

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ Рабочая программа по учебной дисциплине «Управление качеством и сертификация пищевых производств»
Б1.В.17	Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплине

«Управление качеством и сертификация пищевых производств»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

очная

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	Профессор, д. биол. н. Доцент, к. с.-х. н	Лоретц О.Г. Чеченихина О.С.	
Согласовал:	Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета	Рогозинникова И.В.	№16 от 17.04.2018
Утвердил:	Декан Технологического факультета, к.биол.н	Неверова О.П.	№8 от 17.04.2018
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ № _____
Стр 1 из 16			



СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
 - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



Введение

Дисциплина «Управление качеством и сертификация пищевых производств» является составляющей блока вариативных дисциплин и предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области управления качеством производства пищевых продуктов.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование поэтапно следующих компетенций:

ПК-4 - способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК-6 - способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-8 - способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.

Цель изучения дисциплины – получение студентами знаний, необходимых для исследовательской и производственно-технологической деятельности в части управления безопасностью и качеством пищевой продукции; развитие навыков самостоятельной работы с обширным фондом нормативных документов и справочных материалов; приобретение студентами знаний и умений применения методов, теории и практики метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачи изучения дисциплины:

- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- разъяснение значения сертификации производимой продукции и оказываемых услуг.

Результаты освоения дисциплины:

знать:

- понятие стандартов, основные термины и определения;
- объекты, задачи и виды профессиональной деятельности по управлению качеством и сертификации продукции;



- качество пищевых продуктов, метода определения показателей качества, контроль качества пищевых продуктов;
- классификацию методов управления качеством пищевых продуктов.

уметь:

- методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции;
- - методы анализа данных о качестве продукции и способы выявления причин брака;
- пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции;
- проводить экспертизу качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств;
- пользоваться нормативной документацией и применять полученные знания на практике.

владеть:

- методами и приемами применения стандартов, способствующих получению высококачественной продукции;
- методами, навыками и приемами оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств;
- способами сертификации пищевых производств.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление качеством и сертификация пищевых производств» относится к числу дисциплин вариативной части.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении дисциплины «Управление качеством и сертификация пищевых производств» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Дисциплина «Управление качеством и сертификация пищевых производств» является теоретической и методической базой для изучения дисциплины: «Технология молока и молочных продуктов», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль молока и



молочных продуктов» и формирует компетенции оценки при Государственной итоговой аттестации.

3. Объем дисциплины и виды учебной работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Курс/семестр
	3/5,6
Контактная работа * (всего)	108
В том числе:	
Лекции	40
Лабораторные работы (ЛР)	68
Самостоятельная работа (всего)	144
Общая трудоёмкость час	252
зач.ед.	7
Вид промежуточной аттестации	экзамен

*Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.

В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического и (или) лабораторного типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоемкость самостоятельной работы, включая контроль.

4. Содержание дисциплины

Краткое содержание дисциплины. Основные понятия и термины в области качества продукции. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей Классификация показателей качества продукции. Товарная экспертиза качества продукции. Классификация основных видов технического контроля качества.

Основные понятия в области подтверждения соответствия. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия. Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза.



Процедура сертификации систем качества в РФ. Регистр систем качества. Технология разработки и внедрения системы качества в организации. Инспекционный контроль сертифицированных систем качества.

ГОСТ Р, ИСО 22000 – международные модели качества. Система НАССР или «Анализ опасностей (угроз) и управление (контроль) критических мест». Основные термины и понятия системы НАССР. Принципы НАССР. Этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу НАССР. Анализ состояния производства.

Основы применения статистических средств контроля качества. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия. Экспертные методы в управлении качеством.

Основные понятия в области аудита (проверки) качества. Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества.

Обеспечение качества сырья и продуктов на пищевом предприятии. Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности. Производственная безопасность – составляющая национальной безопасности страны. Уровни производственной безопасности.

4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий

Очное/ заочное обучение

№ п/п	Наименование модуля дисциплин	Лекции	Лаб. зан.	СРС	всего
1.	Модуль 1 «Качество продукции. Методы управления качеством продукции»	10	12	22	44
2.	Модуль 2 «Системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза»	10	26	36	72



3.	Модуль 3 «Системы управления качеством. Разработка и эксплуатация систем управления качеством на пищевом предприятии»	14	20	34	68
4	Модуль 4 «Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности в Российской Федерации »	6	10	16	32
	Экзамен			36	36
	всего	40	68	144	252

4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин

№ п.п	Наименование модуля	Трудо-ёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля*	Технологии интерактивного обучения**
		очное			
1.	Модуль 1 «Качество продукции. Методы управления качеством продукции»	44	ПК-4, ПК-6, ПК-8.	Реферат, устный опрос экзамен	Лекция – дискуссия
2.	Модуль 2 «Системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза»	72	ПК-4, ПК-6, ПК-8.		Лекция – дискуссия
3.	Модуль 3 «Системы управления качеством.	68	ПК-4, ПК-6, ПК-8.		Лекция – дискуссия



	Разработка и эксплуатация систем управления качеством на пищевом предприятии»				
4	Модуль 4 «Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности в Российской Федерации »	32	ПК-4, ПК-6, ПК-8.		Лекция – дискуссия

4.3 Детализация самостоятельной работы

№ модуля дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы
		очное
Модуль 1 «Качество продукции. Методы управления качеством продукции»	Самоподготовка	12
	Подготовка к реферату	-
	Изучение литературы	10
Модуль 2 «Системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза»	Самоподготовка	20
	Подготовка к реферату	-
	Изучение литературы	16
Модуль 3 «Системы управления качеством. Разработка и эксплуатация систем управления качеством на пищевом предприятии»	Самоподготовка	20
	Подготовка к реферату	-
	Изучение литературы	14
Модуль 4 «Правовое	Самоподготовка	10



регулирование в сфере продовольственной безопасности в Российской Федерации»	Подготовка к реферату	
	Изучение литературы	6
	Подготовка к экзамену	36
ИТОГО		144

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1 Организация и выполнения самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине: учебно-методическое пособие/ сост. Рогозинникова И.В., Чепуштанова О.В. – Екатеринбург: Изд-во Уральский ГАУ, 2018.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение 1 к рабочей программе

6.2. Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

РЕЙТИНГОВАЯ ШКАЛА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование учебной дисциплины: «Управление качеством и сертификация пищевых производств»

Группа _____ Преподаватель _____

№	Вид учебной работы	Баллы	Примечание
1	Посещение лекций 1 лекц =1 балл	40	Все лекции
2	Посещение практ. и лабор.занятий 1 л. п=0,5балл	34	Все
3	Промежуточный контроль; -Тестирование	6	Положительная оценка
	Итоговый контроль (экзамен) - полный ответ на все вопросы	20	
	- в ответе есть недостатки	1-15	
	- не здан	0	
	- повторная сдача при положительном ответе	5	
4	Итого	100	
5	Добавление баллов		



	Реферат с защитой и презентацией	5	
	Активная работа на занятии	2	
6	Доклад на занятии	4	с утвержденной темой
7	Научная работа (написание статьи совместно с преподавателем/доклад на молодежной конференции и т.д.	10-15	
8	Вычитание баллов		с утвержденной темой
9	Пропуск лекции	-2	
10	Пропуск практик/лабораторных /семинаров	-5	

Итоговая оценка (выставляется на основании результатов текущего, промежуточного и аттестационного контроля):

86–100 баллов – «отлично»;

71–85 баллов – «хорошо»;

55–70 баллов – «удовлетворительно»;

1–54 балла – «неудовлетворительно».

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) основная литература:

1 Тебекин, А. В. Управление качеством: учебник для бакалавриата и магистратуры / А. В. Тебекин. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 410 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/2D9ADC68-CDDC-4F29-8AA4-6B6AE97A6BF2/upravlenie-kachestvom>

2 Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация в 2 ч. Часть 1. Метрология : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Г. Сергеев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 324 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/CB28A4A1-F60A-4D9F-A573-A28FE43A3506>

3 Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация в 2 ч. Часть 2. Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018.-325 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/4573F340-3BC9-4076-B475-99681B96A072>

б) дополнительная литература:

1 Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 320 с. Ссылка на информационный ресурс: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56609

2 Кузнецова, Н.В. Управление качеством : учеб. пособие / Н.В. Кузнецова .— 3-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2016 .— 360 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/246296/info>

3 Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин, Н.И. Дунченко .— 4-е изд. — М. : ИТК "Дашков и К",



2014 .— 212 с. : ил. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/287108/info>

4 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.В. Бредихина [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90697>

5 Демиденко Г.Н., Иванова Н.И., Сульман М.Г.- Управление качеством и обеспечение безопасности продуктов детского питания // Бюллетень науки и практики - 2016г. №10 Ссылка на информационный ресурс: <https://e.lanbook.com/reader/journalArticle/316613/#1>

6 Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова .— СПб. : ГИОРД, 2013 .— 592 с. : ил. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/294653/info>

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

А) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),

- электронные библиотечные системы:

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.,

ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;

ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;

ЭБС «Рукопт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».

- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;

- научная электронная библиотека диссертаций и авторефератов: <http://dissercat.com>

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»

В) Научная поисковая система – Science Tehnology

Г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации -

<http://mcsx.ru>

Д) Специализированные профессиональные база данных:

<http://www.gost.ru> Официальный сайт Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии.

<http://www.iso9000.ru> Ресурс «ISO 9000 Современный менеджмент качества».

<http://www.stq.ru> Редакционно-информационное агентство "Стандарты и качество".

Средство массовой информации, посвященное проблемам в области стандартизации и качества в разных отраслях промышленности

<http://www.vniiki.ru> Всероссийский научно-исследовательский институт классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству

<http://uralgost.ru> Уральское объединение по сертификации «Уралгост»

<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для того, чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте на платформе



MOODLE или сайте университета.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к экзамену.

При подготовке к экзамену, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрыты» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При подготовке студентов к тестированию необходимо тщательно изучить конспект лекций по соответствующим темам, а также материал, изложенный в основной литературе.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования основ профессиональных и универсальных компетенций у студентов в процессе изучения дисциплины «Управление качеством и сертификация пищевых производств» применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются **следующие информационные технологии обучения:**

- При проведении лекции используются презентации материала в программе Microsoft Office (PowerPoint), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

- **Практические занятия** по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE (методические материалы), Справочной правовой системы «Консультант Плюс».



Практические и лабораторные занятия по дисциплине проводятся с использованием бумажных вариантов годовых отчетов служб управления персоналом предприятий и организаций различных форм собственности.

В процессе изучения принципов составления документации *учебными целями* являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с прикладными программными пакетами, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются навыки использования ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и **репродуктивных методов обучения** (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно - иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно - практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно - организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.

Программное обеспечение:

- Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
- Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- База данных АГРОС - режим доступа:

<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
---	---	--



Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №9	Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, стационарная или переносная мультимедийная установка, Оборудование, приборы и материалы: Плакат «Схема разделки туши» Шкаф д/док со стеклом и нишей, Шкаф д/док со стеклом	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов, для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №2	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, Оборудование: Ареометр, Дистиллятор, Молокомер, Сепаратор, Центрифуга, Маслобойка, Анализатор качества молока - Лактан, Соматос, Мороженица, Йогуртница Приборы и материалы: Сухие закваски для различных кисломолочных продуктов, Ступка, Пробирки, Бюретки, Лабораторная посуда, Химические реактивы, Ареометр, Весы лабораторные, Цилиндр, Штатив для пробы, Эл.плита, Колбы Учебно-наглядные пособия: Видеофильмы, Муляжи сыров, Плакат по составу молока, Плакат по классификации мороженого, Витрина-выставка выпускаемой молочной продукции	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security



		для бизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
--	--	---

12. Особенности обучения студентов с различными нозологиями:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готов виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;



Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).

- индивидуальные беседы;

- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Технологический факультет
Кафедра Частного животноводства, зоогигиены и экологии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

**Б1.В.17 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ
ПРОИЗВОДСТВ**

по направлению подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК-4	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Реферат, устный опрос зачет	Экзамен
ПК-6	способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции		
ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты		

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2. Требования к результатам освоения производственной практики: технологическая практика

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
ПК- 4 способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области				
Знать: качество пищевых продуктов, метода определения показателей качества, контроль качества пищевых продуктов	Фрагментарные представления о качестве пищевых продуктов, методах определения показателей качества, контроле качества пищевых продуктов	Неполные представления о качестве пищевых продуктов, методах определения показателей качества, контроле качества пищевых продуктов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о качестве пищевых продуктов, методах определения показателей качества, контроле качества пищевых продуктов	Сформированные систематические представления о качестве пищевых продуктов, методах определения показателей качества, контроле качества пищевых продуктов
Уметь: проводить экспертизу	Фрагментарное использование умений проводить	Несистематическое использование умений проводить	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы	Сформированное использование умений проводить

качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств	экспертизу качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств	экспертизу качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств	в умении проводить экспертизу качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств	экспертизу качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств
Владеть: способами сертификации пищевых производств	Отсутствие владения способами сертификации пищевых производств	Фрагментарное владение способами сертификации пищевых производств	В целом успешное, но несистематическое владение способами сертификации пищевых производств	Успешное и систематическое владение способами сертификации пищевых производств
ПК-6 способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции				
Знать: классификацию методов управления качеством пищевых продуктов	Фрагментарные представления о классификации методов управления качеством пищевых продуктов	Неполные представления о классификации методов управления качеством пищевых продуктов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о классификации методов управления качеством пищевых продуктов	Сформированные систематические представления о классификации методов управления качеством пищевых продуктов
Уметь: методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции, методы анализа данных о качестве продукции и способы выявления причин брака	Фрагментарное использование умений методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции, методы анализа данных о качестве продукции и способы выявления причин брака	Несистематическое использование умений методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции, методы анализа данных о качестве продукции и способы выявления причин брака	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции, методы анализа данных о качестве продукции и способы выявления причин брака	Сформированное использование умений методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции, методы анализа данных о качестве продукции и способы выявления причин брака
Владеть: методами, навыками и приемами оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств	Отсутствие владения методами, навыками и приемами оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств	Фрагментарное владение методами, навыками и приемами оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств	В целом успешное, но несистематическое владение методами, навыками и приемами оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств	Успешное и систематическое владение методами, навыками и приемами оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств
ПК-8 способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты				
Знать: понятие стандартов, основные	Фрагментарные представления о понятии стандартов,	Неполные представления о понятии стандартов,	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о понятии	Сформированные систематические представления о понятии

термины и определения; объекты, задачи и виды профессиональной деятельности по управлению качеством и сертификации продукции	основных терминах и определениях; объектах, задачах и видах профессиональной деятельности по управлению качеством и сертификации продукции	основных терминах и определениях; объектах, задачах и видах профессиональной деятельности по управлению качеством и сертификации продукции	понятии стандартов, основных терминах и определениях; объектах, задачах и видах профессиональной деятельности по управлению качеством и сертификации продукции	стандартов, основных терминах и определениях; объектах, задачах и видах профессиональной деятельности по управлению качеством и сертификации продукции
Уметь: пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции, пользоваться нормативной документацией и применять полученные знания на практике	Фрагментарное использование умений пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции, пользоваться нормативной документацией и применять полученные знания на практике	Несистематическое использование умений пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции, пользоваться нормативной документацией и применять полученные знания на практике	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции, пользоваться нормативной документацией и применять полученные знания на практике	Сформированное использование умений пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции, пользоваться нормативной документацией и применять полученные знания на практике
Владеть: методами и приемами применения стандартов, способствующих получению высококачественной продукции	Отсутствие владения знаниями методами и приемами применения стандартов, способствующих получению высококачественной продукции	Фрагментарное владение знаниями методами и приемами применения стандартов, способствующих получению высококачественной продукции	В целом успешное, но несистематическое владение методами и приемами применения стандартов, способствующих получению высококачественной продукции	Успешное и систематическое владение методами и приемами применения стандартов, способствующих получению высококачественной продукции

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Б1.В.17 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

3.1 Реферат

Реферат - публичное сообщение, представляющие собой развернутое изложение определенной темы, вопроса программы. Доклад может быть

представлен различными участниками процесса обучения: преподавателем, приглашенным экспертом, студентом, группой студентов.

Рекомендуемые тематики рефератов:

1. Показатели качества пищевой продукции и факторы, влияющие на них.
2. Выявление критических контрольных точек в производстве пищевой продукции.
3. Установление, соблюдение предельных значений параметров при производстве пищевой продукции и разработка системы мониторинга.
4. Разработка процедуры проверки и корректирующих мероприятий в системе ХАССП.
5. Методы и средства контроля качества пищевой продукции.
6. Методы повышения конкурентоспособности организаций.
7. Семь инструментов контроля качества.
8. Директива ЕС №94/93 «О гигиене пищевых продуктов».
9. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов.
10. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.
11. Организация работ по разработке системы ХАССП.
12. Документация системы ХАССП.
13. Описание (моделирование) производственных процессов в пищевой промышленности.
14. Анализ рисков при производстве пищевой продукции.

6.1 Вопросы к зачету:

1. Семь инструментов управления качеством и их содержание;
2. Критерии оценки, используемые в Европейской премии по качеству;
3. Премия Правительства РФ в области качества;
4. Основные методы оценки результативности и эффективности систем менеджмента качества, их достоинства и недостатки.
5. Основные законы определяющие законодательно-правовое обеспечение качества в РФ;
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
7. Условия оборотоспособности пищевых продуктов, материалов и изделий;
8. Общие принципы системы ХАССП;
9. Создание системы НАССР;
10. Применение системы НАССР;
11. Основные этапы внедрения системы НАССР;
12. Управление устройствами для мониторинга и измерений;
13. Оценка удовлетворенности потребителя;
14. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности;
15. Процессы жизненного цикла пищевой продукции;
16. Критерии качества и безопасности пищевых продуктов;
17. Построение блок-схемы производственных процессов;
18. Анализ рисков по диаграмме;
19. Метод «дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек;
20. Форма рабочего листа ХАССП;

21. Управление несоответствующей требованиям пищевой продукцией;
22. Отличие системы НАССР от предшествующих систем;
23. Система мониторинга качества и безопасности пищевой продукции;
24. Корректирующие действия;
25. Оценка результативности СМК.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Исследовательские методы обучения - организация обучения на основе поисковой, познавательной деятельности студентов путем постановки преподавателем познавательных и практических задач, требующих самостоятельного творческого решения. Сущность исследовательского метода обучения обусловлена его функциями. Метод организует творческий поиск и применение знаний, является условием формирования интереса, потребности в творческой деятельности, в самообразовании. Основная идея исследовательского метода обучения заключается в использовании научного подхода к решению той или иной учебной задачи. Работа студентов в этом случае строится по логике проведения классического научного исследования с использованием всех научно-исследовательских методов и приемов, характерных для деятельности ученых.

Критерии оценки реферата

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не трактовал нормативно-правовые акты, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

3.2 Устный опрос

Устный опрос позволяет оценить знания кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий.

Вопросы к устному опросу

1. Идентификация продукции и экспертиза. Общие положения современной технической терминологии молочных и молочносодержащих продуктов.
2. Классификационные признаки молочных и молочносодержащих продуктов.
3. Национальные стандарты - основа идентификации продукции. Требования национальных стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты.
4. Требования к содержанию и оформлению технологических инструкций на продукты.
5. Маркировка молочных и молочносодержащих продуктов.
6. Молочное сырье для молочной промышленности. Характеристика, свойства.
7. Требования к молоку-сырью.
8. Пороки молока. Порядок приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья.
9. Экспертиза молока и цельномолочных продуктов. Нормативные документы в области стандартизации, метрологии, сертификации, торговли, ветеринарии, санитарии и гигиены.
10. Идентификация и экспертиза кисломолочных продуктов.
11. Идентификация и экспертиза мороженого.
12. Идентификация и экспертиза молочных консервов.
13. Идентификация и экспертиза сыров.
14. Требования к молоку-сырью для производства сыров.
15. Органолептическая оценка качества сыров.
16. Идентификация и экспертиза сливочного масла.
17. Оценка качества масла из коровьего молока.
18. Экспертиза вторичного молочного сырья (обезжиренного молока, молочной сыворотки и пахты).
19. Химический состав и пищевая ценность вторичного молочного сырья.
20. Новые продукты из вторичного молочного сырья

Критерии оценки устного ответа

«отлично»	Студент показал отличные знания основных положений, легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет большим объемом информации по заданным вопросам. Владеет числовыми данными. Свободно отвечает на дополнительные вопросы и поддерживает беседу.
«хорошо»	Студент показал хорошие знания основных положений легко

	оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет необходимым объёмом информации по заданным вопросам. Владеет некоторыми числовыми данными. Поддерживает беседу.
«удовлетворительно»	Студент показал посредственные знания основных положений учебной дисциплины, с трудом владеет понятиями. Ответ построен не логически. Владеет небольшим объёмом информации по заданным вопросам. Поддерживает беседу.
«не удовлетворительно»	При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях по заданным вопросам. Ответ построен не логически. Не владеет необходимым объёмом информации по заданным вопросам. На дополнительные вопросы не отвечает. Беседу не поддерживает.

3.3 Экзамен

В соответствии с учебным планом Университета промежуточная аттестация по дисциплине «Управление качеством и сертификация пищевых производств» проводится в форме экзамена.

Вопросы к экзамену по дисциплине

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- 1 Автоматизированные системы управления качеством продукции.
- 2 Аккредитация испытательных лабораторий.
- 3 Анализ нормативных документов по метрологическому обеспечению контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.
- 4 Глобальная система измерений.
- 5 Государственная антимонопольная политика.
- 6 Декларация о соответствии в процедуре сертификации продукции.
- 7 Добровольная сертификация.
- 8 Законодательные основы сертификации.
- 9 Защита прав потребителей.
- 10 Измерительные методы оценки качества продуктов общественного питания, их классификация и характеристики.
- 11 Измерительные методы оценки качества продуктов общественного питания; их метрологические характеристики.
- 12 Инспекционный контроль при сертификации продукции.
- 13 Качество, в т.ч. безопасность продуктов общественного питания: нормы, правила, технические требования.
- 14 Контроль качества продуктов питания по показателям безопасности, современные методы и средства их исследований.
- 15 Международное сотрудничество Ростехрегулирования.
- 16 Методики выполнения измерений. Метрологические нормативы.
- 17 Метрологические свойства средств измерений.
- 18 Оборудование и приборы для проведения контроля качества продуктов питания.
- 19 Обязательная сертификация.
- 20 Погрешности средств измерений.
- 21 Проблемы идентификации и фальсификации пищевых продуктов.
- 22 Проблемы производства, сертификации генетически модифицированных продуктов питания.
- 23 Проблемы создания эталонов нового поколения.

- 24 Разработка прецизионных методов измерений и достоверных методов испытаний и контроля средств измерений.
- 25 Роль квалиметрии и значение интегральных показателей качества в производстве и экспертизе продуктов питания.
- 26 Сертификация продукции и услуг общественного питания.
- 27 Сертификация технологий в пищевых производствах.
- 28 Система оценки соответствия мясного сырья и продуктов на его основе.
- 29 Системы сертификации, схемы ее проведения.
- 30 Современная терминология в сфере оказания услуг общественного питания.
- 31 Стандартные и экспресс-методы исследования качества продуктов питания и их метрологические характеристики.
- 32 Физические величины. Системы единиц физических величин.
- 33 Экспертные методы оценки качества продуктов питания.
- 34 Эталоны физических величин. Государственные стандартные образцы.

Критерий оценки экзамена

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	«отлично» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме усвоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и	Повышенный уровень

	логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса, использует в ответе материал разнообразных источников и др.	
Хорошо	«хорошо» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, грамотно и по существу излагает его, допускает не существенные неточности в ответе на вопрос	Базовый уровень
Удовлетворительно	«удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он освоил основные вопросы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Неудовлетворительно	«неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки	Компетенция не сформирована

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение аттестационного испытания.

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено»).

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.