Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:18:01
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Управление качеством

Направление подготовки	**38.03.07 Товароведение**
Направленность программы	**Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**
Форма обучения	**Очная, очно – заочная**

Программа разработана:

Игнатьева Т.С.	_____ (подпись)	доцент (должность)	канд.эк.наук. (степень)	доцент (звание)

Рекомендовано:

На заседании кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 17.03.2026 г. № 10 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ СПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенций:

Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.(ПК-2.3).

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-2	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-2.3Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	*Знание* методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			Умение: контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			Навык и / или опыт деятельности: владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

2. ОБЪЕМДИСЦИПЛИНЫВЗАЧЕТНЫХЕДИНИЦАХСУКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮРАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМИ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮРАБОТУОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е./ час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации(экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2022-2025 год набора						
5/9	4/144	18	36	0,2	89,8	зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
4/8	4/144	28	28	0,2	87,8	зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
5/1	4/144	10	12	0,2	121,8	зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ(РАЗДЕЛАМ)СУКАЗАНИЕМОТВЕДЕННОГОНАНИХКОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХЧАСОВИВИДОВУЧЕБНЫХЗАНЯТИЙ

Структурадисциплинысостоитиз9разделов:

Структура дисциплины				
Раздел1. Современные Проблемы обеспечения качества	**Раздел2.** Эволюция Подходов к менеджменту качества	**Раздел3.** Управление качеством на основе стандартов ИСО	**Раздел4.** Методологические Основы управления качеством	**Раздел5.** Документация Систем качества
Раздел6. Персонал организации в системе Менеджмента качества	**Раздел7.** Самооценка Систем качества и управления персоналом	**Раздел8.** Сертификация продукциии систем качества	**Раздел9**. Управление затратами на обеспечение качества	

Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения		
			Очно-заочно	очно	заочно
			2022-25	2026	
1.	**Раздел 1.**Современные проблемы обеспечения качества	Тема1.Предметиобластьуправлениякачеством. Тема2.Комплексностьпонятиякачества, характеризующегоэффективностьразличныхсторондеятельностипредприятия. Тема 3. Методы управления качеством. Тема4.Классификацияметодовуправлениякачеством. Тема5.Формированиеи Развитие научных школ управления качеством.	2	4	1

2.	**Раздел2.**Эволюцияподходов км енеджмен-тукачества	Тема1. Тенденции, характеризующие основныеподходыкуправлениюкачествомв отечествен-нойизарубежнойпрак-тике. Тема 2. Содержание процессного подхода к управлению качеством. Концепция постоянного улучшения.	2	4	1
3.	**Раздел3.**Управлениекачеством наосновестан-дартовИСО	Тема 1. Краткая характе-ристикаМСИСОсерии9000:2000. Тема2.Проектированиесистемуправленияка-че-ствомнапредприятии.	2	4	1
4.	**Раздел4**.Методоло-гическиеос-новыуправ-ления каче-ством	Тема1.Управлениекаче-ствомвпроцессепроек-тирования и разработок.Тема2.Управлениекаче-ствомвпроцессезаку-пок. Тема 3. Управление качеством в процессе производства и обслуживания.	2	3	1
5.	**Раздел5.**Документа-ция систем качества	Документация систем качества.	2	3	1
6.	**Раздел6.**Персоналорганизациив системе менеджмен-такачества	Тема1.Формированиесистемпартнерскихот-ношенийспоставщика-ми. Тема 2. Персонал органи-зации в системе менедж-ментакачества.	2	3	1
7.	**Раздел7.**Самооценкасистемкаче-ства и управлениянперсоналом	Тема1.Самооценкаси-стем качества и управле-нияперсоналом.	2	3	1
8.	**Раздел8.**Сертифика-цияпродук-ции исистемкачества	Тема1 .Понятие сертифи-кациипродукции. Тема 2. Преимуществасертификации продук-ции. Тема 3. Этапы проведе-ниясертификациисистемкачества. Тема 4. Международнаяпрактикасертификации.	2	2	1

9.	**Раздел9**.Управление затратаминаобеспечение качества	Тема 1. Этапы формированияивидызатратнакачество продукции. Тема2.Методыанализа затратнакачествопро-дукции. Тема3.Анализбракаипотерьотбрака.Экономическаяэффективностьновойпродукции.	2	2	2
Итого			**18**	**28**	**10**

Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы)дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторныхработ. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Количество часов/форма обучения		
				Очно-заочно	очно	заочно
				2022-25	2026	
1.	**Раздел 1.** «Современные проблемы обеспечениякачества»	Практическое занятие 1.Предмет и областьуправления качеством. Сущность категории качества и основополагающиепонятияуправлениякачеством.	Опрос	4	3	1
2.	**Раздел 2.** Эволюция походовкменеджменту качества	Практическое занятие 2.Эволюция концепцийуправлениякачеством. (Презентация)	Опрос	4	4	1
3.	**Раздел 3.**Управление ка-чеством на основестандартов ИСО	Практическое занятие 3.Модели управления качеством в Российской изарубежнойпрактике. *Элементы практической подготовки: отработка навыков применения меделей управления качеством*	Опрос	4	3	1
4.	**Раздел 4.** Документация системкачества	Практическое занятие 4.Международныестандартыменеджментакачества. *Элементы практической подготовки: отработка навыков изучения международных стандартов*	Опрос Защита презентаций	4	3	1

5.	**Раздел 5.**Управление ка-чеством в про-цессе проекти-рованияираз-работок	Практическое занятие 5.Документирование си-стем менеджмента каче-ства. *Элементы практической подготовки: отработка навыков документирования си-стем менеджмента каче-ства.*	Опрос Защита пре-зентаций	4	3	1
6.	**Раздел 6.** Пер-сонал организа-ции в системеменедж мента качества	Практическое занятие 6.Создание системы ме-неджмента качества напредприятии.	Опрос Защита пре-зентаций	4	3	1
7.	**Раздел7.**Само-оценка системкачества иуправления персоналом	Практическое занятие 7.Системы менеджментакачества ввузе.	Опрос Защита пре-зентаций	4	3	1
8.	**Раздел 8.** Сер-тификацияпро-дукции и си-стемкачества	Практическое занятие 8.Статистические методыуправлениекачеством. *Элементы практической подготовки: отработка навыков использования статистических методовуправлениякачество м.*	Опрос Защита пре-зентаций	4	3	1
9.	**Раздел 9**.Управление за-тратами наобеспечение качества	Практическое занятие 9.Экономическое управ-лениекачеством. *Элементы практической подготовки: отработка навыков применения экономических методов управления качеством*	Опрос Защита пре-зентаций	4	3	3
Итого				**36**	**28**	**12**

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов/форма обучения		
			Очно-заочно	очно	заочно
			2022/25	2026	

1.	**Раздел1.**Современныепроблемыобеспеченияка чества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	9	12
2.	**Раздел 2.** Эволюция походов к менеджменту качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	9	12
3.	**Раздел 3.**Управление качеством на основе стандартов ИСО	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету..	9	10	12
4.	**Раздел 4.** Документация систем качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	9	12
5.	**Раздел 5.**Управление качеством в процессе проектирования и разработок	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	10	12
6.	**Раздел 6.** Персонал организации в системе менеджмента качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	10	12
7.	**Раздел 7.** Самооценка систем качества и управления персоналом	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	10	12
8.	**Раздел 8.** Сертификация продукции и систем качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	10	12

9.	**Раздел 9**.Управление затратами на обеспечение качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	13,8	10,8	30,8
Итого			**89,8**	**87,8**	**121,8**

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯСАМОСТОЯТЕЛЬНОЙРАБОТЫОБУЧАЮЩИХСЯПОДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ разделадис-циплины. Видсамостоятельнойработы	**Наименование учебно-методическихматериалов**	**Количество вбиблиотеке /ссылканаЭБС**
Раздел1.Предметиобласть управле-ниякачеством	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 c. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907

Раздел 2. Методологические основы управления качеством	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 c. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
Раздел3.Содержание со-временных подхо-дов к управлениюкачеством	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 c. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906

	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
Раздел 4. Документация системкачества	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4606
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
Раздел5. Управление качеством впроцессе проекти-рованияиразра-боток	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492

	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
Раздел 6. Управление качеством в процессе закупок	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907

Раздел 7. Управ-лениекачествомв процессе произ-водства и обслу-живания	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 c. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
Раздел 8. Управ-ление затратамина обеспечениекач ества	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 c. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907

Раздел 9. Сертификация продукции и систем качества	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/ индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или ее ча-сти)	Врезультате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или)опыт деятельности
ПК-2/2.3	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	: контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Описаниепоказателейикритериевоцениваниякомпетенцийнаразличныхэтапахихформирования, описание шкал оценивания

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой:«зачтено»,«незачтено»в форме зачета.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения подисциплине	***Критериии показатели оценивания результатов обучения***			
	«незачтено»	***«зачтено»***		
Iэтап **Знать** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	**Фрагментарные знания-** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированные,носодержащие отдельные пробелызнания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированныеисистематические знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
IIэтап **уметь** - контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	**Фрагментарное умение** - контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции -	**В целом успешное, но не систематическоеумение-** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,носодержащее отдельные пробелыумение-** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Успешноеисистематическое умение** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
IIIэтап **Владетьнавыками** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	**Фрагментарное применение Навыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применениенавыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применениенавыков** владение владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применение навыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемостиобеспечивает оценивание хода освоения дисциплины,и включает устный опрос, тестирование,письменные контрольные работы.

Контрольные вопросы по практическим занятиям(тест-контроль)

1. Представлениеокачествеоснованона:
а) требованиях и пожеланиях
потребителей;б)принципах деятельности
производителей;в)законодательныхтребовани
яхгосударства.

2. Ценностьпродукциидляпроизводителя—это:
а)максимальновозможнаяценапродукции;
б)отсутствиепрепятствийдляпродажипродукции;в)в
ысокоекачествопродукции.

3.Ценностьпродукциидляпотребителя—это:
а) низкая цена без учета качества
продукции;б)высокоекачествобезучетастоимостипр
одукции;в)разумноесочетаниеценыикачества.

4. Управлениекачеством:
а)включаетвсебяменеджментакачества;б)т
оже,чтоменеджментакачества;

5. Проверьте правильность нижеперечисленных
утверждений.а)ответственность закачествадолжнабыть
коллективной;
б) реальное повышение качества может быть реализовано как на основе новых
технологий,так ибез;
в)качество —этото,чтоговоритпотребитель,анеизготовитель;
г) политика предприятия должна учитывать политику в области

качества.6.Рольруководствакомпании вTQM:

а)руководителисосредоточенывпервуюочередьнавопросахобщегоменеджмента;б)эффективно
сть TQM в первую очередь определяется руководством
компании;в)эффективностьTQMзависитот службы менеджментакачествавкомпании.

7.Вменеджментекачестваучаствуют:
а)все службы и подразделения
компании;б)толькослужбаменеджментак
ачества;
в)руководствокомпаниииислужбаменеджментакачества.

8.Менеджментакачествасвязан:
а)только с производственными подразделениями
компании;б)совсейсистемойуправлениякомпании;
в)свнешнимипоставщикамикомпании.

9.Какаяизфункцийнеявляетсяфункциейменеджментакачества:а)н
адзорзаполнотой контроля качества;
б)участие в проведении приемочного
контроля;в)обучениеперсоналав области
качества.

10. Какойизнижеприведенныхтезисовневерен.ВнедрениеметодовTQMтребует:а)во
влечении обучениевсегоперсонала;
б)мониторинга поставщиков и качества их
продукции;в)сменыперсоналакомпании.

Пример рабочего семинарского занятия:
Тема6.Эволюцияподходовкменеджментукачества

1. Чтопредставляютсобойкачествопродукцииикачествоуслуги?
2. Вчемсущностьосновныхаспектовпониманиякатегории «качество»?
3. Какиепричиныобуславливаютнеобходимостьповышенияиобеспечениякачествапродукции /услуг?
4. ВчемзаключаетсязначениеУКнасовременномэтапе?
5. Проанализируйтесоотношениетакихкатегорий,каккачество,ценностьстои-мость.
6. Совпадаетлиподходккачествусточкизренияпроизводителяипотребителя?
7. В чем различие и сходство понятий «управление качеством» и «менеджмент качества»?
8. Каксоотносятсяпринципыконкурентоспособностиикачествапродукции?
9. Каковысовременныеподходыиметодыуправлениякачеством?

***Тема8.*Методологическиеосновыуправлениякачеством**

Вопросысеминара:
1.Краткая характеристика МС ИСО серии
9000:2000.2.Проектирование систем управления качеством на
предприятии.3.Управлениекачествомвпроцессепроектированияиразр
аботок
4.Управлениекачествомвпроцессезакупок.

Контрольныевопросы
1. Методыпроектированияпродуктовзаданнымсоставомисвойствами
2. Разработкапроектанормативнойдокументациинановыепродукты.
3. Значениемикроорганизмовкакобъектовбиотехнологическихпроизводств.
4. Общаяхарактеристика производств.Типовыетехнологическиесхемы.
5. Стадиипроизводства
6. Общаяхарактеристикасырьядляпроизводствапродуктовпитанияизсырьяживотного происхождения
7. Характеристикаконтрольныхточек
8. Основныетребованияиограничениясырью
9. Определениеконтрольныхкритическихточек.
10. Оценкафакторовриска
11. Основнаяпроизводственная документация контролякачествапосистемеНА-АСП
12. Составлениетехнологическихсхемпроизводстваскритическимиточками.
13. СпособыликвидацииККТ.
14. Арбитражныеметодарешенияпроблемкачества

Темыдокладов

1. Номенклатураипотребительскиесвойстватоваров.
2. Оценочнаядеятельностьвтовароведении.
3. Обеспечениекачестваиколичестватоваров.
4. Формированиеиразвитиенаучныхшколуправлениякачеством.
5. Тенденции,характеризующиеосновныеподходыкуправлениюкачествомвотечественнойизарубежной практике.
6. Значениемикроорганизмовкакобъектовбиотехнологическихпроизводств.
7. Товароведениемолокаисливокпитьевых.
8. Товароведениеиэкспертизажидкихкисломолочныхнапитков.
9. Организационныевопросыуправлениякачеством:ЗаконРФ«Озащитеправпотребите-лей».
10. Товароведнаяхарактеристикатворогаитворожных продуктов.
11. Товароведение молочных консервов.12.Стандартизациявуправлениик ачеством.
13. Проведениеоценкикачестваколбас.
14. Сертификациямясныхирыбныхконсервов.
15. Методыопределениякачествасыров.
16. Выявление дефектов качества с помощью схемы Исикавы.17.Семьинструментов качества.
18. Менеджментказксистема управлениякачеством.
19. Экономическиепроблемыкачества.
20. Конкурентоспособностьикачество.

Пример тем для создания проблемной ПРЕЗЕНТАЦИИ

1. Методыклассификациитоваров.
2. Комплексноеуправлениекачеством.
3. Статистическиеметодыуправлениякачество.
4. Показателитехнологичности,стандартизациииунификации.
5. Понятиеипринципыстандартизации.
6. Состояниеиперспективыразвитияпотребительскогорынкароссии.
7. Восемь«незыблемыхправ»потребителя.
8. Управлениекачествомвпроцессепроектированияиразработок.
9. Управлениекачествомвпроцессезакупок.
10. Управлениекачествомвпроцессепроизводстваиобслуживания.
11. Этапыпроведениясертификациисистемкачества.
12. ТехническиерегламентыТаможенногосоюза.
13. Методикаконтролякачества.
14. Общиесведенияокачествеиуправлениикачеством.
15. Историяученияокачестве.
16. Процессисодержаниеуправлениякачеством.
17. Методологические основы управления качеством.18.Управление качеством на основе ИСО 9000.19.Требованияксистемеменеджментакачества.
20.Документациясистемыменеджментакачества.

Вопросы к зачету по дисциплине «Управление качеством»

1. Аккредитацияоргановпосертификациииииспытательныхлабораторий.
2. Анализбракаипотерьотбрака.
3. Видызатратнакачество.

4. Видыиспытанийпродукции.
5. Видысертификациипоправовомупризнаку.
6. Видысертификациипопроцедурепроведения.
7. ВидыстандартоввРоссии.Категориинормативныхдокументовпостандартизациивр Ф.
8. Видытехническогоконтроля.
9. Влияниекачестванаценообразование.
10. Влияниекачествапродукциинаконкурентоспособностьпредприятия.
11. Главныезадачииипринципыпланированиякачествапродукции.
12. ГосударственнаясистемастандартизацииРФ(ГССРФ).
13. Государственныйстандарт,основныеэтапыегоразработки.
14. Документальноеоформлениетребованийккачеству.
15. Единичные,комплексныеиинтегральныепоказателикачествапродукции.
16. Защитаправпотребителейтоваровиуслуг.
17. Знаксоответствия.
18. Инженерно-технологическиеметоды.
19. Инструментыконтролякачества.
20. Квалиметриякакнаука,еероль,методыиобластипрактическогоприменения.
21. Классификацияисферыприложенияметодовуправлениякачеством.
22. Классификацияпоказателейкачествапродукции
23. Международнаяпрактикасертификации.
24. Международныестандарты.
25. Методыколичественнойоценки уровнякачества.
26. Методыулучшениякачества.
27. Метрологическоеобеспечениеиегоцели.
28. Механизмуправлениякачеством.
29. Необходимостьпланированиекачества.
30. Опытзарубежныхстранпоуправлению качеством.
31. Организационно-распорядительныеметоды.
32. Организациятехническогоконтролянапредприятии.
33. Организация,координацияирегулированиепроцессауправлениякачеством.
34. Основныеметодыуправлениякачеством.
35. Основныенаправленияполитикиповышениякачествапродукциипредприятия.
36. Основныесоставляющиекачествотварадля потребителей.
37. Основныесоставляющиекачества услугидляпотребителей.
38. Основныефакторывнешнейсреды,влияющиенакачество.
39. Основныечертытотальногоуправлениякачеством(TQM).
40. Особенностиоценкикачествапродукции(градация,,срокгодности,срокслужбы).
41. ОТКкаксамостоятельноеструктурноеподразделение.
42. Петлякачества.
43. Планированиекакпроцессуправлениякачеством.
44. Показателибезопасностиитранспортабельности.
45. Показателикачества.
46. Показателиназначения,надежностииэкономичности.
47. Показателитехнологичности,стандартизациииунификации.
48. Понятиеипринципыстандартизации.
49. Понятиекачества.
50. Потребительскиеценностипродукции.
51. Рольвысшегоруководствавсистемеменеджментакачества.
52. Рольперсоналавуправлениикачеством.
53. Самосертификация:понятиеиобщиеусловия.
54. Сертификатсоответствия.
55. Сертификацияпродукции:понятиеизначимость.
56. Сертификациятретьейстороной.

57. Системауправлениякачествомнапредприятии.
58. Системныйподходк планамкачества.
59. СистемыстандартовсерииISO14000.
60. Социально-психологическиеметоды.
61. Средствапланированиякачества.
62. СтандартизацияпродукциивРоссии.
63. Статистическиеметодыконтролякачества.
64. Сущностьиобъектытехническогоконтроля.
65. Сущностькачестваиуправлениеим.
66. Уровникачества.
67. Формированиегосударственнойполитикивобластикачества.
68. Экономическиеметоды.
69. Эргономические,патентно-правовыеиэкологическиепоказателикачества.
70. Этапыпроведениясертификации.

Задания для подготовки к зачету

ПК-2--Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК-2.3 Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой прод**укции**
Знать
методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Вопросыдляоцениваниярезультатовобученияввидезнаний

1. Главныезадачиипринципыпланированиякачествапродукции.
2. Влияниекачестванаценообразование.
3. Влияниекачествапродукциинаконкурентоспособностьпредприятия.
4. Документальноеоформлениетребованийккачествутоваров.
5. Единичные,комплексныеиинтегральныепоказателикачествапродукции.
6. Классификацияпоказателейкачествапродукции.
7. Инструментыконтролякачестватоваров.
8. Механизмуправлениякачествомпродукции.
9. Классификацияассортиментатоваров.
10. Потребительскиесвойстватоваров.
11. Организация,координацияирегулированиепроцессауправлениякачеством.
12. Основныеметоды управлениякачеством.
13. Планированиекакпроцессуправлениякачеством.

Вопросыдляоцениваниярезультатовобученияввидезнаний

1. Обеспечениекачестваиколичестватоваров.
2. ВыявлениедефектовкачествапомощьюметодовИсикавы.
3. ЗаконРФ«Озащитеправпотребителей».
4. Анализбракаипотерьотбрака.
5. Методыколичественнойоценкикачествапродукции.
6. Особенностиоценкикачествапродукции(градация,срокгодности,срокслужбы).
7. Показателибезопасностиитранспортабельности.
8. Показателиназначения,надежностииэкономичности.
9. Показателитехнологичности,стандартизациииунификации.

10. Рольперсоналавуправлениикачеством.
11. Статистическиеметодыконтролякачества.
12. Сущностьиобъектытехническогоконтроля.
13. Управлениезатратаминаобеспечениекачества.
14. Методологическиеосновыуправлениякачеством.

Уметь
контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Заданиядляоцениваниярезультатовобученияввидеумений

1. Анализ достигнутых результатов качества производства можно отнести:а)ктактическимфункциямсистемыуправлениякачеством;
б) к стратегическим функциям системы управления качеством;в)нет верного ответа.
2. Дайтеопределениясследующихпонятий:качество, управлениекачеством.
3. Формированиекачествапродукцииначинаетсянастадии:
а) производства опытного образца;б)проектирования;
в)изучениярынка;
г)заключениядоговораспоставщиками.
4. Системакачествасостоитизследующих элементов:
а) система мотивации, система обучения персонала, система взаимоотношений с поставщиками, система взаимоотношений с потребителями, документация по структуре управлениякачествомвкомпании;
б) система обучения персонала, система взаимоотношений с поставщиками, система взаимоотношений с потребителями, документация по структуре управления качеством в компании,качествопродукции;
в) качество деятельности компании, система обучения персонала, система взаимоотношенийс поставщиками, система взаимоотношений с потребителями, документация по структуреуправлениякачествомкомпании;
г)нетверногоответа.
5. Качество продукции, работ, услуг оценивается только по одному параметру.а)да;
б)нет;
в)висключительныхслучаях.
6. Врамкахэкономическогоподходакуправлениюкачеством:
а)оцениваетсяцелесообразностьзатратнадостижениекачествапродукции;
б)производительвобязательномпорядкедолженисправитьбраквсвоейпродукции,невзи-раяпри этомнавеличинузатрат;
в)производительможетисправитьбраквсвоейпродукции,есливеличиназатратэтопозво-ляет;
г)нетверногоответа.
7. ЦиклЭ.Демингасостоитизследующих стадий:
а)изучениепотребностей,контроль,совершенствованиепродукции;
б) планирование, производство, контроль, совершенствование продукции;в)планирование,производство,контроль,реализацияпродукции;
г)нетверногоответа.
8. Риск поставщика при оценке качества партии продукции означает:а)вероятностьпринятьпартиюизделий сбраком;
б)вероятностьнепринятьпартиюизделийсприемлемым уровнемкачества;в)вероятность принятьпартиюизделийснедопустимымуровнембрака;
г)нетверногоответа.

9. Перечислитеэтапыпроцессауправлениякачеством.
10. Объектамиобязательнойсертификациияв ляются:
а)системыкачества,продукция услуги;
б) персонал организации, продукция,
услуги;в)продукция,услуги;
г)нетверногоответа.

Заданиядляоцениванияр езультатовобученияввидеумений

1. Показателькачествапродукции –это…
а)способностьудовлетворятьчеловеческиепотребности;
б) количественнаяоценка одногоилинесколькихсвойствпродукции,составляющихее каче-ство;
в) объективная особенность, которая проявляется при создании и использовании
продукции;г)совокупностьвсехсвойств, которыми обладаетпродукция.
2. Уровенькачествапродукции–это…
а) относительная характеристика, полученная путем сравнения всех показателей качестваконкретнойпродукциисаналогичнымипоказателями базовойпродукции;
б) относительная характеристика, полученная путем сравнения показателей, характеризующих техническое совершенство продукции с соответствующими показателями базовой продукции;
в) совокупность свойств продукции, обусловливающих ее пригодность удовлетворять определенныепотребности.
3. Гарантийныйсрокслужбыизделия –это…
а)преиодвремени,втечениекоторгоизготовительгарантируетстабильностьпоказателейкачества впроцессееехранения;
б)периодвремени,втечениекоторогоизготовительгарантируетстабильностьпоказателейкачества;
в)периодвремени,втечениекоторогоизготовительгарантируетстабильностьпоказателейкачествапродукции впроцессееееэксплуатации.
4. К комплексным показателям качества продукции относятся
показатели:а)транспортабельности;
б) затрат на производство и эффективность
продукции;в)ремонтопригодности;
г)надежностиидолговечностипродукции.
5. Абсолютныйразмерпотерьот брака –это:
а)Суммазатратнаокончательнозабракованную продукцию.
б) Разница между величиной абсолютного размера брака и стоимости брака по цене использования, суммыудержаний с виновников брака и суммы взысканий с поставщиков некачественных материалов.
в)Процентное отношение абсолютного размера брака к производственной
себестоимости.г)Отношениевеличиныпотерь от бракакполной себестоимости продукции.
6. Номенклатура показателей качества конкретной
продукцииустанавливается:а)Производителями продукции
б) В результате опроса
потребителейв)Государственнымста
ндартом
г)Государственнымиисполнительнымиорганами

Навык/Опыт деятельности
владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка/опыта деятельности

Задание 1. Используятекст ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основныепонятия. Термины и определения», перечислите виды показателей качества, дайте им харак-теристикуи приведите формулы расчетов, укажите область применения. Результаты пред-ставьтеввидетаблицы.

Наименованиепоказателя	Характеристика

Задание 2.Используя текст технических регламентов РФ и стандартов, проанализируйтеиохарактеризуйтеосновныегруппыпоказателейкачествапродукции.Результа тыпредставьтеввидетаблицы.

Основныегруппыпоказателейкачестваиихарактеристика

Группыпоказателейкачества	Характеристика	Примеры
Показателиназначения		
Показателинадежности		
Эргономическиепоказатели		
Эстетическиепоказатели		
Показателитехнологичности		
Показателистандартизациии унификации		
Показателитранспортабельности		
Патентно-правовыепоказатели		
Показателибезопасности		
Экономическиепоказатели		
Экологическиепоказатели		

Задание 3.Проанализируйте принципы управления качеством, предусмотренные в системевсеобщего менеджмента качества. Заполните таблицу, указав проблемы реализации концеп-ции TQM впрактике российскихпредприятий.

Наименованиеметодауправле-ния	Характеристикаметодаили подхода	Реализацияеговроссийской практике
Ответственностьруководства		
Новыепринципывконцепции качества		
Качествоврамках маркетинга		
Качествонаэтапепроектиро-вания		
Качествопроцессов		
Качествоготовойпродукции		
Качествоработыперсонала		

Задание1.«Блиц-опрос»
Демонстрациятеоретическихзнанийпотовароведению.
Участникамзадаютсявопросы(покарточкам)изразличныхгрупптоваровивтечение2-хминутдолженответитьнамаксимальноеколичествопредложенныхвопросов.

КАРТОЧКА№1

1. Онобываетсахарным,затяжным,сдобным(печенье)
2. Какоепирожноеполучаютбезмуки? (белково-сбивное)
3. Какойцветмякишаимеютсырцовыепряники?(светлый)
4. Какойовощбываетсладкимигорьким? (перец)

5. Впереводесфранцузскогоэтотовощозначает«любовноеяблоко»(помидор)
6. Укакогоовощаимеютсямозговыесорта?(горох)
7. Какуюкрупувырабатываютизгречихи?(ядрицуипродел)
8. Изкакогозернавырабатываютхлопьягеркулеситолокно?(изовса).
9. Сортахлеба,отличающиесясвоеобразнойрецептурой,внешнимвидом,вкусом(национальный).
10. Какиеплодысодержатмногодубильныхвеществ?(айваитерн).
11. Какиекосточковыеплодыделятнадвегруппы:морели иаморели? (вишня)
12. Сортгруш сназваниемкарамелиисладкогонапитка(Дюшес).
13. Онбываетфруктово-ягодныйижелейный(мармелад)
14. Приизготовлениикакогошоколаданеиспользуетсякакаотертое?(белого)
15. Какиевидыкарамеливыпускаютввидетрубочекипалочек?(Соломка)
16. Наиболеежирнаячастьмолока(сливка).
17. Какиевидыброженияпроисходятвкефире?(молочнокислоеиспиртовое).
18. Онбываетмолочный,классический,сливочный,легкий(йогурт)

КАРТОЧКА№2

1. Какназываетсясыр,подверженныйкопчениюипарафинированию?(колбасный)
2. Какиемолочныеизделияможнозамораживать?(творог,творожныесырки).
3. Какиепродуктыназываюткисломолочными?(получаютизмолокаврезультатемолочнокислого брожения, а иногда с участием спиртового брожения).
4. Какоефруктово-ягодноеизделиеимеетжидкуюконсистенцию?(варенье)
5. Какаякарамельготовитсятолькоизкарамельноймассы? (леденцовая)
6. Как называется карамельная начинка с не обжаренными ядрамиорехов?(марципановая)
7. Какиетропическиеплодыпоступаютвпродажутолькосушеными?(финики)
8. Изкакихплодовполучаюткурагу? (изабрикосов).
9. Какойсушеныйвиноградне имеетсемян?(кишмиш).
10. Какуюкрупуненадоварить?(овсяную).
11. Ккакойкрупеотносятсякрупы«Полтавская»и«Артек»?(кпшеничной).
12. Какаякрупаваритсядольшевсехкруп?("перловая).
13. Ккакойовощнойгруппеотносятсяогурцы?(тыквенным)
14. Этотовощбываетстоловым,кормовым,техническим(тыква)
15. Самыйраннийкорнеплод(редис).16.Какоепеченьеимеетхрупкую,рассыпчатуюконсистенцию? (сахарное)
17. Приихпроизводствепочтинеиспользуетсясахар(вафли)
18. Штучныемучныеизделия,разнообразнойформысукрашениями,небольшогоразмера(пирожные)

Задание2.Используяданныеорганолептическойоценкимаргарина(табл.1),рассчитайтекомплексныйпоказатель и определите категориюкачества.

Таблица1

Результатыорганолептическихисследованиймаргарина

Наименование маргарина	Вкус и запах,балл	Консистенция, балл	Цвет, балл	Комплексный показатель, балл	Категориякачества
«Экстра»	5	4	5		
«Сливочный»	3	4	4		

Задание 3. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушеных зерен - 0,045 г; минеральных примесей - 0,0125; дробленогориса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении ука-занв/с?Можнолипредъявитьпретензиипоставщику?Накакомосновании?

Задание 4. Дайте заключение о качестве консервов Сардины балтийские в масле, если в двухбанках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожномвыкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, массарыбы - 320. г, масла – 50, масса одной банки – 195, второй – 190 г. Возможна ли реализацияданныхконсервов?

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ПК-2.3 Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания закрытого типа

1. Что должно быть включено в разработку плана по исправлению несоответствий?
а) разработка сети бизнес-процессов;
б) распределение полномочий;
в) разработка структурных элементов, занимающихся повышением качества продукции.
Правильный ответ: в

2. Предназначение стандарта ИСО 9004:2019:
а) контроль качества;
б) усовершенствование качественных показателей;
в) управление стандартами качества.
Правильный ответ: б

3. Кто составляет субъект управления качеством?
а) руководство компании;
б) поставщик;
в) смежное предприятие
Правильный ответ: а

4. В чём заключается принцип непрерывного улучшения?
а) усовершенствование качества продукции как постоянная цель производителя;
б) постоянное совершенствование производственных средств;
в) непрерывное улучшение сведений и знаний, используя информационные носители.
Правильный ответ: а

5.Соотнеси показателей качества продукции

№	Признак классификации показателей		Группы показателей качества продукции
1)	По количеству характеризуемых свойств	А	В натуральных единицах (кг, мм, баллы и др.)
2)	По характеризуемым свойствам	Б	Назначения Надежности Экономичности Эргономичности Эстетические Технологичности Стандартизации и унификации Патентно-правовые Экологические Безопасности Транспортабельности
3)	По способу выражения	В	Прогнозные Проектные Производственные Эксплуатационные

4)	По этапам определения значений показателей	Г	Единичные Комплексные Интегральные

Правильный ответ: 1-г, 2-б, 3-а, 4-в

Задания открытого типа:

*1.*_____ – количественная характеристика свойств продукции, составляющих и определяющих ее качество, применяемая в целях его оценки в определенных условиях создания, эксплуатации и потребления.
Правильный ответ: показатель качества

*2.*_____ характеризующие одно из свойств продукции, могут относиться как к единице продукции, так и к совокупности единиц однородной продукции.
Правильный ответ: единичные показатели

*3.*_____ характеризуют свойства безотказности, долговечности, ремонтопригодности и сохраняемости.
Правильный ответ: показатели надежности

*4.*_____ – относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности фактических показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей.
Правильный ответ: уровень качества продукции

*5.*_____ заключается в сопоставлении единичных показателей качества данного изделия с соответствующими единичными показателями аналога.
Правильный ответ: дифференциальный метод

*6.*_____ приемочный контроль по качественному признаку предоставляет более широкие возможности по разделению результатов контроля в зависимости от степени соответствия качества требованиям.
Правильный ответ: статистический

*7.*_____ – это документ, содержащий обязательные требования к продукции, методам производства, эксплуатации, хранению, транспортировке.
Правильный ответ: технический регламент

*8.*_____ – это документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
Правильный ответ: подтверждение соответствия

9. Обязательная сертификация осуществляется органом по _____, аккредитованным в установленном Правительством РФ порядке.
Правильный ответ: сертификации

10. Для обеспечения положительной динамики развития предприятия необходимы_____
Правильный ответ: постоянные улучшения

11. Существуют два вида ревизии энергозатрат: предварительный и _____
Правильный ответ: детальный

12. Согласно постулатам Э. Деминга предпочтение отдается _____ контролю
Правильный ответ: выборочному

13. По утверждению Дж. Джурана за _____% проблем качества отвечает система качества, а за остальные _____% - исполнители
Правильный ответ: 85 и 15

14. Понятие надежности связано в первую очередь с _____
Правильный ответ: техникой

15. Держателем сертификата является _____
Правильный ответ: изготовитель

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,навыкови(или)опытадеятельности,характеризующихэтапыформированияко мпе-

тенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточнойаттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоенияобучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, свое-временного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятиянеобходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения,организацииучебнойработыиоказанияобучающимсяиндивидуальнойпомощи.

Ктекущемуконтролюотносятсяпроверказнаний, умений,навыковобучающихся:

- назанятиях(опрос,решениезадач,деловаяигра,круглыйстол,тестирование(письменноеиликомпьютерное),ответы(письменныеилиустные)натеоретическиевопросы,решениепрактическихзадачивыполнениезаданийнапрактическомзанятии,выполнениеконтрольныхработ;
- порезультатамвыполненияиндивидуальныхзаданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя,проводимойвчасысамостоятельной работы,по имеющимсязадолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущегоконтроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименованиетемы контрольногомероприятия	Формируемаякомпетенция	Этапформирова-ния компе-тенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа,устный опрос, коллоквиум, деловаяиграит.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел1.Современныепроблемыобес-печениякачества	ПК2/2.3	**I этап II этап IIIэтап**	Решениетестовыхзаданий, упражнений, представлениеизащитадоклада(реферата)	Сентябрь / 2-езанятие
Раздел2.Эволюция походов к менедж-ментукачества	ПК2/2.3	**I этап II этап IIIэтап**	Решениетестовыхзаданий, упражнений, представлениеизащитадоклада(реферата)	Сентябрь / 3-езанятие
Раздел 3. Управлениекачествомнаосновестандартов ИСО	ПК2/2.3	**I этап II этап IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений,представление изащитадоклада(реферата)	Октябрь / 4-езанятие
Раздел4. Документациясистемкаче-ства	ПК2/2.3	**I этап II этап IIIэтап**	Решениетестовыхзаданий, упражнений, представлениеизащитадоклада(реферата)	Октябрь / 5-езанятие

Раздел 5. Управле-ниекачествомвпро-цессепроектирова-нияиразработок	ПК2/2.3	**I этапI I этап IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представлениеизащитадокла да(реферата)	Октябрь / 6-езанятие
Раздел 6. Персоналорганиза ции в систе-меменеджментака-чества	ПК2/2.3	**I этап II этап IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представлениеизащитадокла да(реферата)	Ноябрь / 7-езанятие
Раздел 7. Самооцен-ка систем качества иуправленияперсо на-лом	ПК2/2.3	**I этап II этап IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представлениеизащитадокла да(реферата)	Ноябрь / 8-езанятие
Раздел8.Сертифи-	ПК2/2.3	**Iэтап**	Решениетестовыхзаданий,	Декабрь/9-е
№ и наименованиете мы контрольногомер оприятия	Формируемаяк омпетенция	Этапформи рова-ния компе-тенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа,устный опрос, коллоквиум, деловаяиграит.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
кацияпродукциии системкачества	ПК2/2.3	**II этап III этап**	упражнений,представление изащитадоклада(реферата)	занятие
Раздел9.Управле -ниезатратамина обеспечениекачеств а	ПК2/2.3	**I этап IIэтап IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений,предст авление изащитадоклада(реферата)	Декабрь / 10-езанятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемогоматериала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем истудентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изученияиндивидуальных особенностейусвоениястудентамиучебногоматериала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента покаждомуразделу.Вопросыпредставлены впланахлекцийпо дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опроспроводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторе-нием пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство втом, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этоговопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанны-ми друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупностимогли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподавательимеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готов-ность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных поня-тий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Це-лесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ,таккаконпозволяетпроверитьподготовленность студентовк ихвыполнению.

Вопросыдолжныиметьпреимущественнопоисковыйхарактер,чтобыпобуждатьстудентовксамостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством

развитияречи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необхо-димоставить перед студентамивопросы, требующиеразвернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливатьпричинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объек-тивному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после не-большой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились кответу,вызывают дляответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы,целесообразносочетатьиндивидуальныйифронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальныхособенностейстудентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использоватьприответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподавательотмечаетположительныестороны,указываетнанедостаткиответов,делаетвывод отом,как

изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретическиеположенияспрактикой,втомчислеисбудущейпрофессиональнойдеятельностью.

Критериишкалыоцениванияустногоопроса

Критериоценкипритекущемконтроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверныеиошибочныеответыповопросам,разбираемымнасеминаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем,даётрасплывчатыеответынавопросы.Описываетему,путается ирятеряетсутьвопроса. Верностьсуждений,полнотаиправильность ответов– 40-59%	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем,даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточновысокойактивности.Верностьсужденийстудента,полнота иправильность ответов60-79%	«хорошо»
Студентдемонстрируетзнаниематериалапоразделу,основанныеназнакомстве собязательнойлитературойисовремен-ными публикациями;даетлогичные, аргументированныеответытнапоставленные опросы. Высокая активность студента приответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимыхдискуссиях.Правильностьответовиполнотаихраскрытия должнысоставлятьболее80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, скоторой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полнотузнанийтеоретическогоконтролируемого материала.

Критериишкалыоцениваниятестов

Критериоценкипритекущемконтроле
процентправильныхответовменее40(по5бальнойсистемеконтроля–оценка«неудовлетворительно»);
процентправильныхответов40–59(по5бальнойсистемеконтроля–оценка«удовлетворительно»)
процентправильныхответов60 –79(по5бальнойсистемеконтроля–оценка «хорошо»)
процентправильныхответов80-100(по5бальнойсистемеконтроля–оценкаотлично»)

Критериишкалыоцениваниядокладов

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональномуровне. Полностью соответствует поставленным взадании целям и задачам. Представленный материалв основном верен, допускаются мелкие неточности.Студентсвободноотвечаетнавопросы,связанныес докладом. Выражена способностьк профессиональнойадаптации,интерпретациизнанийизмеждисци-	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствиистребованиями.
Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	плинарныхобластей	
4	Работавыполненанадостаточновысокомпрофессиональном уровне, допущены несколько существенныхошибок,невлияющихнарезультат.Студентотвечаетнавопросы,связанныесдокладом,нонедостаточно полно.	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыминедоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки,не существенно влияющие на конечноевосприятие материала. Студент может ответить лишьна некоторые из заданных вопросов, связанных с до-кладом.	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен со значительнымопоздание м (более недели).Имеютсяотдельные недочетывоформлении.
2 и ниже	Работавыполненананизкомуровне.Допущеныгрубые ошибки. Ответы на связанные с докладомвопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствиеориентации вматериаледоклада.	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен со значительнымопоздание м (более недели).Имеютсясущественныенедочетывоформлении.

Критериишкалыоценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытыйответ 3	Законченный, полный ответ4	Образцовый ответ5

Раскрытие проблемы	Проблемане раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта.Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводысделаны и/или обоснованы.	Проблемараскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечениемдополнительнойлитературы. Выводыобоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация несистематизиро-вана и/или непоследовател ь-на. Использован1-2профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более2профессиональныхтерминов.	Представляемаяинформация систематизирована, последовательна илогически связана.Использовано бо-лее 5 профессиональныхтерминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint).Больше4 ошибок впредставляемойинформации.	Использованыинформационные технологии(PowerPoint)частично.3-4 ошибки впредставляемойинформации.	Использованыинформационные технологии(PowerPoint). Неболее2ошибоквпредставляемойинформации.	Широко использованы информационные технологии(PowerPoint). Отсутствуютошибкивпредставляемойинформации.
Ответы навопросы	Нет ответов навопросы.	Толькоответына элементарныевопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частичнополные.	Ответы на вопросыполные с привидениемпримеров и/или

Процедураоцениваниякомпетенцийобучающихсяоснованнаследующихстандартах:
1. Периодичностьпроведенияоценки(покаждомуразделудисциплины).
2. Многоступенчатость:оценка (какпреподавателем,такистудентамигруппы)исамооценкаобучающегося,обсуждениерезультатовикомплексмерпоустранениюне-достатков.
3. Единствоиспользуемойтехнологиидлявсехобучающихся,выполнениеусловийсопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдениепоследовательностипроведенияоценки:предусмотрено,чторазвитиекомпетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапеучитываютэтовозрастание.Такпокаждомуразделудисциплиныидетнакоплениезнаний,напроверкукоторыхнаправленытакиеоценочныесредствакакустныйопросиподготовкадокладов. Далеепроводитсязадачноеобучение,позволяющееоценитьнетолькознания,ноумения,навыкиопытприменениястудентовпоихприменению.Назаключительномэтапепроводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.Промежуточнаяаттестацияосуществляется,вконцекаждогосеместраипредставляетсобойитоговуюоценкузнанийподисциплиневвидевыставлениязачета.Аттестационныеиспытаниявформезачетапроводятсяпреподавателем,ведущимлекционныезанятияподаннойдисциплине,илипреподавателями,ведущимипрактическиезанятия.

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешенияректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выпол-няющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностя-ми). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятсяпреподавателем,назначеннымписьменнымраспоряжениемпо кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождениассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программойдисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой,калькуляторами.

Порядокподготовкиипроведенияпромежуточнойаттестациивформезачета

Действие	Срокизаочнаяфор-ма	Методика	Ответственный
Выдачазаданийкзачету	1 занятие	На лекциях,по интернет	Ведущий преподаватель илипреподаватели, ведущие практическиезанятия
Консультации	всессию	На групповойконсультации	Ведущий преподаватель илипреподаватели,ведущие практическиезанятия
Зачет	всессию	компьютерное тестирование	Ведущийпреподавательили преподаватели,ведущиепрактическиезанятия
Формированиеоценки («зачтено»/«незачте-но»)	Назачете	Всоответствии с критериями	Ведущийпреподавательили преподаватели,ведущие практическиезанятия

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библио-теке/ ссылкана ЭБС**
Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
Дополнительная литература	**Количествовбиблио-теке/ ссылкана ЭБС**
Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906

Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯПООСВОЕНИЮДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведениялекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия.Вести конспектирование учебногоматериала.Обращатьвниманиенакатегории, форму-лировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы ипрактические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие во-просысцельюуяснениятеоретическихположений,разрешенияспорных ситуаций.

Желательнооставитьврабочихконспектахполя,накоторыхонеаудиторноевремяможносделатьпометкиизрекомендованнойлитературы,дополняющиематериалпрослушаннойлекции,атакжеподчеркивающиеособуюважностьтехилииныхтеоретическихположений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированнымизаданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодическихизданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. Втечение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студентаи оценивается по критериям,представленнымвпунктах6.4 РПД.

Методическиерекомендациипоподготовкедоклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своеговыступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связиизучаемойтеории спрактикой.Подготовитьсопроводительнуюслайд-презентациюи/илидемонстрационныйраздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступлениясцельюотработкиречевогоаппаратаипродолжительностивыступления(регламент–7-10мин.).

Выполнениеиндивидуальныхтиповыхзадач.

В случаепропусков занятий,наличияиндивидуального графика обучения и для закрепленияпрактических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные заданиякоторыедолжны бытьсданы вустановленныйпреподавателемсрок.

Рекомендациипоработеснаучнойиучебнойлитературой

Работа с учебной и научной литературойявляется главной формой самостоятельной работыи необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольнымработам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной

подготовке кзанятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый постав-ленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием ав-тора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может бытьопорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим датьполный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самимобучающимся.

Впроцессеработысучебнойинаучнойлитературойобучающийсяможет:

- делатьзаписипоходучтенияввидепростогоилиразвернутогоплана(создаватьпереченьосновных вопросов, рассмотренныхвисточнике);
- составлятьтезисы(цитированиенаиболееважныхместстатьиилимонографии,короткоеизложениеосновныхмыслей автора);
- готовитьаннотации(краткоеобобщениеосновныхвопросовработы);
- создаватьконспекты(развернутыетезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХБАЗДАННЫХИИНФОРМАЦИОННЫХСПРАВОЧНЫХСИСТЕМ

Переченьлицензионногопрограммногообеспечения:

MSWindows7OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA
OfficeStandard2016
OpenOffice Свободно распространяемое
ПОGoogle Chrome Свободно распространяемое
ПОYandexBrowserСвободнораспространяемоеП
О
UnrealCommanderСвободнораспространяемоеПО
Adobe acrobat reader Свободно распространяемое про-приетарное
ПО7-zipСвободно распространяемоеПО
Dr.Web
ЛабораторияММИС«Планы»

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа: http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
2. БД «AGRO» режим доступа: https://agro.ru/
3. ЭБС «Лань»режим доступа: e.lanbook.com
4. КонсультантПлюсрежим доступа: www.consultant.ru
5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯБАЗА,НЕОБХОДИМАЯ

ДЛЯОСУЩЕСТВЛЕНИЯОБРАЗОВАТЕЛЬНОГОПРОЦЕССАПОДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной(учебной)мебелью,техническимисредствамиобучения,служащимидляпредставленияучебнойинформации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной(учебной)мебелью,наборомдемонстрационногооборудованияиучебно-наглядныминособиями,обеспечивающими тематическиеиллюстрации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектованаспециализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащимидляпредставленияучебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащимидля представленияучебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещениедляхраненияипрофилактическогообслуживанияучебногооборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническимисредствамидля его обслуживания.

НАИМЕНОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ	АДРЕС (МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ) ПОМЕЩЕНИЙ
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростов- ская область, Октябрьскийрайон, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а

Аудитория № 27э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная; встроенный шкаф для учебно-методических пособий). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор, ноутбук (переносной), экран, телевизор DEXP); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростов- ская область, Октябрьскийрайон, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростов- ская область, Октябрьский район, п. Персиановский,ул. Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая. Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1,фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.	346493, Ростов- ская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а

Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1, Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростов- ская область, Октябрьскийрайон, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а