

01.05

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по учебной работе,
О.И. Сюняева

«26» 08 2019 г.

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины
«Контроль и управление качеством молока и говядины»

для подготовки бакалавров

направление подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

по профилю подготовки: технология производства продукции скотоводства,
кинология

Год начала подготовки 2018

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1) Внесены дополнения в список основной литературы:

Родионов, Г.В. Скотоводство : учебник / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин,
Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 488 с. — ISBN 978-5-
8114-2314-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система
«Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90057>

Составитель: Вахрамова О.Г., к.б.н., доцент «Зоотехнии»

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
«Зоотехнии» протокол № 10 от 21 мая 2019 г.

Заведующий кафедрой _____ к.с.-х.н. Ермошина Е.В.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель учебно-методической
комиссии по направлению подготовки

Зеленина О.В., к.б.н., доцент

«21» мая 2019 г.

Заведующий выпускающей кафедрой

к.с.-х.н. Ермошина Е.В.

«24» мая 2019 г.

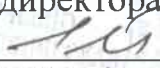
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Факультет зооинженерный
Кафедра «Зоотехнии»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

 О.И. Сюняева

“31” 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Контроль и управление качеством молока и говядины»

для подготовки бакалавров

Направление 36.03.02 «Зоотехния»

Профили: «Технология производства продукции скотоводства»

Курс 3

Семестры 5

Калуга, 2018

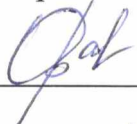
Составители: Вахрамова Ольга Геннадьевна, к.б.н.


«02» 07 2018 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 36.03.02 «Зоотехния», утвержденным приказом от 21 марта 2016 г. N 250 и зарегистрированным в Минюсте РФ 20 апреля 2016 г. N 41862 и Учебным планом направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния» (год начала подготовки 2018).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии»

Зав. кафедрой Вахрамова О.Г., к.б.н.


протокол № 15 от «03» 07 2018 г.

Проверено:

Начальник УМЧ


доцент О.А. Окунева

Лист согласования рабочей программы

Декан Пимкина Т.Н., к.с.-х.н.



«03» 07 2018 г.

Программа принята учебно-методической комиссией по направлению подготовки 36.03.02«Зоотехния», протокол № 6 «03» 07 2018 г.

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 36.03.02«Зоотехния»

Зеленина О.В., доцент, к.б.н.



«03» 07 2018 г.

Заведующий выпускающей кафедрой, к.б.н. Вахрамова О.Г.



«03» 07 2018 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ.....	2
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ.....	2
1.1. Внешние и внутренние требования	2
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1. Структура дисциплины	7
4.2. Трудоемкость разделов и тем дисциплины.....	7
4.3. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	8
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения	9
4.5.2. Курсовые проекты (работы)/.....	6
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
6.1. Основная литература.....	7
6.2. Дополнительная литература	7
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	11
6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	11
6.5. Программное обеспечение	11
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	11
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ.....	12
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ.....	13
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	15

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
«Контроль и управление качеством молока и говядины»

Цель освоения дисциплины: ознакомить студентов с основными достижениями теории и практики управления качеством, показать необходимость использования этих достижений в скотоводстве.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1.В. ДВ.01, 5 семестр.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции:

ОПК-4 – способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных;

ПК-16 – готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства;

ПК-21 – готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в животноводстве.

Краткое содержание дисциплины: в дисциплине представлены разделы и темы, которые раскрывают качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики; описывают эволюцию подходов к управлению качеством; раскрывают методологию и терминологию управления качеством; характеризуют приемы контроля качества в системе менеджмента качества; излагаются законодательные основы управления качеством и основные положения управления качеством пищевой продукции.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Методика научных исследований» включена в обязательный перечень ФГОС ВО, блок 1 вариативную часть дисциплин.

Реализация в дисциплине Дисциплина «Методика научных исследований» требований ФГОС ВО, Учебного плана по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» должна формировать следующие компетенции:

ОПК-4 – способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных;

ПК-16 – готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства;

ПК-21 – готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в животноводстве.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Контроль и управление качеством молока и говядины» являются: «Философия», «Математика» «Морфология животных», «Физиология животных», «Химия биологическая», «Микробиология и иммунология», «Механизация и автоматизация животноводства», «Генетика и биометрия», «Кормление животных».

Дисциплин «Контроль и управление качеством молока и говядины» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Скотоводство «Технология первичной переработки продуктов животноводства», «Стандартизация и сертификация продукции животноводства».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях с помощью выполнения индивидуальных лабораторных исследований, расчетных, тестовых и контрольных работ оценки самостоятельной работы студентов, включая написание реферата, а также на контрольной неделе.

Промежуточная аттестация студента проводится в форме итогового контроля – зачета.

2. Цели и задачи дисциплины. Требования к результатам освоения дисциплины

Целью дисциплины «Контроль и управление качеством молока и говядины» является ознакомление студентов с основными достижениями теории и практики управления качеством, демонстрация необходимости использования этих достижений в скотоводстве.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: сущность качества продукции скотоводства и управления им; основные принципы и методы управления качеством, сферы их приложения;

уметь: применять статистические методы в контроле качества молока и говядины и навыки организации деятельности по достижению высокого качества путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями стандартов, использовать в практической деятельности отечественные и международные стандарты, принципы и методы сертификации продукции, измерительную технику, нормативные и законодательные документы;

владеть: современными методами контроля качества молока и говядины, методиками анализа уровня качества продукции и факторов влияния с помощью статистических методов; методами технического контроля и управления качеством продукции животноводства

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (144 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	часов	по семестрам
			8
Итого академических часов по учебному плану	4	144	144
Контактные часы всего, в том числе:	1	36	36
Лекции (Л)	0,5	18	18
Практические занятия (ПЗ)	0,5	18	18
Самостоятельная работа (СР)	3	108	108
В том числе:			
контрольные работы	0,25	9	9
реферат	0,25	9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний	2	72	72
подготовка к зачету	0,5	18	18
Контроль			
Вид контроля		зачет	зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Дисциплина	
Раздел 1. «Введение»	Раздел 3. «Разработка систем качества на предприятиях АПК»
Раздел 2. «Качество как объект управления»	

Рисунок 1 – Содержание дисциплины «Контроль и управление качеством молока и говядины»

4.2. Трудоемкость разделов и тем дисциплины

Таблица 2 - Трудоемкость разделов и тем дисциплины

Наименование Разделов и тем дисциплины	Всего часов на раз- дел/тему	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СР)
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Введение	16	2	2	12
Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	16	2	2	12
Раздел 2. Качество как объект управления	90	12	12	66
Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством	22	2	2	18
Тема 3. Методология и терминология управления качеством	22	4	6	12
Тема 4. Контроль качества в системе менеджмента качества	26	4	4	18
Тема 5. Законодательные основы управления качеством	20	2	-	18
Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК	38	4	4	30
Тема 6. Современный опыт управления качеством	22	2	2	18
Тема 7. Управление качеством пищевой продукции	16	2	2	12
ИТОГО	144	18	18	108

4.3. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение

Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики.

Значение повышения качества продукции в современных экономических условиях.

Проблемы качества в АПК, пути их решения.

Раздел 2. Качество как объект управления

Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством

Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Становление и развитие управления качеством. Основные этапы развития систем качества в России и за рубежом. Современные модели управления качеством.

Тема 3. Методология и терминология управления качеством

Квалиметрия как наука, ее роль и области практического применения Оценка качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления. Основные методы управле-

ния качеством, сферы приложения методов управления качеством. Управление качеством на предприятии АПК. Особенности управления качеством продукции скотоводства.

Тема 4. Контроль качества в системе менеджмента качества

Методология контроля качества продукции. Использование статистических методов в контроле качества молока и говядины. Контроль качества в скотоводстве.

Тема 5. Законодательные основы управления качеством

Правовое регулирование управления качеством. Закон «О техническом регулировании» о стандартизации и подтверждении соответствия (сертификации). Роль и место стандартизации и сертификации в управлении качеством. Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Ответственность за качество продукции.

Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК

Тема 6. Современный опыт управления качеством

Современные системы управления качеством; основные принципы системы менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО 9000. Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Общие требования к системам менеджмента качества. Применение стандартов ИСО серии 9000. по управлению качеством продукции.

Тема 7. Управление качеством пищевой продукции

Основные принципы системы ХАССП, ее преимущества и этапы создания. Методика анализа системы управления качеством на предприятиях АПК. Этапы внедрения элементов системы управления качеством в отечественном скотоводстве.

4.4. Практические занятия

Таблица 3-Содержание практических занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Введение			2
	Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Практическое занятие №1. Расчет выручки и упущенной выгоды.	Индивидуальная сдача работы, тестирование	2
2.	Раздел 2. Качество как объект управления			12
	Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством	Практическое занятие №2. Характеристика этапов развития СМК	Тестирование	2
	Тема 3. Методология и терминология управления качеством	Практическое занятие №3. Анализ конкурентоспособности продуктов.	Индивидуальная сдача работы, тестирование	2
		Практическое занятие № 4. Характеристика показателей качества молока и говядины.	Индивидуальная сдача работы, тестирование	2
		Практическое занятие № 5. Методика ценообразования молока.	Тестирование	2
	Тема 4. Контроль качества в системе менеджмента качества	Практическое занятие № 6. Характеристика методов контроля качества продукции скотоводства	Тестирование	2
		Практическое занятие №7. Анализ факторов, влияющих на качество молока и говядины с помощью статистических методов.	Индивидуальная сдача работы, тестирование	2

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
3.	Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК			4
	Тема 6. Современный опыт управления качеством	Практическое занятие № 8 . Опыт применения СМК (НАССР, ИСО) на предприятиях АПК	Тестирование	2
	Тема 7. Управление качеством пищевой продукции	Практическое занятие № 9. Методика анализа СМК на предприятиях АПК.	Тестирование	2
ВСЕГО				18

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

4.5.1 Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 4 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Раздел 1. Введение			12
1.	Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Основные понятия УК и МК. Проблемы качества в АПК, пути их решения.	12
Раздел 2. Качество как объект управления			66
2.	Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством	Основные этапы развития систем качества в России.	18
3.	Тема 3. Методология и терминология управления качеством	Посторенные «пирамиды качества», сущность и составляющие качества жизнедеятельности. Цели, задачи, основные принципы управления качеством.	12
4.	Тема 4. Контроль качества в системе менеджмента качества	Характеристика статистических методов, применяемых в УК.	18
5.	Тема 5. Законодательные основы управления качеством	Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Ответственность за качество продукции.	18
Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях			30
6.	Тема 6. Современный опыт управления качеством	Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Зарубежный опыт УК в животноводстве.	18
7.	Тема 7. Управление качеством пищевой продукции	История развития и становления системы ХАССП.	12
ВСЕГО			108

4.5.2. Курсовые работы не предусмотрены планом.

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий с тестовыми вопросами и формируемыми компетенциями представлена в таблице 5.

Таблица 5 - Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и вопросами итогового контроля знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	№ вопроса
ОПК-4 – способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	№ 1-7	№ 1-7	№ 4-7,12-24,45-49
ПК-16 – готовность к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства;	№ 8-9	№ 8-9	№ 1-7,14-24, 40-49
ПК-21 – готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в животноводстве.	№1-7	№ 1-9	№ 8-12, 23-49

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Тарасов А. И. Управление качеством на предприятиях АПК. М.: КолосС., 2010. – 200 с.
2. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]- 2-е изд., пер. и доп.- СПб.: Лань, 2012. – 624с.
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов и др. – 3-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 624 с. ЭБС «Издательство «Лань»

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов/ Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: КолосС, 2005. – 571 с.
2. Журавская Н. К. Контроль производства мяса и мясопродуктов/Н.К.Журавская – М.: Колос, 2001. – 160с.
3. Коротнев В.Д., Семенова Е.И. Управление качеством/ Коротнев В.Д., Семенова Е.И. . М.: КолосС, 2005. – 207 с
4. Управление качеством / Под ред. Ильенковой С.Д. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.
5. Сборник национальных стандартов. Управление качеством продукции.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 – 255 с.
6. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Система менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001.
7. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – М.: ИПК
8. Закон РФ « О защите прав потребителей». М.: ИНФРА-М, 2005.
9. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».М.: ИНФРА-М, 2004.
10. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании» // СЗ РФ 2002, 52 (ч1) ст. 5140.
11. Парций Е.Я. Постатейный комментарий к федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Парций Е.Я.. М.: Колос, 2001.
12. Журнал «Стандарты и качество».
13. Журнал «Методы менеджмента качества».

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Вахрамова О.Г. Методические указания по изучению дисциплины
2. Раздаточный материал для практических занятий.

3. Слайды презентаций к лекционным и практическим занятиям.

6.4. *Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины*

СПС КонсультантПлюс (www.consultant.ru).

6.5. *Программное обеспечение*

Таблица 6 - Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1.	Все разделы	Microsoft PowerPoint	Программа подготовки презентаций	Microsoft	2006 (версия Microsoft 2007)
2.	Все разделы	Microsoft Word	Текстовый редактор	Microsoft	2006 (версия Microsoft 2007)

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

В рамках курса предусмотрено использование следующих форм контроля:

- текущий контроль – осуществляется на практических занятиях в форме тестового опроса при проверке домашнего задания (внеаудиторной самостоятельной работы) и защиты выполняемых практических работ;
- отработка текущих занятий осуществляется еженедельно в консультационный день;
- итоговый контроль – зачет.

Итоговая оценка будет учитывать результаты работы студента в течение семестра и среднюю балльную оценку по тестам. При этом оценивается уровень знаний по результатам тестов при проведении контрольной недели и по итогам программы курса. Кроме того, учитывается активная работа студента на практических занятиях, посещение лекционных и практических занятий.

Оценка тестов проводится по следующей шкале (таблица 7).

Таблица 7 – Шкала оценки тестов

Процент правильных ответов (тестовый балл)	Оценка
84-100	Отлично
72-83	Хорошо
60-71	Удовлетворительно
Менее 60	Неудовлетворительно

Виды текущего контроля: реферат, опрос, тестирование.

Итоговый контроль – зачет.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Высшее учебное заведение, реализующее основные образовательные программы подготовки специалистов, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

В соответствии с этим кафедра располагает аудиториями для проведения занятий лекционного типа с набором мультимедийного демонстрационного оборудования и необходимым набором учебно-наглядных пособий, обеспечивающим тематические иллюстрации для практических занятий, подготовлены слайды презентаций и раздаточный материал для их проведения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

9. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения

Изучив содержание учебной дисциплины, целесообразно разработать перечень наиболее предпочтительных методов обучения и форм самостоятельной работы студентов, адекватных видам лекционных и практических занятий.

Пакет заданий для самостоятельной работы следует выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Организуя самостоятельную работу, необходимо постоянно обучать студентов методам такой работы.

Вузовская лекция – главное звено дидактического цикла обучения. Её цель – формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала методом самостоятельной работы. Содержание лекции должно отвечать следующим дидактическим требованиям:

- изложение материала от простого к сложному, от известного к неизвестному;
- логичность, четкость и ясность в изложении материала;
- возможность проблемного изложения, дискуссии, диалога с целью активизации деятельности студентов;
- опора смысловой части лекции на подлинные факты, события, явления, статистические данные;
- тесная связь теоретических положений и выводов с практикой и будущей профессиональной деятельностью студентов.

Преподаватель, читающий лекционный курс в вузе, должен знать существующие в педагогической науке и используемые на практике варианты лекций, их дидактические и воспитывающие возможности, а также их методическое место в структуре процесса обучения.

При изложении материала важно помнить, что почти половина информации на лекции передается через интонацию. Учитывают, что первый кризис внимания студентов наступает на 15-20-й минутах, второй - на 30-35-й минутах. В профессиональном общении исходить из того, что восприятие лекций студентами младших и старших курсов существенно отличается по готовности и умению.

Практические занятия проводятся по узловым и наиболее важным темам, разделам учебной программы. Они могут быть построены как на материале одной лекции, так и на содержании нескольких лекции. Главная и определяющая особенность любого практического занятия - наличие задания (эксперимента, исследования) а также диалога между преподавателем и студентами и самими студентами.

При подготовке практических занятий желательно придерживаться следующего алгоритма:

а) разработка учебно-методического материала:

- формулировка темы, соответствующей программе;
- определение целей и задач занятия;
- выбор методов, приемов и средств, для проведения практического занятия, подготовка объектов исследования и оборудования;
- при необходимости проведение консультаций для студентов;

б) подготовка обучаемых и преподавателя:

- составление плана практического занятия из 3-4 вопросов и предоставление студентам 4-5 дней для подготовки к нему;
- предоставление рекомендаций о последовательности изучения литературы (учебники, учебные пособия, конспекты лекций, статьи, справочники, информационные сборники, статистические данные и др.);
- создание набора наглядных пособий;
- подготовка оборудования, объектов исследования и материала.

Подводя итоги занятия, можно использовать следующие критерии оценки ответов:

- полнота и конкретность ответа;
- последовательность и логика изложения;
- связь теоретических положений с практикой;
- обоснованность и доказательность излагаемых положений;
- наличие качественных и количественных показателей;
- наличие иллюстраций к ответам в виде рабочих тетрадей, с выполненными на практических занятиях рисунками, таблицами и схемами;
- уровень культуры речи;
- использование наглядных пособий и т.п.

В конце занятия рекомендуется дать оценку всего практического занятия, обратив особое внимание на следующие аспекты:

- качество подготовки;
- результаты выполненной работы;
- степень усвоения знаний;
- активность;
- положительные стороны в работе студентов;
- недостатки в работе студентов и пути их устранения.

При проведении аттестации студентов важно всегда помнить, что систематичность, объективность, аргументированность – главные принципы, на которых основаны контроль и оценка знаний студентов. Проверка, контроль и оценка знаний студента, требуют учета его индивидуального стиля в осуществлении учебной деятельности.

Текущие задолженности должны быть ликвидированы до начала зачетной недели. Отработки пропущенных занятий проводятся во время еженедельных консультаций по расписанию преподавателя. Предусмотрены следующие формы: решение задач и проведение расчетов по индивидуальному заданию преподавателя, отработка методик лабораторных работ, ответы на вопросы по теории. Написание реферата также может служить одним из способов отработки пропущенных занятий

10. Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе

При изучении курса целесообразно придерживаться следующей последовательности:

1. До посещения первой лекции:
 - а) внимательно прочитать основные положения программы курса;
 - б) подобрать необходимую литературу и ознакомиться с её содержанием.
2. После посещения лекции:
 - а) углублено изучить основные положения темы программы по материалам лекции и рекомендуемым литературным источникам;

- б) дополнить конспект лекции краткими ответами на каждый контрольный вопрос к теме и при возможности выполнить задание для самостоятельной работы;
- в) составить список вопросов для выяснения во время аудиторных занятий;
- г) подготовиться к практическим занятиям;

Задания для самостоятельной работы студентов являются составной частью учебного процесса. Выполнение заданий способствует:

закреплению и расширению полученных студентами знаний по изучаемым вопросам в рамках учебной дисциплины;

развитию навыков работы с нормативно-правовыми документами и специальной литературой;

развитию навыков обобщения и систематизации информации.

Важность самостоятельной работы студентов обусловлена повышением требований к уровню подготовки бакалавров менеджмента в современных условиях, необходимостью приобретения навыков самостоятельно находить информацию в различных источниках, её систематизировать, а также давать оценку конкретным практическим ситуациям.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

Задания для самостоятельной работы выполняются студентами во внеаудиторное время.

Самостоятельная работа студентов по заданию преподавателя должна быть спланирована и организована таким образом, чтобы дать возможность не только выполнять текущие учебные занятия, но и научиться работать самостоятельно. Это позволит студентам углублять свои знания, формировать определенные навыки работы с нормативно-справочной литературой, уметь использовать законодательную базу при решении конкретных задач. Контроль за самостоятельной работой студентов осуществляется преподавателем на практических занятиях.

Самостоятельная работа представляет собой работу с материалами лекций, чтение книг (учебников), изучение нормативных и регламентирующих документов, с конспектированием пройденного материала, решение домашних расчетных заданий. Чтение с конспектированием должно обязательно сопровождаться также выявлением и формулированием неясных вопросов, вопросов, выходящих за рамки темы (для последующего поиска ответа на них). Полезно записывать новые термины (для последующего использования). Желательно проецировать изучаемый материал на свою повседневную или будущую профессиональную деятельность.

Студент должен проявить способность самостоятельно разобраться в работе и выработать свое отношение к ней, используя полученные в рамках данного курса навыки.

Приложение А

Таблица 7 - Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема занятия	Форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Количество часов
1.	Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Л	Проблемная лекция	2
2.	Тема 3. Методология и терминология управления качеством. ПЗ №3. Анализ конкурентоспособности молочных продуктов на потребительском рынке	ПЗ	Мозговой штурм, дискуссия	2
3.	Тема 7. Управление качеством пищевой продукции. ПЗ №13.Методика анализа системы управления качеством на предприятии АПК	ПЗ	Кейс-метод	2
				6

Приложение Б

Таблица 8 – Показатели и методы оценки результатов подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

№ п/п	Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Форма контроля	Разделы дисциплины, темы и их элементы
1.	ОПК-4 – способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	Знать сущность качества продукции скотоводства; Уметь использовать в практической деятельности отечественные и международные стандарты, принципы и методы сертификации продукции; Владеть современными методами контроля качества молока и говядины	1. Собеседование в ходе устного опроса на практических занятиях, на зачете. 2. Тестирование. 3. Реферат.	Раздел 1, тема 1; раздел 2, тема 2-5
2.	ПК-16 – готовность к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства;	Знать сущность качества продукции скотоводства и управления им; Уметь применять статистические методы в контроле качества молока и говядины и навыки организации деятельности по достижению высокого качества путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями стандартов; Владеть методами технического контроля и управления качеством продукции животноводства	1. Собеседование в ходе устного опроса на практических занятиях, на зачете. 2. Тестирование. 3. Реферат.	Раздел 2, тема 6-7
3.	ПК-21 – готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в животноводстве.	Знать основные принципы и методы управления качеством, сферы их приложения; Уметь использовать в практической деятельности измерительную технику, нормативные и законодательные документы; Владеть методиками анализа уровня качества продукции и факторов влияния с помощью статистических методов.	1. Собеседование в ходе устного опроса на практических занятиях, на зачете. 2. Тестирование. 3. Реферат.	Раздел 1, тема 1; раздел 2, тема 2-5; раздел 2, тема 6-7

Приложение В



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Факультет зооинженерный
Кафедра «Зоотехнии»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Контроль и управление качеством молока и говядины»

для подготовки бакалавров
(приложение для заочной формы обучения)

Направление 36.03.02 «Зоотехния»

Профили: «Технология производства продукции скотоводства»

Курс 4

Семестры 7

Калуга, 2017

Таблица 1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	Часов	по семестрам
			7
Итого академических часов по учебному плану	4	144	144
Контактные часы всего, в том числе:	0,2	8	8
Лекции (Л)	0,1	4	4
Практические занятия (ПЗ)	0,1	4	4
Самостоятельная работа (СР)	3,7	132	132
В том числе:			
контрольные работы	0,1	4	4
самоподготовка к текущему контролю знаний	3,6	128	128
Контроль	0,1	4	4
Вид контроля		зачет	зачет

*Самостоятельна работа включает самоподготовку к зачету (4 часа) и составляет 136 часов

Таблица 2 - Трудоемкость разделов и тем дисциплины

Наименование Разделов и тем дисциплины	Всего часов на раз- дел/тему	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СР)
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Введение	17	0,5	0,5	16
Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	17	0,5	0,5	16
Раздел 2. Качество как объект управления	87	2,5	2,5	82
Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством	23	0,5	0,5	22
Тема 3. Методология и терминология управления качеством	17,5	0,5	1	16
Тема 4. Контроль качества в системе менеджмента качества	23,5	0,5	1	22
Тема 5. Законодательные основы управления качеством	23	1	-	22
Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК	40	1	1	38
Тема 6. Современный опыт управления качеством	23	0,5	0,5	22
Тема 7. Управление качеством пищевой продукции	17	0,5	0,5	16
ИТОГО, в т.ч. контроль	144	4	4	136

Таблица 3-Содержание практических занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Введение			0,5
	Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Практическое занятие №1. Расчет выручки и упущенной выгоды.	Индивидуальная сдача работы, тестирование	0,5
2.	Раздел 2. Качество как объект управления			2,5
	Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством	Практическое занятие №2. Характеристика этапов развития СМК	Тестирование	0,5
	Тема 3. Методология и терминология управления качеством	Практическое занятие №3. Анализ конкурентоспособности продуктов.	Индивидуальная сдача работы, тестирование	0,5
		Практическое занятие № 4. Характеристика показателей качества молока и говядины.	Индивидуальная сдача работы, тестирование	0,5
	Тема 4. Контроль качества в системе менеджмента качества	Практическое занятие № 5. Характеристика методов контроля качества продукции скотоводства	Тестирование	0,5
		Практическое занятие №6. Анализ факторов, влияющих на качество молока и говядины с помощью статистических методов.	Индивидуальная сдача работы, тестирование	0,5
3.	Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях АПК			1
	Тема 6. Современный опыт управления качеством	Практическое занятие № 7 . Опыт применения СМК (НАССР, ИСО) на предприятиях АПК	Тестирование	0,5
	Тема 7. Управление качеством пищевой продукции	Практическое занятие № 8. Методика анализа СМК на предприятиях АПК.	Тестирование	0,5
ВСЕГО				

Таблица 4 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Раздел 1. Введение			16
1.	Тема 1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики	Основные понятия УК и МК. Проблемы качества в АПК, пути их решения.	116
Раздел 2. Качество как объект управления			82
2.	Тема 2. Эволюция подходов к управлению качеством	Основные этапы развития систем качества в России.	22
3.	Тема 3. Методология и терминология управления качеством	Посторенние «пирамиды качества», сущность и составляющие качества жизнедеятельности. Цели, задачи, основные принципы управления качеством.	16
4.	Тема 4. Контроль качества в системе менеджмента качества	Характеристика статистических методов, применяемых в УК.	22

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
5.	Тема 5. Законодательные основы управления качеством	Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Ответственность за качество продукции.	22
Раздел 3. Разработка систем качества на предприятиях			38
6.	Тема 6. Современный опыт управления качеством	Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Зарубежный опыт УК в животноводстве.	22
7.	Тема 7. Управление качеством пищевой продукции	История развития и становления системы ХАССП.	16
ВСЕГО, в т.ч. контроль			136

Приложение Г

Средства адаптации образовательного процесса по дисциплине к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества;
- создание возможности для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников – например, так, чтобы лица с нарушением слуха получали информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счет альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, выступлений с докладами и защитой выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ОВЗ форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи: зачет и экзамен, проводимые в письменной форме, - не более чем на 90 мин., проводимые в устной форме – не более чем на 20 мин.,
- продолжительность выступления обучающегося при защите курсовой работы – не более чем на 15 мин.

Университет устанавливает конкретное содержание рабочих программ дисциплин и условия организации и проведения конкретных видов учебных занятий, составляющих контактную работу обучающихся с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов (при наличии факта зачисления таких обучающихся с учетом конкретных нозологий).