

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:46:31
Уникальный программный идентификатор:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbcd

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО «ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.А. ЕЖЕВСКОГО»

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

Утверждаю
и.о. декана факультета
О.П. Ильина 
24 июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья

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

Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная

Курс (семестр): 4 курс (7 семестр) / 4 курс

Молодежный 2020

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- подготовка технолога, который должен освоить вопросы, связанные с получением продукции высокого качества. А также владеть теоретическими и практическими навыками при проведении экспертизы и оценки качества с.-х. продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию; проводить контроль качества продукции и услуг на разных стадиях - технологического процесса;
- выпуск доброкачественной конкурентоспособной продукции;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 7 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 |
|-----------------|------------------------|------------------------|---|
|-----------------|------------------------|------------------------|---|

| | | | |
|-------------|--|--|---|
| ПК-3 | Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | ИД-1 _{ПК-3} –Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | знать: - методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки уметь: - решать задачи по реализации контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки владеть: -действующей нормативно-технической документацией для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья |
|-------------|--|--|---|

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 – 7, вид отчетности – экзамен (7 семестр).

| Вид учебной работы | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц | |
|--|-------------------------------|-------------------------------|--|
| | всего | 7 семестр | |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144/4 | 144/4 | |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 44 | 44 | |
| в том числе: | | | |
| Лекции (Л) | 22 | 22 | |
| Семинарские занятия (СЗ) | 22 | 22 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - | |
| Самостоятельная работа: | 64 | 64 | |
| Курсовой проект (КП) ¹ | - | - | |
| Курсовая работа (КР) ² | - | - | |
| Расчетно-графическая работа (РГР) | - | - | |
| Реферат (Р) | | | |
| Эссе (Э) | | | |
| Контрольная работа | | | |
| 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.) | | | |
| Подготовка и сдача экзамена ² | 36 | 36 | |
| Подготовка и сдача зачета | - | - | |

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

| Вид учебной работы | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц | |
|---|-------------------------------|-------------------------------|--|
| | всего | 4 курс | |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144/4 | 144/4 | |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 12 | 12 | |
| в том числе: | | | |

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)

| | | | |
|--|----|----|--|
| Лекции (Л) | 6 | 6 | |
| Семинарские занятия (СЗ) | 6 | 6 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | | | |
| Самостоятельная работа: | 96 | 96 | |
| Курсовой проект (КП) | | | |
| Курсовая работа (КР) | | | |
| Расчетно-графическая работа (РГР) | | | |
| Реферат (Р) | | | |
| Эссе (Э) | | | |
| Контрольная работа | | | |
| 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.) | | | |
| Подготовка и сдача экзамена | 36 | 36 | |
| Подготовка и сдача зачета | | | |

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:

| Календарные сроки | Раздел дисциплины | Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|--|--|---|----------------------|----------------------|----------------------|---|
| | | Лекции (Л) | Практ. (семинарские) | Лаборат. работы (ЛР) | Самост. работа (СРС) | |
| Раздел 1. Организация контроля качества и | | | | | | |
| 19-23.01 | Ведение Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции», её связь с другими учебными дисциплинами. Основы повышения качества продукции 1.1. Основные термины и понятия в области качества продукции | 2 | | | - | |
| 19-23.01 | Механизм управления качеством продукции 5.1. Общие понятия управления качеством продукции 5.2. Жизненный цикл продукции 5.3. Этапы формирования качества продукции (Цели, задачи) | | 2 | | - | |

| | | | | | | |
|----------|---|---|---|--|---|--|
| 26-30.01 | <p>Системы управления качеством</p> <p>6.1. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качества</p> <p>6.2. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП</p> <p>6.3. Структура и организация управления КСУКП</p> <p>6.4. Эффективность КСУКП</p> | 2 | | | 2 | |
| 26-30.01 | <p>Правила Системы добровольной сертификации услуг</p> <p>7.1. Общие положения. Структура Системы добровольной сертификации услуг и функций её участников</p> | | 2 | | 2 | |
| 2-6.02 | <p>Правовая и нормативная база</p> <p>Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.</p> <p>Поялок разработки нормативно-</p> | 2 | | | 2 | |
| 2-6.02 | <p>Методы контроля качества.</p> <p>1.Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>2.Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>3.Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.</p> <p>4.Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>5. Ресурсные методы контроля качества</p> | | 2 | | 2 | |
| 9-13.02 | <p>Показатели качества продукции</p> <p>2.1. Классификация показателей</p> <p>2.2. Методы оценки качества продукции</p> <p>2.3. Методы определения показателей качества продукции</p> <p>2.4. Органолептическая оценка качества продукции</p> | 2 | | | 2 | |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|--|---|------------|
| 9-13.0 2 | Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории. 1. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в перерабатывающих предприятиях путём отбора выборок и проб. 2. Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя). 3. Правила отбора проб от партии продукции, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. 4. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. 5. Особенности отбора проб сырья, полуфабрикатов, готовых изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную | | | | | КОЛЛОКВИУМ |
| 16-20.0 2 | Требования к качеству убойных животных, субпродуктов. Клеймение и маркировка. Определение видовой принадлежности, свежести мяса. Определение мяса от | 2 | | | 2 | |
| 16-20.0 2 | Требования к качеству мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, солено-копченых изделий и мясных | | 2 | | 2 | |
| 23-27.0 2 | Определение сортности и доброкачественности яиц домашней птицы. Общие сведения, определение качества. Наружный осмотр и плотности | 2 | | | 2 | |
| 23-27.0 | Организация контроля качества на предприятиях яичного производства. | | 2 | | - | |
| 2-6.03 | Контроль качества меда. Общие сведения. Органолептический анализ. | 2 | | | - | |
| 2-6.03 | Товароведение меда и его хранение. Выявление фальсификации меда. | | 2 | | - | |
| 9-13.0 | Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных | 4 | | | - | |
| 9-13.0 2 | Экспертиза и оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла | | 4 | | - | |
| 16-20.0 3 | Требования к качеству молока и молочных продуктов. Качество молока коровьего. Сливки. Сметана. Жирные и обезжиренные | 4 | | | - | |
| 16-20.0 | Товароведение молока и молочных продуктов. Хранение. Исследования и | | 4 | | - | КОЛЛОКВИУМ |
| Раздел 3. Идентификация услуг | | | | | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------|---|----|----|--|---|------------|
| 23-27.03 | Тема 3.1. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий. Идентификация: понятие, виды, назначение. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий: критерии услуг предприятий различных классов и типов, общность и различия критерии услуг по производству. | 4 | | | - | |
| 23-27.03 | Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для перерабатывающих предприятий и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной | | 4 | | - | КОЛЛОКВИУМ |
| Итого: | | 22 | 22 | | 6 | |
| Вид итогового контроля | | | | | | |

6.1.2 заочная форма обучения:

| Календарные сроки | Раздел дисциплины | Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|--|---|---|-------------------|----------------------|----------------------|---|
| | | Лекции (Л) | Практ. (семинары) | Лаборат. работы (ЛР) | Самост. работа (СРС) | |
| Раздел 1. Организация контроля качества и | | | | | | |
| 19-23.01 | Ведение Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции», её связь с другими учебными дисциплинами. Основы повышения качества продукции 8.1. Основные термины и понятия в области качества продукции | 2 | | | - | |
| 19-23.01 | Механизм управления качеством продукции 5.4. Общие понятия управления качеством продукции 5.5. Жизненный цикл продукции 5.6. Этапы формирования качества продукции (Цикл качества) | | 2 | | - | |

| | | | | | | |
|--------------|---|---|---|--|---|--|
| 26-30.0 1 | <p>Системы управления качеством</p> <p>6.8. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качества</p> <p>6.9. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП</p> <p>6.10. Структура и организация управления КСУКП</p> <p>6.11. Эффективность КСУКП</p> | 2 | | | 2 | |
| 2-6.02 | <p>Методы контроля качества.</p> <p>8.Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>9.Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>10. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.</p> <p>11. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>12. Важнейшие методы контроля</p> | | 2 | | 2 | |
| 9-13.0 2 | <p>Показатели качества продукции</p> <p>2.6. Классификация показателей</p> <p>2.7. Методы оценки качества продукции</p> <p>2.8. Методы определения показателей качества продукции</p> <p>2.9. Органолептическая оценка качества продукции</p> | 2 | | | 2 | |

| | | | | | | |
|------------------------|--|---|---|---|---|------------|
| 9- 13.0 2 | Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории. 1. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в перерабатывающих предприятиях путём отбора выборок и проб. 9. Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя). 10. Правила отбора проб от партии продукции, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. 11. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. 12. Особенности отбора проб сырья, полуфабрикатов, готовых изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную | | 2 | | 2 | КОЛЛОКВИУМ |
| Итого: | 6 | 6 | | 9 | | |
| Вид итогового контроля | | | | | | |

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины³:

7.1.1. Основная литература:

1. Баранников, В.Д. Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. 310700 "Зоотехния" и 310800 "Ветеринария"/ В. Д. Баранников, Н. К. Кириллов. - М.: КолосС, 2006. - 342 с.
2. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении [Электронный ресурс] : Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. N 1263.- Электрон. текстовые дан. // Консультант Плюс : справ. правовая система.

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: справочник/ С. А. Артемьева [и др.] - М.: КолосС, 2003.- 287 с.
2. Качество молока: справ. для работников лаб., зоотехников молочно-товарных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий/ В. Я. Лях [и др.]. - СПб. : Гиорд], 2008.- 207 с.
3. Забодалова, Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: учеб. пособие для вузов: допущено Учеб.-метод. об-нием/ Л. А. Забодалова.-СПб. : Троицкий мост, 2009.- 224 с.

³В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов/ В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под ред. В. М. Позняковского- Новосибирск : Сиб. университетское изд-во,, 2005.- 214 с.
5. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов [Текст]: учеб. для вузов / В. М. Позняковский.- 3-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2002.- 554 с.
6. Управление качеством [Текст] : учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.] ; под ред. Е. И. Семеновой. - М. : КолосС, 2004. - 183 с. : ил.
7. Управление качеством [Текст]: учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.]; под ред. Е. И. Семеновой. - М.: КолосС, 2003. - 184 с.: ил.
8. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие для вузов : рек. Советом УМО / Н. И. Дунченко [и др.]; под ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2007. - 474 с.: ил.
9. Стандартизация и управление качеством продукции [Текст]: учеб. для вузов по экон. спец./ В. А. Швандар [и др.]; под ред. В. А. Швандара. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 1999. - 487 с.
10. Стандартизация и управление качеством продукции [Текст]: учеб. для вузов / В. А. Швандар [и др.]; под ред. В. А. Швандара. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. - 487 с.
11. Оценка качества воздуха, воды, почвы и сельскохозяйственных продуктов [Текст]: учеб.-метод. пособие/ Иркут. гос. с.-х. акад.; авт.-сост. Л. Н. Новикова. - Иркутск: ИрГСХА, 2004. - 113 с.
12. Мезенова, О.Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. 271500 "Пищевая биотехнология", 271000 "Технология рыбы и рыбных продуктов", 270900 "Технология мяса и мясных продуктов", 260501 "Технология продуктов общественного питания": рек. Учеб.-метод. об-нием/ О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. - СПб: ГИОРД, 2009. - 484 с.
13. Осинцева, Л.А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка продуктов пчеловодства [Текст]: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием/ Л. А. Осинцева.- Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2012.- 221 с.: ил.

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

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Рукопт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
10. www.garant.ru – Гарант.

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:

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).

СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (GNU GENERAL PUBLIC LICENSE ИЛИ АНАЛОГ).

Adobe Acrobat Reader DC; Архиватор 7-zip; 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 |
|-------|---|--|--|
| 1 | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 2 - Учебная аудитория | <p><i>Специализированная мебель:</i> столы ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 19 шт.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> Экран проекционный Classic Solution Lyra E(220*220). Электронные весы. Плитка электрическая Irit IR-8004. Вытяжной и лабораторный(железный) шкаф. Фондю 10 пр 19X9,5 см чугуна. Доска меловая - 1 шт., Колонки Genius- 1 шт, ПК рабочее место - 1 шт., Набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскопы. Схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия</p> | <p>для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно--практических занятий.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| 2 | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал. | 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. | Для проведения самостоятельной работы практических занятий |
| 3 | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 - Актовый зал. | 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. | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа |
| | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 46 - Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" | Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный. 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.) | Для проведения индивидуальных консультаций |

Рейтинг - план дисциплины

4 курс, 7 семестр.

Лекций – 22 часов. Семинарских занятий – 22 часов. Экзамен.

Промежуточные аттестации: 3 коллоквиума

Распределение баллов по разделам (модулям)

| Раздел дисциплины | Максимальный балл | Сроки |
|---|-------------------|--------------|
| <i>Раздел 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции</i> | 25 | 0 - 4 неделя |
| <i>Раздел 2. Контроль качества животноводческой продукции</i> | 25 | 5 – 9 неделя |
| <i>Раздел 3. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий и фальсификации сырья и продукции.</i> | 10 | 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 | опрос | 0 - 8 |
| Посещение занятий | посещаемость | 0 - 5 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | опрос | 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 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 по направлению подготовки 35.03.07 ТППСП, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: "Технология хранения и переработки продукции животноводства"

Программу составил:  к. с.-х.н., доцент Хунданова Туяна Львовна

Программа одобрена на заседании кафедры ТППСП и ВСЭ

Протокол № 6 от 24 июля 2020 г.

Заведующий кафедрой

к.с.-х.н, доцент



Ю.А.Козуб