

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт ПБиВМ

Кафедра «Зоотехния и технология переработки продуктов животноводства»

СОГЛАСОВАНО:  
директор института  
Федотова А.С.  
«24» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор  
Пыжикова Н.И.  
«27» февраля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОНТРОЛЬ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ  
ЖИВОТНОВОДСТВА  
ФГОС ВО**

Направление подготовки 36.04.02 «Зоотехния»

Направленность: «Управление селекционными и технологическими процессами в животноводстве»

Курс **2**

Семестр (*Ы*) 4

Форма обучения очная

Квалификация выпускника магистр



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Рабочая программа дисциплины составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/ специальности 36.04.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.09.2017 г. № 973;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г. № 245;
- профессионального стандарта «Селекционер по племенному животноводству», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 21.12.2015 г. №1034н.
- профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. №423н.

**Составитель:** д-р.с.-х. наук, профессор Лефлер Т.Ф.

**Рассмотрена** на заседании выпускающих кафедр

«03» февраля 2026 г., протокол №\_ 7

Зав. кафедрами: Лефлер Т.Ф.

Четвертакова Е.В.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 6 от «18» февраля 2026г.

Председатель методической комиссии института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Турицына Е. И. д-р с.-х. наук, доцент

«18» февраля 2026г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

АННОТАЦИЯ.....	4
1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....	6
1.1 Цель и задачи освоения учебной дисциплины .....	6
1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	6
1.3 Требования к результатам освоения дисциплины.....	6
1.4 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	8
2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы .....	10
2.2 Разделы, темы дисциплины и виды занятий.....	10
2.3 Содержание разделов и тем дисциплины.....	11
3 ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	15
3.1 Темы практических занятий и использование образовательных технологий в учебном процессе .....	15
3.2 Задания для самостоятельной работы обучающихся.....	16
4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	20
4.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования.....	20
4.2 Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций.....	20
4.3 Типовые контрольные задания.....	22
4.4 Порядок аттестации обучающихся по дисциплине .....	24
5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	26
5.1 Литература .....	26
5.2 Информационное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	26
6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины  
**«Контроль и управление качеством продукции животноводства»**  
 направление подготовки 36.04.02 Зоотехния  
 магистерская программа «Частная зоотехния,  
 технология производства продуктов животноводства»  
 квалификация (степень) выпускника: магистр  
 форма обучения: очная, заочная

**Цель дисциплины** – формирование у обучающихся целостного системного представления об управлении качеством как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления качеством мясной и молочной продукции, деятельности предприятий, которая основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции.

### **Задачи дисциплины:**

- ✓ ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества;
- ✓ дать знания теоретических основ в области обеспечения и управления качеством продукции;
- ✓ научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов;
- ✓ дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества.

**Место дисциплины в структуре ОПОП.** Учебная дисциплина включена в обязательную часть Блока 1 – Б1.О.16. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы). Форма итогового контроля – зачет с оценкой.

**Требования к результатам освоения дисциплины.** В результате изучения дисциплины магистрант должен:

#### **знать:**

- нормативно-правовые акты в сфере АПК;
- нормативно-правовые акты в различных отраслях животноводства;
- нормативно-правовые акты при переработке продукции животноводства;
- документооборот в профессиональной деятельности;
- специализированные базы данных в профессиональной деятельности;
- основы работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности.

(ОПК-3, ОПК-5)

#### **уметь:**

- учитывать нормативно-правовые акты в сфере АПК в профессиональной деятельности;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК;

- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами при переработке продукции животноводства;
- оформлять документацию в профессиональной деятельности;
- оформлять отчетную документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;
- применять специализированные базы данных в профессиональной деятельности.

(ОПК-3, ОПК-5)

**владеть:**

- навыками работы с нормативно-правовыми актами в сфере АПК;
- навыками работы с нормативно-правовыми актами в различных отраслях животноводства;
- навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК;
- навыками документооборота в профессиональной деятельности;
- навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;
- навыками работы со специализированными базами данных.

(ОПК-3, ОПК-5)

**Содержание дисциплины:** Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Система показателей качества продукции, применяемая для оценки качества продукции мясной и молочной промышленности: качественные и количественные признаки продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции: эргономические, эстетические, патентно-правовые, экологические, показатели назначения, показатели унификации и стандартизации, показатели сохраняемости и транспортабельности, технологические, экономические, показатели безопасности потребления. Сущность определения качественных показателей молока и молочных продуктов, мясного сырья и мясопродуктов в соответствии с требованиями нормативных документов, по которым они вырабатываются.

# 1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель дисциплины** – формирование у обучающихся целостного системного представления об управлении качеством как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления качеством мясной и молочной продукции, деятельности предприятий, которая основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции.

### **Задачи дисциплины:**

- ✓ ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества;
- ✓ дать знания теоретических основ в области обеспечения и управления качеством продукции;
- ✓ научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов;
- ✓ дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП ВО

Учебная дисциплина «Контроль и управление качеством продукции животноводства» входит в обязательную часть блока Б1 – Б1.О.16, изучается в 4 семестре очной формы обучения, на 2 курсе заочной формы обучения.

Дисциплина базируется на входных знаниях, умениях и компетенциях, полученных обучающимися в процессе получения первой ступени высшего образования (бакалавр) по направлению подготовки «Зоотехния» по дисциплинам «Разведение животных», «Скотоводство», «Свиноводство», «Коневодство», «Птицеводство», «Овцеводство и козоводство» и на самообразовании и самоподготовке по вопросам зоотехнической науки, а также дисциплины магистратуры: «Современные проблемы зоотехнии» и «Отечественный и зарубежный опыт селекции молочного скота».

Дисциплина создают теоретическую и практическую основу для изучения дисциплин: «Современные технологии производства молока», «Современные технологии производства говядины».

## 1.3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения
<b>ОПК-3</b>	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	<b>ИОПК-3.1.</b> Знает нормативно-правовые акты в сфере АПК	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты в сфере АПК.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать нормативно-правовые акты в сфере АПК в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</li> </ul>
		<b>ИОПК-3.2.</b> Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты в различных отраслях животноводства.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-правовыми актами в различных отраслях животноводства.</li> </ul>
		<b>ИОПК-3.3.</b> Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты при переработке продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами при переработке продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками профессиональной деятельности в соответствии</li> </ul>

			с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.
<b>ОПК-5</b>	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	<b>ИОПК-5.1.</b> Знает документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- документооборот в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документацию в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками документооборота в профессиональной деятельности.</li> </ul>
		<b>ИОПК-5.2.</b> Умеет оформлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специализированные базы данных в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять отчетную документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.</li> </ul>
		<b>ИОПК-5.3.</b> Владеет навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять специализированные базы данных в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы со специализированными базами данных.</li> </ul>

#### **1.4 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 Академии 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 Академии 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.

## 2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2 – Распределение объема дисциплины по видам работ

Вид учебной работы		Всего часов/ зачетных единиц	
		очная форма обучения (4 семестр)	заочная форма обучения (2 курс)
<b>1. Контактная работа</b>		<b>34</b>	<b>8</b>
Лекции		12	2
Практические занятия (ПЗ) всего, в т.ч.:		22	6
в активной форме		-	-
в интерактивной форме		22	6
<b>2. Самостоятельная работа (всего), в том числе</b>		<b>74</b>	<b>96</b>
Работа с литературой, Интернет-источниками		40	34
Подготовка к практическим занятиям		34	42
Выполнение контрольной работы			20
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)		-	4
Общая трудоемкость	часы	<b>108</b>	<b>108</b>
	зачетные единицы	<b>3</b>	<b>3</b>

### 2.2 Разделы, темы дисциплины и виды занятий

Таблица 3 – Распределение учебного времени по темам и видам учебных занятий(очная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции (час.)	Практические занятия (час.)	Самостоятельная работа (час.)	Всего (час.)
1	<b>РАЗДЕЛ 1</b> Стандартизация продукции животноводства	2	2	12	16
2	<b>РАЗДЕЛ 2</b> Основные направления развития стандартизации.	2	2	12	16
3	<b>РАЗДЕЛ 3</b> Средства стандартизации	2	2	6	10
4	<b>РАЗДЕЛ 4</b> Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	2	2	6	10

5	<b>РАЗДЕЛ 5</b> Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	2	2	12	16
6	<b>РАЗДЕЛ 6</b> Системы стандартизации	2	4	10	16
7	<b>РАЗДЕЛ 7</b> Сертификация продукции животноводства		4	8	12
8	<b>РАЗДЕЛ 8</b> Качество продукции животноводства		4	8	12
	<i>Всего</i>	<i>12</i>	<i>22</i>	<i>74</i>	<i>108</i>

Таблица 4 – Распределение учебного времени по темам и видам учебных занятий(заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции (час.)	Практические занятия (час.)	Самостоятельная работа (час.)	Всего (час.)
1	<b>РАЗДЕЛ 1</b> Стандартизация продукции животноводства	1		15	16
2	<b>РАЗДЕЛ 2</b> Основные направления развития стандартизации.	1		15	16
3	<b>РАЗДЕЛ 3</b> Средства стандартизации		1	9	10
4	<b>РАЗДЕЛ 4</b> Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий		1	9	10
5	<b>РАЗДЕЛ 5</b> Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов		1	15	16
6	<b>РАЗДЕЛ 6</b> Системы стандартизации		1	15	16
7	<b>РАЗДЕЛ 7</b> Сертификация продукции животноводства		1	11	12
8	<b>РАЗДЕЛ 8</b> Качество продукции животноводства		1	11	12
	<i>Всего</i>	<i>2</i>	<i>6</i>	<i>100</i>	<i>108</i>

### 2.3 Содержание разделов и тем дисциплины

#### **РАЗДЕЛ 1 Стандартизация продукции животноводства**

Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Система показателей качества продукции, применяемая для оценки каче-

ства продукции мясной и молочной промышленности: качественные и количественные признаки продукции. Методы оценки качества продукции: дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический, измерительный, физический, химический, физико-химический, микроскопический, биологический, регистрационный, социологический, и экспертный. Методы определения показателей качества продукции: эргономические, эстетические, патентно-правовые, экологические, показатели назначения, показатели унификации и стандартизации, показатели сохраняемости и транспортабельности, технологические, экономические, показатели безопасности потребления. Сущность определения качественных показателей молока и молочных продуктов, мясного сырья и мясопродуктов в соответствии с требованиями нормативных документов, по которым они вырабатываются.

**Осваиваемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-5.

## **РАЗДЕЛ 2 Основные направления развития стандартизации.**

Понятие стандартизации, основные термины и определения. Виды стандартизации. Задачи, основные цели и функции стандартизации, область стандартизации. Объекты стандартизации, подлежащие или подвергшие стандартизации. Методы определения показателей качества продукции, правила приемки и сдачи продукции, требования к упаковке и, маркировке, транспортировке, методы и средства контроля, позволяющие не только достоверно, но и оперативно определять основные свойства продукции животноводства, характеризующие ее потребительскую стоимость.

**Осваиваемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-5.

## **РАЗДЕЛ 3 Средства стандартизации**

Органы и службы стандартизации, осуществляющие работы по стандартизации. Национальный орган по стандартизации. Госстандарт России и его функции. Технические комитеты по стандартизации и их функции. Территориальные органы Госстандарта РФ по стандартизации и их функции. Научные и организационные принципы стандартизации. Методы стандартизации, как способ достижения оптимальной степени упорядочения в области стандартизации. Категории и виды стандартов. Нормативные документы по стандартизации, устанавливающие правила, характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов. Обязательные нормативные документы по стандартизации, рекомендательные нормативные документы по стандартизации. Порядок разработки, принятия, введения в действие, ведения и применения общероссийских классификаторов сельскохозяйственной продукции.

**Осваиваемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-5.

## **РАЗДЕЛ 4 Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий**

Организация разработки стандарта, разработка проекта стандарта (первая редакция), разработка проекта стандарта (окончательная редакция) и

представление его для принятия, принятие и государственная регистрация стандарта, издание стандарта, обновление, отмена стандарта. Требования к структуре и содержанию стандартов. Общие и специфические элементы структуры стандартов разных видов. Организационно – методические стандарты. Цели, задачи, классификационные структуры объектов стандартизации разного назначения, общие организационно-технические положения по проведению работ в определенной области деятельности. Порядок разработки, принятия и применения нормативно-технических (конструкторских, технологических, проектных, программных) документов. Общетехнические стандарты. Научно-технические термины и определения. Общетехнические величины, требования и нормы, необходимые для технического, в том числе и методического обеспечения производственных процессов.

**Осваиваемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-5.

## **РАЗДЕЛ 5 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов**

Цель и функции госнадзора и контроля. Руководство территориальными органами государственного надзора. Предоставление полномочий по надзору за соблюдением санитарного законодательства при разработке, производстве, применении всех видов продукции. Виды госнадзора. Основная форма государственного контроля и надзора. Методы осуществления госнадзора. Порядок проведения госнадзора в сельском хозяйстве. Административная ответственность должностных лиц субъектов хозяйственной деятельности за нарушение предписаний государственных инспекторов.

**Осваиваемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-5.

## **РАЗДЕЛ 6 Системы стандартизации**

Стандарты на процесс. Классификация, основные параметры и (или) размеры. Общие технические требования. Требования безопасности. Требования охраны окружающей среды. Правила приемки. Методы контроля. Транспортирование и хранение. Указания по эксплуатации. Стандарты на работу (процесс). Требования к методам (способам, приемам, режимам, нормам) выполнения работ. Требования к безопасности для жизни и здоровья людей. Требования к охране окружающей среды. Стандарты на методы контроля (испытаний, измерений, анализа). Средства контроля и вспомогательные устройства, порядок подготовки к проведению контроля, порядок проведения контроля, правила обработки результатов контроля, правила оформления результатов контроля, допустимая погрешность контроля.

**Осваиваемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-5.

## **РАЗДЕЛ 7 Сертификация продукции животноводства**

Понятие сертификации. Основные термины и определения. Цели, задачи и принципы сертификации. Участники сертификации. Национальный орган по сертификации (Госстандарт РФ) и его функции. Центральные органы систем сертификации (ЦОС) и их обязанности. Территориальные органы по

сертификации (ОС) и их функции. Нормативная база: Государственные стандарты на продукцию, стандарты на процессы, методы испытаний (контроля, - 8 - 8 анализа, измерений), Санитарные правила и нормы, Общероссийский классификатор сельскохозяйственной продукции. Объекты сертификации. Общие и специфические показатели безопасности пищевых продуктов. Обязательная сертификация как форма государственного контроля над безопасностью продукции. Сертификат соответствия, знак соответствия как результат обязательной сертификации. Принятие декларации о соответствии. Системы добровольной сертификации. Отличительные признаки обязательной и добровольной сертификации. Порядок проведения сертификации в Системе сертификации ГОСТ Р. Схемы сертификации продукции. Гигиеническая оценка пищевой продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства в области сертификации продукции. Ответственность участников системы сертификации за нарушение правил обязательной сертификации.

**Осваиваемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-5.

## **РАЗДЕЛ 8 Качество продукции животноводства**

Порядок проведения обязательной сертификации молока и молочных продуктов. Необходимые документы, для выдачи сертификата соответствия. Идентификация продукции. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продукции. Схемы обязательной сертификации молочной продукции: испытания продукции в аккредитованных испытательных лабораториях, анализ состояния производства или - 9 - 9 оценка систем качества и инспекционный контроль сертифицированной продукции (производства, систем качества). Срок действия сертификата соответствия на серийно выпускаемую продукцию, на партию продукции. Порядок проведения обязательной сертификации мясного сырья и мясопродуктов. Необходимые документы для выдачи сертификата соответствия на партию продукции. Классификация мяса, мясной продукции, мяса птицы, подлежащих сертификации, в зависимости от установленных сроков годности. Идентификация заявленной продукции. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продукции. Схемы обязательной сертификации мяса и мясопродуктов: испытания продукции в аккредитованных испытательных лабораториях, анализ состояния производства или оценка систем качества, порядок и периодичность инспекционного контроля сертифицированной продукции (производства, систем качества). Срок действия сертификата соответствия на серийно выпускаемую продукцию, на партию продукции.

**Осваиваемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-5.

### 3 ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### 3.1 Темы практических занятий и использование образовательных технологий в учебном процессе

Учебный план направления подготовки 36.04.02 Зоотехния магистерская программа «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства». Дисциплина обязательной части Б1.О.16 «Контроль и управление качеством продукции животноводства» проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных образовательных технологий (табл.5).

Таблица 5 – Темы практических занятий и использование образовательных технологий в учебном процессе

№ п/п	Название	Часы/зачетные единицы		Вид используемых образовательных технологий (форма проведения занятия)
		очная форма	заочная форма	
1	<b>РАЗДЕЛ 1</b> Стандартизация продукции животноводства	2		Ситуационный анализ
2	<b>РАЗДЕЛ 2</b> Основные направления развития стандартизации.	2		Творческое задание
3	<b>РАЗДЕЛ 3</b> Средства стандартизации	2	1	Круглый стол Творческое задание
4	<b>РАЗДЕЛ 4</b> Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	2	1	Круглый стол Творческое задание
5	<b>РАЗДЕЛ 5</b> Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	2	1	Творческое задание Круглый стол
6	<b>РАЗДЕЛ 6</b> Системы стандартизации	4	1	Круглый стол Творческое задание
7	<b>РАЗДЕЛ 7</b> Сертификация продукции животноводства	4	1	Круглый стол
8	<b>РАЗДЕЛ 8</b> Качество продукции животноводства	4	1	Круглый стол
ИТОГО		22	6	

### 3.2 Задания для самостоятельной работы обучающихся

Таблица 6 – Перечень разделов и тем дисциплины для самостоятельной работы

Разделы и темы для самостоятельного изучения	Виды и содержание самостоятельной работы
<p><b>РАЗДЕЛ 1</b> Стандартизация продукции животноводства</p>	<p>Вопросы для самостоятельного изучения: 1 Понятие стандартизации, основные термины и определения 2 Цели, задачи и функции стандартизации Виды стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации Работа с лекционным материалом. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка реферата. Ситуационный анализ. Рекомендуемые источники литературы: Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
<p><b>РАЗДЕЛ 2</b> Основные направления развития стандартизации</p>	<p>Вопросы для самостоятельного изучения: Основные направления развития стандартизации Принципы стандартизации 3. Методы стандартизации Работа с лекционным материалом. Подготовка к практическим занятиям. Подготовиться к проведению круглого стола. Подготовить доклады и презентации (по желанию) по темам согласно индивидуальным заданиям. Творческое задание. Рекомендуемые источники литературы: Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

<p><b>РАЗДЕЛ 3</b> Средства стандартизации</p>	<p>Вопросы для самостоятельного изучения:          Нормативные документы по стандартизации          Категории стандартов          Виды стандартов          Работа с лекционным материалом. Подготовка к практическим занятиям. Подготовиться к проведению круглого стола.          Подготовить доклады и презентации (по желанию) по темам согласно индивидуальным заданиям.          Творческое задание.          Рекомендуемые источники литературы:          Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
<p><b>РАЗДЕЛ 4</b> Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий</p>	<p>Вопросы для самостоятельного изучения:          Порядок разработки государственных стандартов          2. Требования к структуре и содержанию стандартов          Работа с лекционным материалом.          Подготовка к практическим занятиям. Подготовиться к проведению круглого стола.          Подготовить доклады и презентации (по желанию) по темам согласно индивидуальным заданиям.          Творческое задание.          Рекомендуемые источники литературы:          Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

<p><b>РАЗДЕЛ 5</b> Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов</p>	<p>Вопросы для самостоятельного изучения: Цель и функции госнадзора 2. Методы осуществления госнадзора. Работа с лекционным материалом. Подготовка к практическим занятиям. Подготовиться к проведению круглого стола. Подготовить доклады и презентации (по желанию) по темам согласно индивидуальным заданиям. Творческое задание. Рекомендуемые источники литературы: Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
<p><b>РАЗДЕЛ 6</b> Системы стандартизации</p>	<p>Вопросы для самостоятельного изучения: Государственная система стандартизации Межгосударственная система стандартизации 3. Межотраслевые системы стандартизации Работа с лекционным материалом. Подготовка к практическим занятиям. Творческое задание. Рекомендуемые источники литературы: Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
<p><b>РАЗДЕЛ 7</b> Сертификация продукции животноводства</p>	<p>Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Сертификация молока и молочной продукции Сертификация мяса и мясопродуктов Сертификация яиц Сертификация меда и других продуктов пчеловодства Сертификация рыбы и других продуктов рыбоводства Работа с лекционным материалом. Подготовка к практическим занятиям. Подготовиться к проведению круглого стола. Подготовить доклады и презентации (по желанию) по темам согласно индивидуальным заданиям. Рекомендуемые источники литературы: Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. —</p>

	Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
<b>РАЗДЕЛ 8</b> Качество продукции животноводства	Вопросы для самостоятельного изучения: Понятие качества, термины и определения Показатели качества, методы оценки качества продукции 3. Методы определения показателей качества продукции Работа с лекционным материалом. Подготовка к практическим занятиям. Подготовиться к проведению круглого стола. Подготовить доклады и презентации (по желанию) по темам согласно индивидуальным заданиям. Рекомендуемые источники литературы: Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

### 4.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Таблица 7 – Этапы формирования компетенций

Код компетенции	Этап формирования компетенции очной формы обучения (заочной формы обучения)
ОПК-3	4 (2)
ОПК-5	4 (2)

### 4.2 Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 8 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (зачет с оценкой)

Показатели компетенции(ий)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	не достаточный
Умеет (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не умеет	неудовлетворительно	не достаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	не достаточный

Таблица 9 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенции (ий) (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таб-	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все	высокий

Показатели компетенции (ий) (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции
лице 1)	вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые	пороговый

Показатели компетенции (ий) (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции
	для профессиональной деятельности	
	Отсутствие навыков	недостаточный

### 4.3 Типовые контрольные задания

На промежуточную аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной:

**ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

**ОПК-5** Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

Для оценки сформированности компетенций в фонде оценочных средств по дисциплине приводятся задания, позволяющие выявить уровень знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности у обучающихся, осваиваемых программу подготовки в магистратуре.

#### Примерный перечень вопросов к зачету

1. Стандартизация и сертификация продукции животноводства. Понятие стандартизации. Основные термины и определения
2. Цели, задачи и функции стандартизации
3. Виды стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации
4. Основные направления развития стандартизации
5. Принципы и методы стандартизации
6. Нормативные документы по стандартизации
7. Категории и виды стандартов
8. Порядок разработки стандартов разных категорий
9. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов и категорий
10. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований госстандартов
11. Системы стандартизации
12. Сертификация молочной продукции
13. Сертификация мясопродуктов
14. Сертификация яиц
15. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства
16. Сертификация рыбы и других продуктов рыбоводства
17. Качество сельскохозяйственной продукции. Основные понятия,

термины и определения

18. Показатели качества, методы оценки качества продукции
19. Методы определения показателей качества сельскохозяйственной продукции
20. Стандартизация коровьего молока
21. Химический состав и качественная оценка козьего молока
22. Химический состав и качественная оценка овечьего молока
23. Химический состав и качественная оценка молока кобылиц
24. Классификация питьевого молока
25. Стандартизация и качественная оценка пастеризованного молока
26. Стандартизация и качественная оценка стерилизованного молока
27. Стандартизация и качественная оценка топленого молока
28. Стандартизация молока для питания детей
29. Классификация кисломолочных продуктов
30. Стандартизация молочных продуктов молочнокислого брожения
31. Стандартизация молочных продуктов смешанного брожения
32. Классификация масла
33. Стандартизация масла из коровьего молока
34. Стандартизация масла комбинированного
35. Классификация колбасных изделий
36. Стандартизация вареных колбас
37. Стандартизация варено-копченых колбас
38. Стандартизация сырокопченых колбас
39. Стандартизация полукопченых колбас
40. Стандартизация сосисок и сарделек
41. Стандартизация колбас вареных фаршированных
42. Стандартизация кровяных колбас
43. Стандартизация колбасных изделий из конины
44. Стандартизация ливерных колбас, студней и зельцев
45. Стандартизация колбасных изделий из мяса птицы
46. Классификация мясных копченостей
47. Стандартизация копченостей из свинины
48. Стандартизация копченостей из говядины
49. Стандартизация копченостей из баранины
50. Классификация консервов
51. Стандартизация мясных консервов
52. Стандартизация мясорастительных консервов
53. Стандартизация консервов из субпродуктов
54. Стандартизация салобобовых консервов
55. Стандартизация консервов мясных паштетных
56. Стандартизация консервов из мяса птицы
57. Классификация полуфабрикатов
58. Стандартизация рубленых и кусковых полуфабрикатов
59. Стандартизация полуфабрикатов в тесте

60. Классификация субпродуктов
61. Химический состав и качественная оценка субпродуктов
62. Классификация животных жиров
63. Стандартизация пищевых топленых жиров
64. Классификация куриных пищевых яиц
65. Стандартизация диетических яиц
66. Стандартизация столовых яиц
67. Классификация и стандартизация меда
68. Классификация и стандартизация воска
69. Стандартизация маточного молочка
70. Стандартизация прополиса
71. Стандартизация пчелиного яда
72. Классификация рыбных продуктов
73. Стандартизация копченых рыбных продуктов
74. Стандартизация соленых рыбных продуктов
75. Стандартизация рыбных консервов
76. Стандартизация рыбных пресервов
77. Классификация и стандартизация нерыбных продуктов

#### 4.4 Порядок аттестации обучающихся по дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется традиционная система оценки знаний.

По дисциплине «Контроль и управление качеством продуктов животноводства» предусмотрен зачет с оценкой. Оценивание обучающегося представлено в таблице 10.

Таблица 10 – Применение пятибалльной системы оценки для проверки результатов итогового контроля (зачет с оценкой)

Оценка	Критерии оценки
<b>«отлично»</b>	имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.

<p><b>«хорошо»</b></p>	<p>имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины;  знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе;  подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами;  даёт ответы на задаваемые дополнительные вопросы.</p>
<p><b>«удовлетворительно»</b></p>	<p>имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины;  правильно оперирует основными понятиями;  отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе;  излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета;  не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы.</p>
<p><b>«неудовлетворительно»</b></p>	<p>не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины;  не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа;  экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы</p>

## 5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Литература

*(основная)*

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

*(дополнительная)*

1. Практикум по производству продукции животноводства : учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211679> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Периодические издания

Достижения науки и техники  
АПКЗоотехния  
Известия Великолукской ГСХА

### 5.2 Информационное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» : сайт. — Москва, 2013 – 2025. — URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст: электронный.

2. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. — Москва, 2000 – 2025. — URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст: электронный.

### Программное обеспечение

Операционная система семейства Windows 7  
Среда электронного обучения Русский Moodle  
3KLMicrosoft Office Professional Plus 2007

## **6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – 5-311, 52,8 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 5, г. Великие Луки, пр-т. Ленина, д.2. Оснащена: специализированная мебель на 24 посадочных места; технические средства: переносное мультимедийное оборудование (проектор BENQ); ноутбук emachines; шкаф-витрина с наглядными материалами.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа – 5-311, 52,8 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 5, г. Великие Луки, пр-т. Ленина, д.2. Оснащена: специализированная мебель на 24 посадочных места; технические средства: переносное мультимедийное оборудование (проектор BENQ); ноутбук emachines; шкаф-витрина с наглядными материалами.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций – 5-304, 52,7 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 5, г. Великие Луки, пр-т. Ленина, д.2. Оснащена: специализированная мебель на 15 посадочных мест; технические средства: персональные компьютеры – 15 шт., сканер Epson, стационарное мультимедийное оборудование (проектор BENQ); экран стационарный – 1 шт.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации – 5-311, 52,8 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 5, г. Великие Луки, пр-т. Ленина, д.2. Оснащена: специализированная мебель на 24 посадочных места; технические средства: переносное мультимедийное оборудование (проектор BENQ); ноутбук emachines; шкаф-витрина с наглядными материалами.

Помещение для самостоятельной работы – 5-304, 51,3 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 5, г. Великие Луки, пр-т. Ленина, д.2. Оснащена: специализированная мебель на 15 посадочных мест; технические средства: персональные компьютеры – 15 шт., сканер Epson, стационарное мультимедийное оборудование (проектор BENQ); экран стационарный – 1 шт.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – 5-304а, 15 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 5, г. Великие Луки, пр-т. Ленина, д.2. Оснащена: специализированная мебель для хранения оборудования и технические средства для его обслуживания.

## РЕЦЕНЗИЯ

### На рабочую программу высшего образования по направлению подготовки 36.04.02 «Зоотехния», профиль – «Управление селекционными и технологическими процессами в животноводстве»

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02. (магистратура) профилю подготовки «Зоотехния» предназначена для преподавания дисциплины по выбору учебного цикла. В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач курса «Контроль и управление качеством продукции животноводства» до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения дисциплины; место дисциплины в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения дисциплины; содержание и структуру дисциплины; интерактивные образовательные технологии; оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации; учебно-методическое обеспечение дисциплины (литература, интернет-ресурсы).

Материалы рабочей программы содержательны, отражают требования образовательного стандарта и соответствуют современному уровню и тенденциям развития науки и производства. Рассматриваемые в рамках дисциплины охватывают общекультурные и профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание разделов программы распределено по видам занятий и трудоемкости в часах, что позволяет комплексно рассмотреть теоретические и практические вопросы.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами, необходимыми для освоения курса «Контроль и управление качеством продукции животноводства». Указывается, что освоение дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 36.04.02. «Зоотехния»

Рецензент:

Генеральный директор АО «Красноярскагроплем»  
канд. с.-х. наук

С.В. Шадрин