


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:46:34
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d1d8191851b561af1d

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета
О.П. Ильина 
«24» июля 2020г

Рабочая программа дисциплины

«Контроль качества продуктов животноводства»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
4 курс, 8 семестр /4 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины: формирование необходимых теоретических и практических знаний и приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам контроля качества продуктов животноводства, необходимые в области технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить методы контроля продуктов животноводства;
- освоить порядок проведения контроля продуктов животноводства;
- ознакомиться с требованиями к качеству продуктов животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» находится в части, Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 8 семестре.

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
-----------------	------------------------	------------------------	---

Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ОПК- 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: - определять основные характеристики состава и свойств сельскохозяйственной продукции;</p> <p>Владеть: - современными методами контроля качества сельскохозяйственной продукции</p>

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 4 з.е. - 144 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 8 вид отчетности – экзамен (8 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	8 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44	
в том числе:			
Лекции (Л)	14	14	
Семинарские занятия (СЗ)	30	30	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	64	64	
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	
Курсовая работа (КР) ²	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	4	4	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	10	10	
Самостоятельное изучение разделов	-	-	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	50	50	
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 4 вид отчетности, экзамен, 4 курс – экзамен.

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	10	10
в том числе:		
Лекции (Л)	4	4
Семинарские занятия (СЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	98	98
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	28	28
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	70
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	-

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.2.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	лекция	-
	лабораторное занятие	4
	практическое занятие	-
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		4

5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
2	лекция	-
	лабораторное занятие	2

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

	практическое занятие	-
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		2

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	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
8 семестр						
1.	Тема 1 «Современные методы контроля качества продуктов животноводства»	2	2	-	8	Аудиторная контрольная работа
2.	Тема 2 «Порядок проведения контроля продуктов животноводства»	2	4	-	8	Конспект
3.	Тема 3 «Контроль качества и безопасности мяса и мясопродуктов»	2	6	-	8	Реферат
4.	Тема 4 «Способы определения качества и безопасности молока и молочных продуктов»	2	6	-	14	Реферат
5.	Тема 5 «Оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов)»	2	4	-	8	Аудиторная контрольная работа
6.	Тема 6 «Контроль качества меда»	2	2	-	8	Устный опрос (собеседование)
7.	Тема 7 «Идентификация и фальсификация сырья и продуктов животноводства»	2	6	-	10	Конспект
	Экзамен					36
	Итого за 8 семестр	14	30	-	64	
	Итого по дисциплине	14	30	-	64	36
					144	

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7

4 курс						
1.1	Тема 1 «Современные методы контроля качества продуктов животноводства»	-	2	-	10	Выполнение контрольной работы
2.	Тема 2 «Порядок проведения контроля продуктов животноводства»	2	-	-	10	
3.	Тема 3 «Контроль качества и безопасности мяса и мясопродуктов»	-	2	-	10	Экзамен
4.	Тема 4 «Способы определения качества и безопасности молока и молочных продуктов»	2	-	-	18	
5.	Тема 5 «Оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов).»	-	2	-	10	
6.	Тема 6 «Контроль качества меда»	-	-	-	20	
7.	Тема 7 «Идентификация и фальсификация сырья и продуктов животноводства»	-	-	-	20	
Экзамен						36
Итого за 4 курс		4	6	-	98	36
Итого по дисциплине		4	6	-	98	36
						144

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3055-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106881>
2. Мусаев, Ф. А. Контроль качества продуктов животноводства : учебное пособие / Ф. А. Мусаев. — Рязань : РГАТУ, 2012. — 108 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137446>
- 3.

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Экологическая безопасность производства сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / составители А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 177 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156796>

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

2. Смоленкова, О. В. Технический контроль и управление качеством продуктов животноводства : учебное пособие / О. В. Смоленкова, А. А. Москалёв. — Курск : Курская ГСХА, 2013. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134808>
3. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки [Текст] : справочник / С. А. Артемьева [и др.]. - М. : КолосС, 2003. - 287 с. - ISBN 5-9532-0005-6 : 201.45 р., 167.20 р.

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

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

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

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

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
	Аудитория 44 Актовый зал. Учебная аудитория	Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., Лавки учебные - 66 шт. Жалюзи вертикальные. Трибуна. Технические средства обучения: Проекционный экран. Мультимедийное оборудование. Ноутбук Asus P55VA. Крепление для проектора Classik Solution.	для проведения занятий лекционного типа
	Аудитория 45 Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи. Технические средства обучения: Экран на треноге 200x200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
1.	Аудитория 6 Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий

		<p>Технические средства обучения: Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.</p>	<p>лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
	<p>Аудитория 46 Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"</p>	<p>Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19" SAMSUNG 19C 200N. Системный блок DNS Home Pentium E2160, Системный блок Rames. Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Принтер HP Laser Jet 1020.Мультимедиа проектор Optoma X302. Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора Classik Solution.)</p>	<p>Для проведения индивидуальных консультаций</p>
	<p>Аудитория 622 Учебная аудитория</p>	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 25 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья деревянные - 51 шт. Трибуна. Доска учебная зелёная.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 1 шт., Крепление для проектора Classik Solution. Экран проекционный Classik Solution Lyra E(220*220). Проектор. Схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные</p>	<p>для проведения групповых и лекционных занятий</p>

		пособия.	
	Аудитория 623 Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: Столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт. Доска маркерная, магнитная. Технические средства обучения: Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Весы ВК-300.1. Рефрактометр ИРФ-454Б2М. Центрифуга лабораторная ПЭ-6900. Пест. ступка фарфоровая. Колонки Genius - 1шт. Стеллаж лабораторный. Весы REDMOND RS-736. Шкаф сушильный, шкаф вытяжной. Сепаратор, блендер, йогуртница, рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, Набор химической посуды, реактивы, микроскопы, схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.</p>	для проведения групповых и лабораторно-практических занятий
	Аудитория 28 Библиотека - читальный зал.	<p>Специализированная мебель: 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 Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.</p>	Для проведения самостоятельной работы

Рейтинг-план дисциплины

4 курс, восьмой семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 30 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 2 аудиторных контрольных работы, 2 реферат

Распределение баллов по разделам (модулям) в 3 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема 1 «Методы контроля качества продуктов животноводства»	10	3 неделя
Тема 3 «Контроль качества и безопасности мяса и мясопродуктов»	10	неделя
«Тема 4 «Способы определения качества и безопасности молока и молочных продуктов»	10	неделя
«Тема 5 «Оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов)»	10	неделя
Тема 6 «Контроль качества меда»	10	неделя
Тема 7 «Идентификация и фальсификация сырья и продуктов животноводства»	10	неделя
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	Премиальные 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
Экзамен		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

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

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

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

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:



Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 6 от «24» июля 2020г

Заведующий кафедрой



Козуб Юлия Анатольевна