

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 27.08.2022 08:44:11  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cddbfb4d7b682991f8553b37cafbd

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского»  
Институт управления природными ресурсами - факультет охотоведения им. В.Н. Скалона

Кафедра охотоведения и биоэкологии

Утверждаю  
Директор института управления  
природными ресурсами –  
факультет охотоведения  
имени В.Н. Скалона

В.О. Саловаров  
«26» марта 2021 г.

Рабочая программа дисциплины  
«Оценка качества продукции»

Направление подготовки (специальность) 06.03.01 – Биология  
Профиль Биоэкология  
(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, очно-заочная  
4 курс, 7 семестр; 4 курс, 8 семестр / 4 курс

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью** изучения дисциплины «Оценка качества продукции» является освоение общих теоретических знаний в области производства качественной и безопасной продукции в условиях глобального загрязнения окружающей природной среды, формирование у студентов системного экологического мышления в области производства промышленных и потребительских товаров, экологической культуры производства и потребления.

**Задачами дисциплины** являются:

- освоение навыков оценки качества продовольственной, промышленной, фармацевтической продукции и оргтехнических товаров;
- формирование способности разбираться в ассортименте продукции и товаров;
- формированию рациональных подходов к производству и потреблению;
- усвоению основных методов инструментальной и органолептической оценки качества продукции;
- выработка умений работать с нормативно-технологической документацией, производить оценку и контроль качества продукции, делать заключения о качестве продукции;
- формирование способности использовать навыки контроля качества.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Оценка качества продукции» входит в обязательную часть дисциплин по выбору цикла Б.1.– Б1.В.01.09 и относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных.

Дисциплина изучается на 4 курсе (7 и 8 семестр).

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен эффективно осуществлять организацию хозяйственной деятельности в сфере биологического природопользования	ИД-2 ПК-5 Анализирует рынок товаров и услуг в сфере биологического природопользования	- <b>знать:</b> принципы и методы анализа рынка товаров и услуг в сфере биологического природопользования - <b>уметь:</b> анализировать рынок товаров и услуг в сфере биологического природопользования - <b>владеть:</b> навыками анализа рынка товаров и услуг в сфере биологического

		ИД-3 ПК-5 Определяет качество продукции в сфере природопользования	- <b>знать:</b> методы определения качества продукции в сфере природопользования - <b>уметь:</b> определять качество продукции в сфере природопользования - <b>владеть:</b> навыками определения качества
ПК-6	Способен эффективно организовывать сохранение и воспроизводство животных и растительных ресурсов	ИД-2 ПК-6 Организует экономически эффективное производство продукции и услуг в сфере биологического природопользования.	- <b>знать:</b> основы организации экономически эффективного производства продукции и услуг в сфере биологического природопользования. - <b>уметь:</b> организовывать экономически эффективное производство продукции и услуг в сфере биологического природопользования. - <b>владеть:</b> навыками организации экономически эффективного производства продукции и услуг в сфере биологического

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

#### 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е. – 216 учебных часов.

### 5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: 4 курс, семестр – 7,8, вид отчетности – экзамен (7 семестр), зачет (8 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	7 семестр	8 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216/6</b>	<b>144/4</b>	<b>72/2</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>84</b>	<b>36</b>	<b>48</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	42	18	24
Семинарские занятия (СЗ)			
Практические работы (ПР)	42	18	24
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>96</b>	<b>72</b>	<b>24</b>
Курсовой проект (КП)	-	-	-
Курсовая работа (КР)	-	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	-	-	12
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	48	36	12
Подготовка и сдача экзамена	36	36	-

### 5.1.2. Очно-заочная форма обучения:

4 курс, семестр – 7,8, вид отчетности – экзамен (7 семестр), зачет (8 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	7 семестр	8 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216/6</b>	<b>144/4</b>	<b>72/2</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>40</b>	<b>24</b>	<b>16</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	18	10	8
Семинарские занятия (СЗ)			
Практические работы (ПР)	22	14	8
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>140</b>	<b>84</b>	<b>56</b>
Курсовой проект (КП)	-	-	-
Курсовая работа (КР)	-	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-

Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	70	42	16
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	70	42	28
Подготовка и сдача экзамена	36	36	12

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СР)	
<b>7-й семестр</b>						
1	Общие понятия о качестве продукции и оценке качества. Термины и определения. Информация о продукции в товарно-сопроводительных документах. Маркировка.	2	2		4	письменная работа
2	Понятие о классификации продукции и товаров. Правила научной классификации. Виды классификации. Классификация и кодирование товаров по общественному классификатору промышленной и сельскохозяйственной продукции. Ассортимент. Виды ассортимента.	2	2		6	
3	Общие требования, предъявляемые к качеству товаров: социальные, функциональные, надежности, экономические, эстетические, экологические, безопасности потребления.	2	2		2	
4	Факторы, формирующие качество продукции (сырье, конструкция, производство). Оценка качества сырья, влияние технологических режимов на качество.	2	2		2	
5	Факторы, сохраняющие качество продукции (упаковка, условия хранения и транспортирование). Правила и нормы хранения сельскохозяйственной продукции.	2	2		4	
6	Единая система нормативно-технологической документации. Государственные и негосударственные стандарты, международные стандарты, технические условия, регламенты. Понятие о товароведной оценке качества. Качество сельскохозяйственной продукции.	2	2		6	
7	Экспертиза продукции. Виды экспертизы и их сущность. Санитарно-гигиенические нормативы.	2	2		2	

	Качество плодоовощной продукции.					
8	Общие принципы предохранения сырья и продуктов от порчи. Условия хранения продовольственного сырья и продуктов. Потери товаров при хранении. Виды и причины потерь. Процессы при хранении. Классификация дефектов продовольственных товаров. Физические свойства отдельных товаров и товарных партий. Качество мясомолочной продукции.	2	2		6	
9	Виды потерь: нормируемые и ненормируемые, ликвидные и неликвидные. Процессы их вызывающие. Определение потерь. Причины потерь. Пути снижения потерь. Качество зерномучной продукции.	2	2		4	
<b>Итого за 7-й семестр</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>36</b>	экзамен
<b>8-й семестр</b>						
10	Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Тяжелые металлы, нитраты и нитриты, влияние на качество продуктов питания и здоровье человека. Загрязнение продуктов пестицидами, бензапиренами, диоксинами, полихлорбифенилами. Качество колбасных изделий.	2	2		4	
11	Загрязнение продуктов лекарственными средствами, продуктами жизнедеятельности вредителей, токсинами микроорганизмов. Влияние радионуклидов на качество продукции.	2	2		4	
12	Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов. Сенсорный анализ. Измерительные методы оценки качества пищевых продуктов. Методы оценки уровня качества сельскохозяйственных продуктов. Оценка качества оргтехнических товаров.	2	2		4	
13	Химический состав продукции и товаров. Физические, биологические, микробиологические показатели. Альтернативные формы производства безопасной продукции. Оценка качества консервантов и других пищевых добавок. Экологическая сертификация.	2	2		4	
14	Экологически чистая продукция. Важнейшие группы экспертизы. Методы экологической оценки товаров. Задачи. Необходимость производства экологически чистой продукции. Качество строительных и отделочных материалов.	2	2		4	
15	Потребительские свойства и их показатели, органолептические показатели. Качества пищевых и лекарственных дикорастущих.	2	2		4	
16	Оценка уровня качества. Контроль качества товаров в агропромышленном производстве. Классификация дефектов. Сорт товара как градация качества. Качество парфюмерных и косметических товаров.	2	2		4	
17	Общие положения о подлинности товаров. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Качество непищевых потребительских товаров.	2	2		4	
18	История фальсификации продовольственных товаров. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Фальсификация отдельных групп продукции. Последствия фальсификации. Качество пищевых добавок.	2	2		4	
19	Безопасность товаров: понятие, термины и определения Опасные воздействия, которыми могут обладать	2	2		4	

	продовольственные товары.				
20	Виды опасности и показатели безопасности продукции. Опасные воздействия, которыми могут обладать непродовольственные товары. Физическая, химическая, биологическая опасность.	2	2		4
21	Законодательные требования в отношении безопасности товаров.	2	2		4
<b>Итого за 8-й семестр</b>		<b>24</b>	<b>24</b>		<b>48</b>
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>42</b>	<b>42</b>		<b>84</b>
					зачет

### 6.1.2 Очно-заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
<b>7-й семестр</b>						
1	Общие понятия о качестве продукции и оценке качества. Термины и определения. Информация о продукции в товарно-сопроводительных документах. Маркировка.	1	1		8	письменная работа
2	Понятие о классификации продукции и товаров. Правила научной классификации. Виды классификации. Классификация и кодирование товаров по общественному классификатору промышленной и сельскохозяйственной продукции. Ассортимент. Виды ассортимента.	1	2		10	
3	Общие требования, предъявляемые к качеству товаров: социальные, функциональные, надежности, экономические, эстетические, экологические, безопасности потребления.	1	2		6	
4	Факторы, формирующие качество продукции (сырье, конструкция, производство). Оценка качества сырья, влияние технологических режимов на качество.	1	2		6	
5	Факторы, сохраняющие качество продукции (упаковка, условия хранения и транспортирование). Правила и нормы хранения сельскохозяйственной продукции.	1	2		12	
6	Единая система нормативно-технологической документации. Государственные и негосударственные стандарты, международные стандарты, технические условия, регламенты. Понятие о товароведной оценке качества. Качество сельскохозяйственной продукции.	2	1		8	
7	Экспертиза продукции. Виды экспертизы и их сущность. Санитарно-гигиенические нормативы. Качество плодоовощной продукции.	1	1		10	
8	Общие принципы предохранения сырья и продуктов от порчи. Условия хранения продовольственного сырья и продуктов. Потери товаров при хранении. Виды и причины потерь. Процессы при хранении. Классификация дефектов продовольственных товаров. Физические свойства отдельных товаров и товарных	1	1		12	

	партий. Качество мясомолочной продукции.					
9	Виды потерь: нормируемые и ненормируемые, ликвидные и неликвидные. Процессы их вызывающие. Определение потерь. Причины потерь. Пути снижения потерь. Качество зерномучной продукции.	1	2		12	
<b>Итого за 7-й семестр</b>		<b>10</b>	<b>14</b>		<b>84</b>	экзамен
<b>8-й семестр</b>						
10	Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Тяжелые металлы, нитраты и нитриты, влияние на качество продуктов питания и здоровье человека. Загрязнение продуктов пестицидами, бензапиренами, диоксинами, полихлорбифенилами. Качество колбасных изделий.	-	1		8	
11	Загрязнение продуктов лекарственными средствами, продуктами жизнедеятельности вредителей, токсинами микроорганизмов. Влияние радионуклидов на качество продукции.	-	-		8	
12	Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов. Сенсорный анализ. Измерительные методы оценки качества пищевых продуктов. Методы оценки уровня качества сельскохозяйственных продуктов. Оценка качества оргтехнических товаров.	1	-		6	
13	Химический состав продукции и товаров. Физические, биологические, микробиологические показатели. Альтернативные формы производства безопасной продукции. Оценка качества консервантов и других пищевых добавок. Экологическая сертификация.	1	1		4	
14	Экологически чистая продукция. Важнейшие группы экспертизы. Методы экологической оценки товаров. Задачи. Необходимость производства экологически чистой продукции. Качество строительных и отделочных материалов.	1	1		4	
15	Потребительские свойства и их показатели, органолептические показатели. Качества пищевых и лекарственных дикорастущих.	1	1		4	
16	Оценка уровня качества. Контроль качества товаров в агропромышленном производстве. Классификация дефектов. Сорт товара как градация качества. Качество парфюмерных и косметических товаров.	-	1		4	
17	Общие положения о подлинности товаров. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Качество непищевых потребительских товаров.	1	-		4	
18	История фальсификации продовольственных товаров. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Фальсификация отдельных групп продукции. Последствия фальсификации. Качество пищевых добавок.	1	1		2	
19	Безопасность товаров: понятие, термины и определения Опасные воздействия, которыми могут обладать продовольственные товары.	-	1		4	
20	Виды опасности и показатели безопасности продукции. Опасные воздействия, которыми могут обладать непродовольственные товары. Физическая, химическая, биологическая опасность.	1	-		4	
21	Законодательные требования в отношении безопасности товаров.	1	1		4	

<b>Итого за 8-й семестр</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>56</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>18</b>	<b>22</b>		<b>140</b>	зачет

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:**

#### **7.1.1. Основная литература:**

1. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский.– 1-е изд.: Лань, 2016.– 572 с.– Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/89926>.
2. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. - Иркутск: Иркутский ГАУ, 2016. - 116 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143201><https://e.lanbook.com/img/cover/book/143201>.
3. Мониторинг безопасности биотехнологических производств [Электронный ресурс: учебное пособие] / С. А. Сухих, И. С. Милентьева, А. В. Изгарышев, А. В. Позднякова.– Кемерово: КемГУ, 2017.– 106 с.– Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103928>
4. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. - 1-е изд. - : Лань, 2018. - 436 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110905>.
5. *Консультант Плюс* – <http://www.consultant.ru>
6. *Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU* – <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
7. «*Национальный цифровой ресурс «Руконт»*» – <http://ckbib.ru/>
8. ЭБС «*AgriLib*» – <http://www.ebs.rgazu.ru>
9. ЭБС *издательства Лань* – [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

#### **7.1.2. Дополнительная литература:**

1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов : учеб. для вузов / В. М. Позняковский, 2002. - 554 с.
2. Баранников, Василий Дмитриевич. Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие для вузов по спец. 310700 "Зоотехния" и 310800 "Ветеринария" / В. Д. Баранников, Н. К. Кириллов, 2006. - 342 с.
3. Оценка качества воздуха, воды, почвы и сельскохозяйственных продуктов : учеб.-метод. пособие / Иркут. гос. с.-х. акад., 2004. - 113 с.
4. Экологическая оценка качества продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов по направлению подготовки 06.03.01 – Биология, профиль Биоэкология / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. С. М. Музыка // Электронная библиотека Иркутского ГАУ- режим доступа: [http://195.206.39.222:36040/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://195.206.39.222:36040/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe)
5. Черников, В. А. Экологически безопасная продукция [Электронный ресурс] : [учеб. пособие] / В. А. Черников, О. А. Соколов. - Москва : КолосС, 2009. - 439 с. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227406>

### **7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:**

1. *Консультант Плюс* – <http://www.consultant.ru>
2. *Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU* – <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
3. «*Национальный цифровой ресурс «Руконт»*» – <http://ckbib.ru/>
4. ЭБС «*AgriLib*» – <http://www.ebs.rgazu.ru>
5. ЭБС *издательства Лань* – [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

### 7.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

Экологическая оценка качества продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов по направлению подготовки 06.03.01 – Биология, профиль Биоэкология / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. С. М. Музыка // Электронная библиотека Иркутского ГАУ- режим доступа: [http://195.206.39.222:36040/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://195.206.39.222:36040/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe)

### 7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
<b>Лицензионное программное обеспечение</b>		
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780
<b>Свободно распространяемое программное обеспечение</b>		
1	Adobe Acrobat Reader DC	
2	Архиватор 7-zip	
3	Браузер Mozilla Firefox.	

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Адрес	Наименование оборудованных учебных кабинетов,	Оснащенность оборудованных учебных кабинетов
1.	664026 Иркутск улица Тимирязева , 59 Иркутский ГАУ аудитория № 11	- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий	<b>Специализированная мебель:</b> столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 21 шт. <b>Технические средства обучения:</b> Проектор Acer, Доска маркерная 120*150, Ноутбук Asus P55VA, учебно-наглядные пособия
.2	664026 Иркутск улица Тимирязева , 59 Иркутский ГАУ аудитория № 27	- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	<b>Специализированная мебель:</b> столы ученические - 11 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 23 шт. <b>Технические средства обучения:</b> Проектор Acer, Ноутбук Asus P55VA, Доска классная, учебно-наглядные пособия
3	664026 Иркутск улица Тимирязева , 59 Иркутский ГАУ Аудитория 28	- читальный зал для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД, ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья

## 9. РЕЙТИНГ-ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ»

Направление подготовки **06.03.01 «Биология»** Профиль Биоэкология  
4 курс, 7 семестр

Лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: письменная работа, рабочая тетрадь.

**Распределение баллов по разделам (модулям) в 7 семестре**

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки (недели)
Раздел 1. Классификация продукции и товаров. Ассортимент, виды ассортимента. ОКП. Товарно-сопроводительная документация. Маркировка.	15	2
Раздел 2. Общие требования, предъявляемые к качеству товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.	15	4
Раздел 3. ЕСТД и качество. Государственные и негосударственные стандарты, международные стандарты, технические условия, регламенты. Экспертиза качества продукции и товаров.	15	7
Раздел 4. Оценка качества сельскохозяйственной продукции.	15	9
<b>ИТОГО</b>	60	
Сумма баллов для допуска к зачету	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

**Распределение баллов по видам работ**

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 4
Посещение занятий	семестр	0 - 4
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 - 12
Качество ведения рабочей тетради		0 - 20
<b>Итого</b>		до 40
Экзамен		20-40

**Определение итоговой оценки по дисциплине**

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

**Рейтинг-план дисциплины «Оценка качества продукции»**

Направление подготовки **06.03.01 «Биология»** Профиль Биоэкология  
4 курс, 8 семестр

Лекции – 24 часа, Практические занятия – 24 часа. Зачет.

Текущие аттестации: письменная работа, рабочая тетрадь, 1 тест, 1 доклад.

**Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре**

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки (недели)
Раздел. 1. Пути загрязнения продукции ксенобиотиками. Классификация веществ, загрязняющих продукцию. Меры по предотвращению негативного воздействия загрязнителей.	15	4
Раздел. 2. Органолептические и инструментальные	15	8

методы оценки качества продукции. Оценка уровня качества. Контроль качества. Управление качеством продукции. Классификация дефектов. ОТК.		
Раздел 3. Идентификация, подлинность и фальсификация продукции и товаров. Экспертиза и сертификация.	15	10
Раздел 4. Качество и безопасность потребительских, промышленных, фармацевтических и других товаров. Законодательные требования в отношении безопасности продукции.	15	12
ИТОГО	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

#### Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премияльные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 - 12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
Итого		до 40
Зачет		20-40

#### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к зачету. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 06.03.01 Биология Профиль Биоэкология

Программу составил: доцент, к.б.н.

С.М. Музыка

Программа рассмотрена и одобрена на заседании  
протокол № 7 от «26» марта 2021 г.



кафедры охотоведения и биоэкологии

Заведующий кафедрой

Е.В. Вашукевич

