

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2026 06:11:47
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4d9c4b6c71103d4a35350

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции



Документ подписан простой электронной подписью

| | | |
|--|--------------|-----------------|
| Организация, подписант | Пользователь | Дата подписания |
| федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского" | Ильина О.П. | 02.03.2026 |
| | | Подпись верна |

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 (академический бакалавриат)

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

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. 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 |
|-----------------|--|--|---|
| 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 | Знать: - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции Уметь: - определять основные характеристики состава и свойств сельскохозяйственной продукции; Владеть: - современными методами контроля качества сельскохозяйственной продукции |

3. 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.

4. 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

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Экзамен.

| Вид учебной работы | Всего часов/зачетных единиц | Семестры |
|--|-----------------------------|----------|
| | | 8 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144/4 | 144/4 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 60 | 60 |
| В том числе: | | |
| Лекционные занятия | 30 | 30 |
| Практические занятия | 30 | 30 |
| Самостоятельная работа: | 48 | 48 |
| Самостоятельная работа | 48 | 48 |
| Экзамен | 36 | 36 |

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Экзамен.

| Вид учебной работы | Всего часов/зачетных единиц | ебные курсы |
|--|-----------------------------|-------------|
| | | 4 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144/4 | 144/4 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 10 | 10 |

| | | |
|-------------------------|----|----|
| В том числе: | | |
| Лекционные занятия | 4 | 4 |
| Практические занятия | 6 | 6 |
| Самостоятельная работа: | 98 | 98 |
| Самостоятельная работа | 98 | 98 |
| Экзамен | 36 | 36 |

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

5.1. Очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекционные занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа |
|----------------------------|---|--------------------|----------------------|------------------------|
| 1 | Тема 1 «Современные методы контроля качества продуктов животноводства» | 4 | 2 | 6 |
| 2 | Тема 2 «Порядок проведения контроля продуктов животноводства» | 4 | 4 | 6 |
| 3 | Тема 3 «Контроль качества и безопасности мяса и мясопродуктов» | 4 | 6 | 8 |
| 4 | Тема 4 «Способы определения качества и безопасности молока и молочных продуктов» | 4 | 6 | 10 |
| 5 | Тема 5 «Оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов)» | 6 | 4 | 6 |
| 6 | Тема 6 «Контроль качества меда» | 4 | 2 | 6 |
| 7 | Тема 7 «Идентификация и фальсификация сырья и продуктов животноводства» | 4 | 6 | 6 |
| ИТОГО | | 30 | 30 | 48 |
| Экзамен | | 36 | | |
| Итого по дисциплине | | 144 | | |

5.2. Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Практические занятия | Лекционные занятия | Самостоятельная работа |
|----------------------------|--|----------------------|--------------------|------------------------|
| 1 | Тема 1 «Современные методы контроля качества продуктов животноводства» | 2 | | 10 |
| 2 | Тема 2 «Порядок проведения контроля продуктов животноводства» | | 2 | 10 |
| 3 | Тема 3 «Контроль качества и безопасности мяса и мясопродуктов» | 2 | | 10 |
| 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 |
| ИТОГО | | 4 | 6 | 98 |
| Экзамен | | 36 | | |
| Итого по дисциплине | | 144 | | |

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Тема 1 «Современные методы контроля качества продуктов животноводства»:

- Аудиторная контрольная работа
- Выполнение контрольной работы

Тема 2 «Порядок проведения контроля продуктов животноводства»:

- Конспект
- Выполнение контрольной работы

Тема 3 «Контроль качества и безопасности мяса и мясопродуктов»:

- Реферат
- Выполнение контрольной работы

Тема 4 «Способы определения качества и безопасности молока и молочных продуктов»:

- Реферат
- Выполнение контрольной работы

Тема 5 «Оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов)»:

- Аудиторная контрольная работа
- Выполнение контрольной работы

Тема 6 «Контроль качества меда»:

- Устный опрос
- Выполнение контрольной работы

Тема 7 «Идентификация и фальсификация сырья и продуктов животноводства»:

- Конспект
- Выполнение контрольной работы

Промежуточная аттестация - Экзамен.

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

| № п/п | Наименование программного обеспечения | Договор №, дата, организация |
|---|--|--|
| Лицензионное программное обеспечение | | |
| 1 | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 |
| 2 | Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт) | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 |
| 3 | Архиватор 7-zip | Свободно распространяемое ПО |
| Свободно распространяемое программное обеспечение | | |
| 1 | Adobe Acrobat Reader DC | Свободно распространяемое ПО |
| 2 | Mozilla Firefox 83.x | Свободно распространяемое ПО |

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

| № | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий | Основное оборудование | Форма использования |
|---|---|---|---|
| 1 | Тимирязева, дом 59, ауд. 44 | Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт. | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал. |

| | | | |
|---|-----------------------------|--|---|
| 2 | Тимирязева, дом 59, ауд. 45 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p> | <p>Учебная аудитория 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> |
| 3 | Тимирязева, дом 59, ауд. 6 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный.</p> <p>Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p> | <p>Учебная аудитория 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> |

| | | | |
|---|----------------------|--|--|
| 4 | Молодежный, ауд. 622 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 19 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 38 шт., трибуна - 1 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classik Solution Lyra E - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы</p> | Учебная аудитория для проведения групповых и лекционных занятий. |
|---|----------------------|--|--|

| | | | |
|---|----------------------|--|--|
| 5 | Молодежный, ауд. 623 | <p>Специализированная мебель: столы лабораторные - 6 шт., табурет на металлическом каркасе - 12 шт., стол преподавателя - 1 шт., доска магнитно-маркерная - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: монитор Samsung - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: весы ВК-300 - 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., центрифуга лабораторная ПЭ-6900 - 1 шт., пест.ступка фарфоровая - 1 шт., стеллаж лабораторный., весы REDMOND RS-736 - 1 шт., шкаф сушильный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., сепаратор - 1 шт., блендер - 1 шт., йогуртница - 1 шт., набор ареометров, рН-метр - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, микроскопы, мойка для лабораторной посуды, холодильник Regal - 1 шт., печь муфельная ПМ-8 - 1 шт., электро печь Lysva - 1 шт., клевер - 1 шт., дистиллятор для воды - 1 шт., водяная баня - 1 шт., гомогенизатор Universal Laboratory AID type MPW-309 - 1 шт., электро-маслобойка бытовая МЭ 12/200-1 - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p> | Учебная аудитория для проведения групповых и лабораторно-практических занятий. |
|---|----------------------|--|--|

| | | | |
|---|------------------------|--|---|
| 6 | Тимирязева 59, ауд. 28 | Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: 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 - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x. | Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам |
|---|------------------------|--|---|

8. РАЗРАБОТЧИКИ

| | | | |
|---|--|--|--|
| Кандидат сельскохозяйственных наук <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> (ученая степень) | Доцент <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> (занимаемая должность) | Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> (место работы) | Кузнецова Т. В. <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> (ФИО) |
|---|--|--|--|

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции
 Протокол № 8 от 17 марта 2026 г.

Зав.кафедрой

/Гордеева А.К./