISO):**

- а) международная организация по стандартизации;
- б) международная электротехническая комиссия;
- в) международная лаборатория.

**9. Что такое «серия ISO-9000»:**

- а) пакет документов;
- б) стандарты по обеспечению качества;
- в) стандарты на продукцию.

**10. Росстандарт – это:**

- а) организация по сертификации продукции;
- б) организация по управлению стандартизацией, метрологией и сертификацией;
- в) организация по управлению охраной окружающей среды.

**11. Принципы, положенные в основу сертификации**

**качества:** а) конфиденциальность;

б) добровольность;

в) конфиденциальность, добровольность, объективность,

воспроизводимость, информативность.

## Раздел 5. «Квалиметрия»

**1. Отрасль науки, изучающая и реализующая**

**методы количественной оценки качества:**

А. Метрология

Б. Квалиметрия

В. Квалитология Г. Социологи

я

Д. Сертификация

**2. Первые известные случаи оценки качества продукции относятся:**

А.К 16 веку до  
н.э.Б.К 15 веку до н.э  
В.К 14 веку  
Г.К 15 веку н.э.Д.К  
17 веку до  
н.э.Вопрос:

**3.Квалиметрия как самостоятельная наука  
сформировалась:** А.В конце 60 годов 20 века

Б.В конце 70 годов 19 века  
В.В начале 60 годов 20 века  
Г.В конце 50 годов 20 века  
Д.В начале 80 годов 20 века

**4.Какой журнал впервые опубликовал статью, где квалиметрия была представлена как наука?**

Варианты ответа:

А.«Наука и техника» Б.«Наука и жизнь»  
В.«Стандарты и качество»  
Г.«Стандартизация, метрология, сертификация» Д.«Менеджмент качества»

**5.В каком году журнал «Стандарты и качество» опубликовал статью, где квалиметрия была представлена как наука?**

А.1976 году  
Б.1986 году  
В.1967 году  
Г.1968 году  
Д.1958 году  
Вопрос

:

**6.Структура квалиметрии**

**состоит:** А.Из двух частей  
Б.Из четырех частей В.Из  
восьми частей  
Г.Из пяти частей Д.  
Из трех частей

**7.В каком ГОСТе термин «квалиметрия» является стандартизованным?**

А.ГОСТ 15467-80  
Б.ГОСТ 15467-79  
В.ГОСТ 16754-79  
Г.ГОСТ 17154-75  
Д.ГОСТ 15467-77

**8.Где была проведена первая всесоюзная научная конференция по квалиметрии?** А.В Москве

Б.В Таллинне  
В.В Ленинграде Г.В  
Риге  
Д.В Новосибирске

**9.В каком году издана первая «Методика оценки  
уровня качества промышленной продукции»?**

А.1976 году  
Б.1986 году  
В.1967 году



Г.1968

г.1971 году

**10. Наука о качестве -**

это: А. Метрология Б. Квалиметрия

В. Квалитология Г. Социология

Д. Сертификация

**11. Совокупность операций, включающая выбор**

**номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми:**

А. Оценка уровня качества продукции

Б. Оценка технического уровня продукции

В. Дифференциальный метод оценки качества продукции Г. Комплексный метод оценки качества продукции Д. Смешанный метод оценки качества продукции

**12. Процедура оценивания соответствия продукции, процесса или услуг требованиям путем наблюдения, измерения, испытания**

**или калибровкой:** А. Параметр

Б. Контроль

В. Верификация Г. Валидация

Д. Объективное свидетельство

**13. Данные, подтверждающие наличие или истинность чего-либо:** А. Параметр

Б. Контроль

В. Верификация Г. Валидация

Д. Объективное свидетельство

**14. Подтверждение на основе объективных данных того, что требования по использованию или применению выполнены:**

А. Параметр

Б. Контроль

В. Верификация Г. Валидация

Д. Объективное свидетельство

**15. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования выполнены:**

А. Параметр

Б. Контроль

В. Верификация Г. Валидация

Д. Объективное свидетельство

## **Раздел 6. «Современная система управления качеством продуктов»**

**1. К задачам современной биотехнологии относятся:**

А. создание новых

роботов Б. создание

новых сортов растений

В. создание новых пород

животных Г. создание новых лекарств

Д. создания новых микроорганизмов

**2. Соотнесите достижения биотехнологии с периодом его развития**

А. допастеровский период Б. посл

епастеровский период Г. эра

антибиотиков

Д. эра управляемого

биосинтеза Е. эрановой

биотехнологии

**3. Соотнесите открытие в области биотехнологии с именем ученого**

А. Александр Флеминг Б. Кар

л Эрике

В. Луи Пастер

**4. Соотнесите современные направления биотехнологии с определением**

А. Биоинженерия Б. Биомедицин

а

В. Генетическая инженерия

**5. Соотнесите методы биотехнологии с**

**определением.** А. Мутагенез

Б. Селекция

В. Клеточная инженерия Г.

. Клонирование Д. Генная

инженерия

**6. Животные, растения, микроорганизмы, вирусы, генетическая программа которых изменена с использованием методов генной инженерии**

А. трансгенные организмы Б. жив

ойген

В. ДНК

Г. микробный белок Д. ферменты

**7. Роль биотехнологии в решении глобальных проблем человечества**

**заключается:** А. в предотвращении глобального изменения климата

Б. в обеспечении продовольствием

населения Земли В. в принципиальном

улучшении сферы медицины

Г. в предотвращении кризиса ископаемых ресурсов

Д. в профилактике деградации среды обитания (формы жизни)

**8. К объектам биотехнологий относятся**

А. микроорганизмы Б. дро

жжи

В. животные Г. растени

я

Д. клетки живых организмов

**Раздел 7. «Особенности управления качеством продуктов в АПК»**

**1. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:**

А) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;

б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять потребности;

в) качество сохраняет количество продукции;

г) качество — это совокупность свойств продукции.

**2. Среднее содержание белка в семенах бобовых культур:**

- а) 5-10%;
- б) 15-20%;
- в) 25-40%;
- г) 70-80%.

**3. Натура зерна – это:**

- а) состояние зерна;
- б) масса зерна в определенном объеме; в) плотность зерна;
- г) форма, размеры и цвет зерна.

**4. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:**

- а) воск;
- б) клетчатка;
- в) крахмал; г) пектин.

**5. Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:**

- а) интенсивность процессов жизнедеятельности; б) почвенно-климатические условия;
- в) теплофизические процессы; г) условия внешней среды.

**6. Следствие анаэробного дыхания зерна:**

- а) выделение большого количества тепла; б) выделение спирта;
- в) плесневение зерна;
- г) расходование большого количества кислорода.

**7. Срок временного хранения плодово-овощной продукции:**

- а) до 5 дней;
- б) до 10 дней; в) до 20 дней; г) до 40 дней.

**8. Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность:**

- а) высший; б) первый; в) второй;
- г) обойная.

**9. Дробленая крупа из гречихи:**

- а) дробленка; б) продел;
- в) сечка; г) ядрица.

**10. Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве:**

- а) 85-90°C;
- б) 95-100°C;
- в) 105-120°C;
- г) 130-140°C.

**Раздел 8. «Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей пищевой промышленности»**

**1. Показатель активности воды полусухих сырокопченых колбас должен быть:**

- а) Выше 0,95;
- б) От 0,75 до 0,78;
- в) Ниже 0,90;
- г) От 0,6 до 0,7;
- д) Ниже 0,88

**2. Показатель активности воды сухих сырокопченых колбас должен быть:**

- а) Выше 0,95;
- б) От 0,75 до 0,78;
- в) Ниже 0,90;
- г) От 0,6 до 0,7;
- д) Ниже 0,88

**3. Холодное копчение традиционных сырокопченых колбас проводится при:**

- а) 18-22°C;
- б) 4-6°C;
- в) 12-15°;
- г) 25-30°;
- д) 0-4°C

**4. Попадая**

**в организм человека, жиры подвергаются гидролитическому расщеплению на:**

- а) глицерин и жирные кислоты;
- б) соли азотной кислоты и крахмал;
- в) глицерин и основания;
- г) кислоты и углеводы;
- д) все перечисленное

**5. Пищевая ценность — это:**

- а) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах;
- б) это количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций;
- в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка;
- г) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот;
- д) нет правильного ответа

**6. Биологическая ценность — это:**

- а) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка;

- б) количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций;
- в) показатель качества жиров в пищевых продуктах, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот;
- г) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах;
- д) нет правильного ответа

### **7. Микробиологический отбор молока производит:**

- а) отбор пробы молока → методика исследования → определение коли-титра молока;
- б) методика исследования → отбор пробы → микроскопирование; в) определение молока → ферментация → окраска;
- г) методика исследования → определение коли-титра → микроскопирование; д) отбор пробы → фиксация → разведение → микроскопирование → методика исследования → определение коли-титра

### **Темы докладов**

1. Биотехнология сырокопченых колбасных изделий
2. Биотехнологические особенности производства твердых и полутвердых сыров
3. Физико-химические изменения молока при приготовлении кисломолочных продуктов
4. Нормативные документы биотехнологических производств
5. Качество промышленной продукции
6. Технические условия на продукт.
7. Показатели качества продукции
8. Основные этапы разработки новых технологий
9. Стандарты статистического приемочного контроля качества готовой продукции, сырьё и полуфабрикатов
10. Технологический регламент производства.
11. Роль стандартов ИСО 9000 и сертификации систем качества

### **Задания для подготовки к зачету**

#### **УК-2.4**

*Знать Теоретические основы обеспечения качества и управления продукцией; принципы и методы управления качеством на практике; навыки организации деятельности по достижению высокого уровня качества выпускаемой продукции путем разработки и внедрения международных стандартов*

#### **Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний**

1. Биотехнология в пищевой промышленности.
2. Использование ферментов в пищевой промышленности.
3. Функциональные продукты питания.
4. Общий химический состав мясного сырья.

5. Особенности отечественной сортировки мясного сырья.
6. Особенности австрийской и немецкой сортировки мясного сырья.
7. Сортовая классификация отечественной мясной продукции.
8. Основные методы определения общего химического состава мясных продуктов.
9. Основные методы определения общего химического состава молока и молочных продуктов.
10. Основные физико-химические свойства мяса и мясных продуктов.
11. Основные физико-химические свойства молока и молочных продуктов.
12. Факторы, обеспечивающие безопасность пищевой продукции..
13. «Барьерная» технология.
14. Концепция ХАССП.
15. Особенности стандартизации мясной и молочной продукции.
16. Основные принципы производства ферментированных колбасных изделий.
17. Основные принципы производства ферментированных продуктов из мяса.
18. Основные принципы производства ферментированных молочных продуктов.

**Уметь** проводить контроль качества продукции биотехнологии на разных стадиях технологического процесса

**Задание 1.** Масса навески муки до высушивания 5 г., после высушивания 4,3 г.

Чему равна влажность муки? Сколько в муке сухих веществ (в%)?

**Задание 1.** Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен - 0,045 г; минеральных примесей - 0,0125 г; дробленого риса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качестве достоверения указано в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

**Задание 3.** В магазине смежной птицефабрики поступила партия яиц маркировки С-1 в количестве 30 коробок

по 360 шт. При приемке обнаружены две поврежденные коробки. При оценке качества в среднем образце обнаружено 27 шт. яиц с микротрещинами, 54 шт. массой по 52—

54 г, остальные яйца имеют массу по 55—

57 г. В поврежденных коробках сужено 504 шт. яиц поврежденной скорлупой и под скорлупой оболочкой и 216 яиц загрязненной, поврежденной скорлупой, но без повреждения под скорлупой оболочки. Рассчитайте размер среднего образца, который был отобран. Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можно ли усреднить качество яиц из целых и половкоробок? Возможна ли приемка данной партии? Действия как товароведа?

**Задание 4.** Дайте заключение о качестве масла Крестьянское, имеющего чистый, неостаточный выраженный вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, крупные капли влаги однородный цвет.

К какому сорту следует отнести сливочное масло с общей балльной оценкой 14 баллов в том числе по вкусу и запаху 5 баллов?

**Задание 5.** Определите сорт и вид животного топленого жира по следующему показателю: цвет белый с бледно-голубым оттенком, характерным вкусом и запахом для данного вида жира, консистенция плотная.

**Задание 6.**

Дайте заключение о качестве свежемороженой камбалы, если при проверке обнаружены следующие дефекты: потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания.

**Задание 7.** Дайте заключение о качестве тихоокеанской соленой сельди, если при проверке ее качества обнаружены такие дефекты, как легкое поверхностное пожелтение, поломанная жабрная крышка, плотная консистенция мяса.

**Навык** управлять качеством сельскохозяйственного производства и способность проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов

**Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка/ опыта деятельности**

**Задание 1.** Дайте заключение о качестве свежемороженой камбалы, если при проверке обнаружены следующие дефекты: потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания

**Задание 2.** В цехе имеется установка «Бихайв» для механической дообвалки говяжьей и свиной кости. Полученную мясную массу передают в машинно-технологический цех (МТЦ), где ее используют при приготовлении фаршавареных колбас, мясных хлебов, сарделек и П-сортов, вводя в рецептуру в количестве 2-5% взамен соответствующего количества жилованной говядины и свинины.

Какие требования должна удовлетворять мясная масса перед передачей ее в МТЦ? Каким путем она обеспечивается?

**Задание 3.** На поверхности рыбы горячего копчения появилась зеленая плесень, не проникающая в глубину мускулатуры. Укажите причину указанного изменения рыбы и возможность ее реализации?

### **ОПК-2.1; ОПК-2.2**

**Знать** современную систему управления качеством и обеспечения конкурентоспособности

#### **Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний**

1. Биотехнология в пищевой промышленности.
2. Использование ферментов в пищевой промышленности.
3. Функциональные продукты питания.
4. Общий химический состав мясного сырья.
5. Особенности отечественной сортировки мясного сырья.
6. Особенности австрийской и немецкой сортировки мясного сырья.
7. Сортная классификация отечественной мясной продукции.
8. Основные методы определения общего химического состава мяса и мясных продуктов.
9. Основные методы определения общего химического состава молока и молочных продуктов.
10. Основные физико-химические свойства мяса и мясных продуктов.
11. Основные физико-химические свойства молока и молочных продуктов.
12. Факторы, обеспечивающие безопасность пищевой продукции.
13. «Барьерная» технология.
14. Концепция ХАССП.
15. Особенности стандартизации мясной и молочной продукции.
16. Основные принципы производства ферментированных колбасных изделий.
17. Основные принципы производства ферментированных продуктов из мяса.
18. Основные принципы производства ферментированных молочных продуктов.
19. История использования биотехнологии при производстве пищевых продуктов.
20. Химический состав говядины, свинины, баранины, мяса птицы.
21. Химический состав молочного сырья.
22. Химический состав сырья из гидробионтов.
23. Факторы, влияющие на формирование качества мясного сырья.
24. Факторы, влияющие на формирование качества молочного сырья.
25. Факторы, влияющие на формирование качества сырья из гидробионтов.

26. Физико-химический метод исследования общего химического состава мясных продуктов.
27. Микробиология мясного сырья при его производстве, переработке, хранении.
28. Углеводы молока. Роль лактозы и лактулозы в биотехнологии молочных продуктов.

**Уметь разрабатывать стратегию и политику в области качества и обеспечивать их реализацию**

**Задание 1.** Изучите вид сорта муки по представленным образцам стандартам ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.

**Задание 2.** Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующая при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый.

**Задание 3.** Проведите органолептическую оценку (дегустацию) образца последующими оценителями: внешний вид (уборка), настой, аромативкус, цвет разваренного листа.

Определение внешнего вида чая (уборка). При определении внешнего вида среднюю пробу высыпают на чистые листы бумаги и визуально определяют группу, подгруппу, к которой его можно отнести по изученной ранее классификации чая. Затем определяют однородность окраски, степень скрученности чаинок, наличие типа (золотистых кончиков — почек флеша), чайной пыли стеблей.

**Навык контроля биологической безопасности сырья биотехнологического производства продукции, Способность работать с научно-технической информацией, использовать отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности**

**Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка/ опыта деятельности**

**Задание 1.**

Определите уровень качества товаров комплексным методом. Определите уровень качества хлеба жареного заварного формового, значения показателей качества которого указаны в таблице. Сделайте вывод о его соответствии предъявляемым требованиям. Коэффициенты веса moist и рассчитайте самостоятельно.

Таблица-Показатели качества хлеба

Показатель качества	Абсолютные значения показателей		
	X <sub>баз</sub>	X <sub>факт</sub>	X <sub>мин</sub>
Масса, в кг	1	0,99	0,975
Влажность мякиша, %	49	49	51
Пористость, %	50	46	46
Кислотность мякиша, град.	9	10	11

**Задание 2.**

Определите уровень качествапельменей, значения показателей качества которого указаны в таблице. Сделайте вывод о его соответствии предъявляемым требованиям. Коэффициенты веса moist и рассчитайте самостоятельно.

Таблица-Показатели качествапельменей

Показатель качества	Абсолютные значения показателей		
	X <sub>баз</sub>	X <sub>факт</sub>	X <sub>мин</sub>
Массовая доля фаршак мясногомассе пельменя,	55	53	50
Толщина оболочки тестовой	2	2	3
Масса одногопельменя, г	15	12	9
Массовая доля жирапельме в фарше	17	20	26



Вкусы запах, баллы	10	9,5	6
Внешний вид, баллы	10	8,5	6

### Задание 3

После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батона имеет слипы длиной 8-12 см.

Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению. Как поступить с бракованной продукцией?

### 5.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценки знаний, умений, навыков (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практически заданных заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам учета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

### ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контроля мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Введение. Возникновение и развитие управления как феномен как предмета»	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2	<b>I этап</b>	Оценка правильности выполнения тестовых	2-е занятие

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
деятельности»			заданий, упражнений	
Раздел 2 «Комплексное управление качеством»	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2	<b>I этап II этап</b>	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	3-е занятия
Раздел 3 «Обеспечение безопасности качества продукции»	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2	<b>I этап II этап III этап</b>	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	4-е занятие
Раздел 4 «Стандартизация в управлении качеством»	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2	<b>I этап II этап</b>	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	5-е занятие
Раздел 5 «Квалиметрия»	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2	<b>II этап III этап</b>	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	6-е занятие
Раздел 6 «Современная система управления качеством продуктов»	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2	<b>I этап III этап</b>	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	7-е занятие
Раздел 7 «Особенности управления качеством продуктов в АПК»	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2	<b>I этап II этап</b>	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	8-е занятие
Раздел 8 «Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей п	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2	<b>I этап II этап</b>	Оценка правильности выполнения тестовых заданий	9-е занятие

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контроля мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
промышленности»			заданий, упражнений	

### ***Устный опрос –***

наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень владения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинством, что активную умственную работу можно вовлечь во всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически связанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только чтобы разобран занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связанные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывается его правильность и полнота, сознательность, логичность изложения материала, культур у речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и будущей профессиональной деятельностью.

### Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывает тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов	«отлично»

**Тестирование.** Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полную картину знаний теоретического контролируемого материала.

### Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

### Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным задачам и целям. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью соответствует требованиям.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен с значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен с значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

### Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы необоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически несвязана. Неиспользованы	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	Представляемая информация систематизирована и последовательна.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана.

	профессиональные термины.	Использован 1-2 профессиональных термина.	Использовано более 2 профессиональных терминов.	Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Неиспользованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с примерами и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).  
 2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплексное ранение недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навыки и опыт применения студентами в их применении. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии с своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды или лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

#### **Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

Действие	Сроки и аочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, посети «Интернет»	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	устный опрос	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/«не	на зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

#### **6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
---------------------	---

<p>Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору : учебное пособие / В. А. Доценко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 872 с. — ISBN 978-5-98879-218-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/222458">https://e.lanbook.com/book/222458</a></p>
<p>Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a></p>
<p>Дополнительная литература</p>	<p>Количество в библиотеке /ссылка на ЭБС</p>
<p>Вебер, А. Л. Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a></p>
<p>Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a></p>
<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a></p>



## **7 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***Методические рекомендации по работе над конспектом лекций в течение и после проведения лекции.***

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью углубления теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых не аудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

### ***Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.***

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т. д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

### ***Методические рекомендации по подготовке доклада.***

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести до маршетики выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительность выступления (регламент – 7-10 мин.).

### ***Выполнение индивидуальных типовых задач.***

В случае пропуска занятий, наличия индивидуального графика обучения для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые и индивидуальные задания, которые должны быть даны в установленный преподавателем срок.

### ***Рекомендации по работе с научной и учебной литературой***

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке кустному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть попорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

- В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:
- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
  - составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
  - готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
  - создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

## **8 ПЕРЕЧЕНЬ**

### **ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

#### **Перечень лицензионного программного обеспечения**

- Windows 10 Home Get Genuine
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО
- Unreal commander Свободно распространяемое ПО
- Dr. Web
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
- 7-zip Свободно распространяемое ПО
- Zoom, Свободно распространяемое ПО
- Лаборатория ММИС «Планы»
- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization Get Genuine COA
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization Get Genuine COA
- Google Chrome Свободно распространяемое ПО
- Adobe Acrobat Reader Свободно распространяемое ПО
- Windows 8.1

#### **Перечень профессиональных баз данных**

1. Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс» режим доступа <http://www.consultant.ru>
2. СПС ГАРАНТ режим доступа <http://www.garant.ru>
3. Каталог российских СМИ режим доступа <http://www.smi.ru>
4. Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации». режим доступа <http://www.e-disclosure.ru>

#### **Перечень информационных справочных систем**

<b>Наименование ресурса</b>	<b>Режим доступа</b>
щероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
ициальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
ститут статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
учная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
Журнал «Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве»	<a href="http://panor.ru/magazines/bukhuchyet-v-selskom-khozyaystve.html">http://panor.ru/magazines/bukhuchyet-v-selskom-khozyaystve.html</a>
Журнал «Управление экономическими системами: электронный»	<a href="http://uecs.ru/">http://uecs.ru/</a>
Журнал «Эксперт»	<a href="http://www.expert.ru">www.expert.ru</a>
Библиотека диссертаций и авторефератов России	<a href="http://www.dslib.net/">http://www.dslib.net/</a>
Научно-практический журнал «Учет и статистика»	<a href="http://uchet.rsue.ru/">http://uchet.rsue.ru/</a>
ЭБС «Лань».	<a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

**Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Помещение для самостоятельной работы** – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

**Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования** – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенности адрес помещений

Наименование помещений	Адрес
------------------------	-------

	(местоположение) помещений
<p>Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтвенная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п ос. Персиановский, ул. Мичурина, дом №1 3а</p>
<p>Аудитория № 27э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная; встроенный шкаф для учебно-методических пособий).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор, ноутбук (переносной), экран, телевизор DEXP); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтвенная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п ос. Персиановский, ул. Мичурина, дом №1 3а</p>

<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом №27</p>
<p>Аудитория № 209 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска магнитно-маркерная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проекционный экран (1) (переносной); сетевой терминал (1); мониторы (5)) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации, МФУ (1).</p> <p>Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66159871 от 11.12.2015 OPEN 96166520ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2007 Лицензия № 42563717 от 03.08.2007 OPEN 62544085ZZE0908 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.ос.Персиановский, ул.Школьная, дом №4</p>

<p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п ос.Персиановский, ул.Мичурина, дом №26</p>
<p>Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1,</p> <p>Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п ос.Персиановский, ул.Мичурина, дом №1 3а</p>
<p>Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая.</p> <p>Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1, фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п ос.Персиановский, ул.Мичурина, дом №1 3а</p>

<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п ос. Персиановский, ул. Мичурина, дом №26</p>
--	--