

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер *05-3/ПБ(М).12.*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) Система менеджмента качества и безопасности продукции животноводства

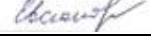
Закреплена за кафедрой	Пищевые технологии и индустрия питания		
Учебный план	g360402_23_1 ЗиПБ plx.plx Направление - Зоотехния		
Квалификация	магистр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачет 3	
аудиторные занятия	28		
самостоятельная работа	80		
часов на контроль			

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (I.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	15			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	80	80	80	80
Часы на контроль				
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по
направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973)
Составлена на основании учебного плана:
Направление - Зоотехния
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

к.в.н, доцент  В.К. Евсюкова

д.с-х.н.профессор  Л.И.Елисеева

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Традиционные отрасли Севера

Протокол от 15.05.2023г.№37


Зав. кафедрой разработчика  В.В.Сысолятина

Зав.профилирующей кафедрой

 В.В.Сысолятина


Протокол от 15.05.2023г.№37

Председатель МК факультета

 Черкашина А.Г.

Протокол заседания МК факультета от 15.06.2023г.№8

Декан агротехнологического факультета

 А.А. Сидоров
15.06.2023г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Традиционные отрасли Севера

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Сысолятина В. В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Традиционные отрасли Севера

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Сысолятина В. В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Традиционные отрасли Севера

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Сысолятина В. В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Традиционные отрасли Севера

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Сысолятина В. В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины сформировать знания о системах менеджмента качества и безопасности, как современной концепции управления производства продукции животноводства и приобретение умений управления рисками по анализу, идентификации и профилактике риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии при производстве продукции животноводства.

Задачи:

-знать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии при производстве продукции животноводства;

-уметь анализировать, идентифицировать и принять профилактические меры снижения опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии при производстве продукции животноводства;

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ОПК-6.1: Знать: условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Знать:

условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Уметь:

Владеть:

ОПК-6.2: Уметь: анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Знать:

Уметь:

анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Владеть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	-условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии при производстве продукции животноводства;
2.1.2	
2.2 Уметь:	
2.2.1	-анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии при производстве продукции животноводства;
2.3 Владеть:	
2.3.1	

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Продовольственная безопасность РФ
3.1.2	Современные средства и методы экспериментальных исследований в животноводстве
3.1.3	Технология производства продукции животноводства
3.1.4	Экология продуктивного животноводства
3.1.5	Продовольственная безопасность РФ
3.1.6	Современные средства и методы экспериментальных исследований в животноводстве
3.1.7	Технология производства продукции животноводства
3.1.8	Экология продуктивного животноводства
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1	Научно-исследовательская работа

3.2.2	Преддипломная практика
3.2.3	Научно-исследовательская работа
3.2.4	Преддипломная практика

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

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	80	80	80	80
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Введение					
1.1	Качество и биобезопасность продукции животноводства /Лек/	3	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Основные принципы современных систем управления качеством продукции животноводства /Пр/	3	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.3	Санитарно-гигиенические требования к производству /Ср/	3	20	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
	Раздел 2.Управления рисками возникновения и распространения болезней					
2.1	Основные незаразные и заразные болезни продуктивных животных.Антропозоонозы /Лек/	3	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
2.2	Влияние болезней животных на количество,качество и биобезопасность продукции /Пр/	3	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
2.3	Риски возникновения и распространения болезней животных.Управление рисками возникновения и распространения болезней /Пр/	3	1	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
2.4	Санитарный контроль производственных процессов /Пр/	3	1	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	

2.5	Управление здоровьем (благополучием) животных /Ср/	3	20	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
Раздел 3.Требования к условиям производства для обеспечения производства качественной биобезопасной продукции						
3.1	Требования к организациям, участвующим в цепи создания продукции животноводства /Лек/	3	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.2	Роль технологического аудита в производстве продукции животноводства.Внутренний аудит системы качества на производстве /Пр/	3	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.3	Управление качеством производства продукции животноводства.Входной /Пр/	3	1	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства /Пр/	3	1	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.5	Информационно-аналитические системы в животноводстве.Программа "Меркурий" /Ср/	3	20	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
Раздел 4.Системы менеджмента качества и биобезопасности продукции животноводства						
4.1	Международные стандарты IFS, BRS. Государственные стандарты и системы менеджмента качества и биобезопасности продукции животноводства /Лек/	3	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.2	Анализ рисков и критические контрольные точки (внедрение принципов системы ХАССП) /Пр/	3	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	

4.3	Идентификация потенциального риска и корректирующие действия. Документирование. /Пр/	3	1	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.4	Разработка программы производства качественной биобезопасной продукции и системы мониторинга /Пр/	3	1	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.5	Нормативно-правовые акты, регулирующие качество и биобезопасность продукции животноводства /Ср/	3	20	ОПК-6.1 ОПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3 Э4	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Сарычев Н. Г., Кравец В. В., Чернов Л. Л.	Животноводство с основами общей зоогигиены: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/13_9277 , 2020

Л1.2	Дунченко Н. И., Щегинин М. П., Янковская В. С.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: учебник	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/13_0478 , 2020
Л1.3	Насатуев Б. Д.	Органическое животноводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022
Л1.4	Васильев Ю. Н.	Менеджмент качества: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кузнецов А. Ф., Тюрин В. Г., Семенов В. Г., Лунегова И. В., Рожков К. А.	Зоогигиена и ветеринарная санитария на животноводческих фермах	Санкт-Петербург: Лань, 2021
Л2.2	Дюльгер Г. П., Табаков Г. П.	Основы ветеринарии: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/14_6658 , 2020
Л2.3	Рыжакова А. В., Бобожинова Г. А., Белкин Ю. Д., Головизнина М. С., Головизнин И. В.	Менеджмент качества. Практикум: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л2.4	Бобренева И. В.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/20_6126 , 2022
Л2.5	Щанкин А. А.	Биобезопасность и токсикология: Практикум	Москва: РТУ МИРЭА, 2022
Л2.6	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Под р. Б.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			

Э 1	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС "Ирбис64"
Э 2	Электронно-библиотечная система издательства "Лань" в рамках соглашения о создании "Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия), договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС "126 от 22 августа 2016
Э 3	Электронный ресурс издательства "Юрайт", договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016 г.
Э 4	53 наименований журналов на платформе научной электронной библиотеки Elibrary.ru
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	Архиватор WinRar

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.3	юстиции РФ
7.4.4	Федеральный образовательный портал "Информационно-коммуникационные
7.4.5	технологии в образовании"
7.4.6	Базы данных Федеральной службы государственной статистики

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
--	--

Учебная аудитория № 1.317
Кабинет № 13, площадь 54,8 м2
Оборудование:
Проектор Toshiba S8 DLP 2000 ANSI;
15,6*Ноутбук Asus (A5553SA-XX3071)(YD) Celeron N3050;
Учебная мебель;

Ауд.№ 2.114 Помещение для самостоятельной работы.

Оборудование:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.

Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт. Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50 Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся

Ауд. № 1.224 - 54,6 м² Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Программное обеспечение:

1. Windows 7 Professional OEM

Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет

Кабинет № 54 – 78,0 м2

Оборудование:

Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;

Монитор benq g900wa -1 шт

Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;

Монитор lg w1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltex tc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система Calculate Linux;

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Учебная программа дисциплины
2. Методические указания по выполнению самостоятельной работы студентов.
3. Методические указания по выполнению практических работ
4. Методические указания по выполнению контрольных работ

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
- 10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
- 10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
- 10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
- 10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

Арктический государственный агротехнологический университет

Агротехнологический факультет

Кафедра «Традиционные отрасли Севера»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.О.12 Система менеджмента качества и безопасности
продукции животноводства

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Продовольственная безопасность: управление качеством производства
продукции животноводства

Квалификация выпускника: Магистр

Общая трудоемкость / ЗЕТ 108 /3

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Общепрофессиональные	ОПК – 6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 <i>Знать: условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</i>
		ОПК-6.2 <i>Уметь: анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</i>

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ

С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ОПК-6	ОПК-6.1	<i>Знать: условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</i>	Текущий контроль: <i>Тестирование,</i> <i>Решение задач,</i> <i>Контрольная работа (опрос, задачи...)</i> Промежуточная аттестация Экзамен
	ОПК-6.2	<i>Уметь: анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</i>	

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено

Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций – *ОПК-6.1, ОПК-6.2*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

1. Какая международная организация разработала стандарт ISO 9001 для систем менеджмента качества?
 1. Международная организация по стандартизации (ISO)
 2. Международная электротехническая комиссия (IEC)
 3. Европейский комитет по стандартизации (CEN)
 4. Организация экономического сотрудничества и развития (ОЭСР)
2. Какой из следующих принципов НЕ является одним из семи принципов менеджмента качества согласно стандарту ISO 9001?
 1. Ориентация на потребителя
 2. Управление взаимоотношениями
 3. Лидерство
 4. Корректирующие действия
3. Что из перечисленного является основным элементом системы менеджмента безопасности пищевых продуктов?

1. Анализ опасностей и критические контрольные точки (НАССР)
 2. Программа предварительных условий
 3. Аудит системы менеджмента
 4. Все перечисленное
4. Какая организация отвечает за сертификацию систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов в России?
 1. Росстандарт
 2. Россельхознадзор
 3. Роспотребнадзор
 4. Все перечисленные
5. Что из перечисленного является преимуществом внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции в животноводстве?
 1. Повышение качества и безопасности продукции
 2. Увеличение прибыльности
 3. Снижение рисков
 4. Все перечисленное

Правильные ответы:

Вопрос	Ответ
1	1
2	2
3	4
4	4
5	4

Критерии оценивания:

A

$K = \frac{A}{P}$;

P

где *K* – коэффициент усвоения, *A* – число правильных ответов, *P* – общее число вопросов в тесте. 5

$= 0,91-1$

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

ЗАДАЧИ

Для оценки компетенций: *ОПК-6.1, ОПК-6.2*

Задача 1: Предприятие занимается производством молочной продукции. В течение последних нескольких месяцев, наблюдается увеличение числа жалоб от потребителей на качество продукции. Продукция стала более кислой, изменился вкус и консистенция. Какие действия должен предпринять отдел качества для разрешения данной ситуации?

Ответ:

1. Провести анализ всех жалоб от потребителей, чтобы определить характер и частоту возникновения проблем.
2. Организовать команду для проведения расследования, включающую представителей производства, контроля качества и лаборатории.
3. Определить возможные причины изменения качества продукции, такие как изменение качества сырья, нарушение технологии производства, изменение условий хранения и транспортировки продукции.
4. Провести лабораторные испытания образцов продукции для подтверждения или опровержения выявленных причин.
5. Разработать корректирующие действия на основе результатов расследования, таких как изменение рецептуры, обучение персонала, улучшение условий хранения или замена оборудования.
6. Реализовать разработанные корректирующие действия и проконтролировать их эффективность.
7. Проинформировать потребителей об изменениях в продукции и о принятых мерах по улучшению ее качества.
8. Регулярно проводить мониторинг качества продукции и удовлетворенности потребителей для оценки эффективности внедренных мер и, при необходимости, их корректировки.

Задача 2: На молочном комбинате при проверке качества молока было обнаружено превышение нормы содержания бактерий. Какие действия следует предпринять службе контроля качества в данной ситуации?

Ответ: Разработать и применить корректирующие меры

Критерии оценивания:

За правильное решение задач ставится оценка «5», при этом студент показывает повышенный уровень в овладении материалом. Если в ходе решения задач студентом допущены несколько недочетов или сделана одна грубая ошибка, то ставится оценка «4». Если допущены 2 ошибки, из перечисленных выше, либо при решении допущено 2 ошибки то ставится оценка «3». Если допущены 3 и более ошибок, из перечисленных выше, либо правильно выполнено только одно задание, то ставится оценка «2».

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенций: *ОПК-6.1, ОПК-6.2*

Контрольная работа состоит из 3 заданий:

- задание 1 – вопросы по теоретическому обучению,
- задание 2 – практическое задание,
- задание 3 – решение задачи

Варианты вопросов контрольной работы по шифру

Последняя цифра номера группы	Последняя цифра зачетной книжки студента									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

0	1,41,51	11,42,52	21,43,53	31,44,54	41,45,55	51,46,56	61,47,57	71,48,58	4,49,59	10,50,60
1	2,31,41	12,32,42	22,33,43	32,34,44	42,3,45	52,36,46	62,37,47	72,3,48	19,39,49	20,40,50
2	3,21,31	13,22,32	23,23,33	33,24,34	43,25,35	53,26,36	63,27,37	73,28,38	3,2,39	11,20,40
3	4, 31,41	14,22,42	24,23,43	34,24,44	44,25,45	54,26,46	64,27,47	74,28,48	9,29,49	12,30,50
4	5,21,41	15, 22,42	25,,23,43	35,24,44	45,25,45	55,26,46	65,27,47	75,28,48	5, 29,49	14,30,50
5	6,41,51	16,42,52	26,43,53	36,44,54	46,45,55	56,46,56	66,47,57	76,48,58	9,49,59	15,5,60
6	7,31,41	17,32,42	27,,33,43	37,34,44	47,3,45	57,36,46	67,37,47	77,3,48	6,39,49	16,40,50
7	8,21,31	18,22,32	28,23,33	38,24,34	48,25,35	58,26,36	68,27,37	1,28,38	7,2,39	17,20,40
8	9, 31,41	19,22,42	29,23,43	39,24,44	49,25,71	59,26,46	69,27,47	3,28,48	8,29,49	18,30,60
9	10,21,61	20, 22,62	30,23,63	40,24,64	50,25,65	60,26,66	70,27,67	2,28,68	9, 29,69	21,30,70

Задание 1 контрольной работы

Вопросы 1-го задания контрольной работы

1. Что такое система менеджмента качества (СМК) и зачем она нужна на предприятии?
2. Какие основные элементы включает в себя СМК?
3. Как осуществляется контроль качества продукции на животноводческом предприятии?
4. Какие документы регламентируют качество и безопасность продукции животноводства в вашей стране?
5. Что такое ISO 9001 и зачем этот стандарт может быть применен на предприятии животноводства?

Задание 2 –практическое задание, Примеры практических заданий контрольной работы

1. Разработайте план контроля качества для предприятия, занимающегося производством молочной продукции, учитывая все необходимые этапы и требования.
2. Проанализируйте жалобы потребителей на качество молочной продукции и предложите меры по улучшению качества продукции.
3. Разработайте систему корректирующих и предупреждающих действий для предотвращения появления стафилококка в продукции.
4. Разработайте процедуру внутреннего расследования случаев нарушения качества продукции и определите причины возникновения проблем.
5. Оцените эффективность внедренных мер по улучшению качества продукции и предложите пути их дальнейшего совершенствования

Задание 3 –решение задач

Задача 1: Предприятие занимается производством молочной продукции. В течение последних нескольких месяцев, наблюдается увеличение числа жалоб от потребителей на качество продукции. Продукция стала более кислой, изменился вкус и консистенция. Какие действия должен предпринять отдел качества для разрешения данной ситуации?

Ответ:

1. Провести анализ всех жалоб от потребителей, чтобы определить характер и частоту возникновения проблем.
2. Организовать команду для проведения расследования, включающую представителей производства, контроля качества и лаборатории.
3. Определить возможные причины изменения качества продукции, такие как изменение качества сырья, нарушение технологии производства, изменение условий хранения и транспортировки продукции.
4. Провести лабораторные испытания образцов продукции для подтверждения или опровержения выявленных причин.
5. Разработать корректирующие действия на основе результатов расследования, таких как изменение рецептуры, обучение персонала, улучшение условий хранения или замена оборудования.
6. Реализовать разработанные корректирующие действия и проконтролировать их эффективность.

7. Проинформировать потребителей об изменениях в продукции и о принятых мерах по улучшению ее качества.
8. Регулярно проводить мониторинг качества продукции и удовлетворенности потребителей для оценки эффективности внедренных мер и, при необходимости, их корректировки.

Задача 2: На молочном комбинате при проверке качества молока было обнаружено превышение нормы содержания бактерий. Какие действия следует предпринять службе контроля качества в данной ситуации?

Ответ: Разработать и применить корректирующие меры

Критерии оценивания:

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

Для оценки компетенций: ОПК-6.1, ОПК-6.2

(по усмотрению преподавателя)

1. История развития систем менеджмента качества на предприятиях животноводства.
2. Основные принципы и элементы системы менеджмента качества.
3. Стандарты ISO и их применение в системе менеджмента качества продукции животноводства.
4. Контроль качества и безопасности продукции на предприятиях животноводства: методы и инструменты.
5. Внутренний аудит и оценка системы менеджмента качества на предприятии животноводства.
6. Роль отдела контроля качества в обеспечении безопасности продукции животноводства.
7. Внедрение системы менеджмента качества в соответствии с требованиями ISO 9001 на предприятиях животноводства.
8. Методы управления рисками для обеспечения качества и безопасности продукции животноводства.
9. Бенчмаркинг и его использование для улучшения системы менеджмента качества на предприятиях животноводства.
10. Применение процессного подхода для повышения эффективности системы менеджмента качества продукции животноводства.

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

Для оценки компетенций: *ОПК-6.1, ОПК-6.2*

1. Что включает в себя система менеджмента качества?
2. Каковы основные принципы системы менеджмента качества?
3. Какие существуют методы контроля качества продукции?
4. Что такое стандарт ISO 9001?
5. Как проводится внутренний аудит системы менеджмента качества?
6. Какова роль отдела контроля качества в процессе производства продукции?
7. Что такое бенчмаркинг и как он используется для улучшения качества продукции?
8. Как происходит внедрение системы менеджмента качества на производстве?
9. Какие методы управления рисками используются для обеспечения качества продукции?
10. Что такое процессный подход и как он применяется в системе менеджмента качества?

Критерии оценивания:

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Примерные темы курсовых работ: не предусмотрено учебным планом

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

1.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ

ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимо наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контрольных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>удовлетворительно</i> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • <i>неудовлетворительно</i> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	+
2.	Тест (Т)	Система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 $= 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = > 0,59$	+		
3.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения.	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же</p>	+		

				<p>требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p> <p>Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
4.	Экзамен (Э),	<p>Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий,</p>	+	+	+

			<p>предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

5.2 Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1	Раздел 1. Введение							
1.1	Качество и биобезопасность продукции животноводства /Лек/	ОПК-6.1 ОПК-6.2	У,К,Т	10	0-5	6-7	8-9	10
1.2	Основные принципы современных систем управления качеством продукции животноводства /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
1.3	Санитарно-гигиенические требования к производству /Ср/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
2	Раздел 2. Управление рисками возникновения и распространения болезней							
2.1	Основные незаразные и заразные болезни продуктивных животных. Антропозоозы /Лек/	ОПК-6.1 ОПК-6.2	У,К,Т	20	0-10	6-14	8-18	20
2.2	Влияние болезней животных на количество, качество и биобезопасность продукции /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
2.3	Риски возникновения и распространения болезней животных. Управление рисками возникновения и распространения болезней /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
2.4	Санитарный контроль производственных процессов /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2	У,К,Т	20	0-10	6-14	8-18	20
2.5	Управление здоровьем (благополучием) животных /Ср/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
3	Раздел 3. Требования к условиям производства для обеспечения производства качественной биобезопасной продукции							
3.1	Требования к организациям, участвующим в цепи создания продукции животноводства /Лек/	ОПК-6.1 ОПК-6.2	У,К,Т	10	0-5	6-7	8-9	10
3.2	Роль технологического аудита в производстве продукции животноводства. Внутренний аудит системы качества на производстве /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						

3.3	Управление качеством производства продукции животноводства.Входной /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
3.5	Информационно-аналитические системы в животноводстве.Программа "Меркурий" /Ср/	ОПК-6.1 ОПК-6.2	У,К,Т	10	0-5	6-7	8-9	10
4	Раздел 4. Системы менеджмента качества и биобезопасности продукции животноводства							
4.1	Международные стандарты IFS, BRS. Государственные стандарты и системы менеджмента качества и биобезопасности продукции животноводства /Лек/	ОПК-6.1 ОПК-6.2	У,К,Т	10	0-5	6-7	8-9	10
4.2	Анализ рисков и критические контрольные точки (внедрение принципов системы ХАССП) /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
4.3	Идентификация потенциального риска и корректирующие действия.Документирование. /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
4.4	Разработка программы производства качественной биобезопасной продукции и системы мониторинга /Пр/	ОПК-6.1 ОПК-6.2	У,К,Т	10	0-5	6-7	8-9	10
4.5	Нормативно-правовые акты, регулирующие качество и биобезопасность продукции животноводства /Ср/	ОПК-6.1 ОПК-6.2						
	Итого	ОПК-6.1 ОПК-6.2	У,К,Т	100	0-60	61-75	76-90	91-100

* - указать У- устный ответ, К- контрольная работа, Т- тестовое задание и т.п.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ФОС

Дисциплина (модуль) Б1.О.12 Система менеджмента качества и безопасности продукции животноводства
основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности)

36.04.02 – Зоотехния, направленность (профиль) Продовольственная безопасность: управление качеством производства продукции животноводства.

Представленный фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки от «22» сентября 2017г. № 973.

Оценочные средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации основной образовательной программы магистров по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния направленности (профиль) Продовольственная безопасность: управление качеством производства продукции животноводства.

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в достаточном объеме.

Оценочные средства позволяют оценить сформированность компетенции, указанных в рабочих программах дисциплин.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств дисциплины (модуля) Б1.О.12 Система менеджмента качества и безопасности продукции животноводства рекомендуется к использованию в процессе подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.02 – Зоотехния, направленность (профиль) Продовольственная безопасность: управление качеством производства продукции животноводства.

Зав.кафедрой «Традиционные отрасли Севера»  В.В. Сысолятина

15.05.2023 г.