

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»



«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

Г.Ю. Нагорная

2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Системы качества на перерабатывающих предприятиях

Уровень образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) общий

Форма обучения очная (заочная)

Срок освоения ООП 4 года (4 года 9 месяцев)

Институт Аграрный

Кафедра разработчик РПД Агрономии и лесного дела

Выпускающая кафедра Агрономии и лесного дела

Начальник
учебно-методического управления

Семенова Л.У.

Директор института

Гочияева З.У.

Заведующий выпускающей кафедрой

Гедиев К.Т.

г. Черкесск, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели освоения дисциплины.....	3
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине	4
4. Структура и содержание дисциплины.....	5
4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	5
4.2. Содержание дисциплины.....	6
4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля.....	6
4.2.2. Лекционный курс.....	8
4.2.3. Лабораторные занятия	9
4.2.4. Практические занятия.....	9
4.3. Самостоятельная работа обучающегося.....	11
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	13
6. Образовательные технологии.....	21
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	22
7.1. Перечень основной и дополнительной литературы.....	22
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	23
7.3. Информационные технологии.....	23
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	24
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий.....	24
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся.....	28
8.3. Требования к специализированному оборудованию.....	29
9. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	29
Приложение 1. Фонд оценочных средств.....	30
Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины.....	45

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Системы качества на перерабатывающих предприятиях» является формирование знаний по оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

При этом *задачами* дисциплины являются:

- оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
- учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
- осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
- ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Системы качества на перерабатывающих предприятиях» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) и имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1	Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе (АПК)	Производственная практика (преддипломная практика)

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер/ индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ПК-7	готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
			ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
			ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
2	ПК - 18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	ПК-18.1 Рассматривает возможность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции
			ПК-18.2 Определяет готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции
			ПК-18.3 Осуществляет управление персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ РАБОТЫ

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестр
			№ 8
Аудиторная контактная работа (всего)		48	48
В том числе:			
Лекции (Л)		24	24
Практические работы (ПР)		24	24
Контактная внеаудиторная работа		1,7	1,7
В том числе: индивидуальные и групповые консультации		1,7	1,7
Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)		58	58
Подготовка к занятиям (ПР)		7	7
Работа с книжными источниками		9	9
Работа с электронными источниками		13	13
Подготовка к текущему контролю (ПТК)		7	7
Подготовка к промежуточному контролю (ППК)		13	13
Самоподготовка		9	9
Промежуточная аттестация	Зачет (З)	3	3
	Прием зач. час	0,3	0,3
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестр
			№ 7
Аудиторная контактная работа (всего)		14	14
В том числе:			
Лекции (Л)		6	6
Практические работы (ПР)		8	8
Контактная внеаудиторная работа		1	1
В том числе: индивидуальные и групповые консультации		1	1
Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)		89	89
Подготовка к занятиям (ЛР)		12	12
Работа с книжными источниками		12	12
Работа с электронными источниками		16	16
Подготовка к текущему контролю (ПТК)		12	12
Подготовка к промежуточному контролю (ППК)		14	14
Самоподготовка		17	17
Просмотр видеолекций		6	6
Промежуточная аттестация	Зачет (З)	3,7	3,7
	В том числе:		
	Прием зач. час	0,3	0,3
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	8	Раздел 1. Проблемы (социальные, экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	6	-	6	17	29	Устный опрос, тестирование

2.	8	Раздел 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством	4	-	4	9	17	Устный опрос, тестирование
3.	8	Раздел 3. Принципы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции	4	-	4	9	17	Контрольная работа, тестирование
4.	8	Раздел 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	8	-	8	17	33	Контрольная работа, тестирование
5.	8	Раздел 5. Аудит и сертификацию систем управления качеством	2	-	2	6	10	Устный опрос, тестирование
6.	8	Контактная внеаудиторная работа	-	-	-	-	1,7	Индивидуальные и групповые консультации
7.	8	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	0,3	Зачет
		ИТОГО:	24	-	24	58	108	

Заочная форма

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	9	Раздел 1. Проблемы (социальные, экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	2	-	-	26	28	Устный опрос, тестирование
2.	9	Раздел 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством	2	-	2	18	22	Устный опрос, тестирование
3.	9	Раздел 3. Принципы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции	-	-	2	14	16	Контрольная работа, тестирование
4.	9	Раздел 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	2	-	2	19	23	Контрольная работа, тестирование
5.	9	Раздел 5. Аудит и сертификация систем управления качеством	-	-	2	12	14	Устный опрос, тестирование

6.	9	Контактная внеаудиторная работа	-	-	-	-	1	Индивидуальные и групповые консультации
7.	9	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	4	Зачет
		ИТОГО:	6	-	8	89	108	

4.2.2. Лекционный курс

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
Семестр 8 (9)					
1	Раздел 1. Проблемы (социальные, экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	Лекция 1. Проблемы (социальные, экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	Понятие о качестве, в т.ч. безопасности. Социальные, экономические, технические аспекты качества. Развитие систем управления качеством в разных странах. Основоположники современных подходов к управлению качеством. Престижные премии в области качества. Всероссийская организация качества. Международные организации по стандартизации. Системы качества	6	2
2	Раздел 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством	Лекция 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством	Понятие о стандартизации и метрологическом обеспечении производства. Принципы, функции, методология стандартизации. Основное содержание стандартов ИСО серий 9000, 22000 и других.	4	2
3	Раздел 3. Принципы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции	Лекция 3. Принципы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции	Современная методология контроля качеством, в т.ч. безопасностью пищевой и кулинарной продукции. Показатели качества. Факторы, обуславливающие качество. Фасетный и иерархический подходы в методологии. Контроль как средство обеспечения качества.	4	

4	Раздел 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	Лекция 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	Анализ результатов проведения органолептической оценки качества продукции и оформление ее результатов согласно НТД. Анализ данных контроля качества кулинарной продукции различных групп (полуфабрикатов, изделий, в т.ч. продукции высокой степени готовности). Ознакомление с принципами стандартизации и контроля качества основных групп кулинарной продукции: – из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, мясного сырья и птицы; - из картофеля и овощей; - зерномучных продуктов (круп, бобовых, макаронных изделий, муки) и т.д.; - полуфабрикатов; - блюд. Анализ результатов контроля качества и подготовка экспертного заключения.	8	2
5	Раздел 5. Аудит и сертификацию систем управления качеством	Лекция 5. Аудит и сертификацию систем управления качеством	Сертификация (подтверждение) соответствия систем управления качеством пищевых продуктов.	2	
ИТОГО часов в семестре:				24	6

4.2.3. Лабораторные занятия- не предусмотрены

4.2.4 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практического занятия	Содержание практического занятия	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
Семестр 8 (9)					
1.	Раздел 1. Проблемы (социальные,	Практическое занятие 1. Проблемы (социальные,	Современное состояние и основные направления развития представлений	6	

	экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	о качестве продукции предприятий питания		
2.	Раздел 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством	Практическое занятие 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством	Понятие о стандартизации и метрологическом обеспечении производства. Принципы, функции, методология стандартизации.	4	2
3.	Раздел 3. Принципы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции	Практическое занятие 3. Принципы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции	Современная методология контроля качеством, в т.ч. безопасностью пищевой и кулинарной продукции. Показатели качества. Факторы, обуславливающие качество. Фасетный и иерархический подходы в методологии. Контроль как средство обеспечения качества.	4	2
4.	Раздел 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	Практическое занятие 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	Показатели, методы, средства и уметь анализировать результаты в управлении качеством продукции.	8	2
5.	Раздел 5. Аудит и сертификацию систем управления качеством	Практическое занятие 5. Аудит и сертификацию систем управления качеством	Виды и методология аудита, сертификацию систем управления качеством пищевых продуктов.	2	2
	ИТОГО часов в семестре:			24	8

4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2		3	4	5
Семестр 8 (9)					
1.	Раздел 1. Проблемы (социальные, экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	1.1	Подготовка к занятиям (ПР)	2	4
		1.2	Работа с книжными источниками	2	4
		1.3	Работа с электронными источниками	4	4
		1.4	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	2	4
		1.5	Подготовка к промежуточному контролю (ППК)	4	4
		1.6	Самоподготовка Просмотр видеолекций	3	4 2
2.	Раздел 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством	2.1	Подготовка к занятиям (ПР)	1	2
		2.2	Работа с книжными источниками	2	2
		2.3	Работа с электронными источниками	2	4
		2.4	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	1	2
		2.5	Подготовка к промежуточному контролю (ППК)	2	2
		2.6	Самоподготовка Просмотр видеолекций	1	4 2
3	Раздел 3. Принципы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции	3.1	Подготовка к занятиям (ПР)	1	2
		3.2	Работа с книжными источниками	2	2
		3.3	Работа с электронными источниками	2	2
		3.4	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	1	2
		3.5	Подготовка к промежуточному контролю (ППК)	2	2

		3.6	Самоподготовка Просмотр видеолекций	1	4
4.	Раздел 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	4.1	Подготовка к занятиям (ПР)	2	2
		4.2	Работа с книжными источниками	2	2
		4.3	Работа с электронными источниками	4	4
		4.4	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	2	2
		4.5	Подготовка к промежуточному контролю (ППК)	4	4
		4.6	Самоподготовка Просмотр видеолекций	3	3 2
5.	Раздел 5. Аудит и сертификацию систем управления качеством	5.1	Подготовка к занятиям (ПР)	1	2
		5.2	Работа с книжными источниками	1	2
		5.3	Работа с электронными источниками	1	2
		5.4	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	1	2
		5.5	Подготовка к промежуточному контролю (ППК)	1	2
		5.6	Самоподготовка Просмотр видеолекций	1	2 -
ИТОГО часов в семестре:				58	89

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа студентов (СРС) является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Независимо от полученной профессии и характера работы любой начинающий специалист должен обладать фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности своего профиля, опытом творческой и исследовательской деятельности по решению новых проблем, опытом социально-оценочной деятельности. Все эти составляющие образования формируются именно в процессе самостоятельной работы студентов, так как предполагает максимальную индивидуализацию деятельности каждого студента и может рассматриваться одновременно и как средство совершенствования творческой индивидуальности.

Самостоятельная работа необходима не только для освоения отдельной дисциплины, но и для формирования навыков самостоятельной работы как в учебной, так и профессиональной деятельности. Каждый студент учится самостоятельному решению проблем, нахождению оригинальных творческих решений.

5.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ РАБОТЕ С ЛЕКЦИЯМИ

Слушание и запись лекций - сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим студентом.

Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось переписывать их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции.

Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии.

Повторную работу над конспектом лекции проведите в тот же день. Это позволит наиболее полно восстановить положения, пропущенные или неточно записанные в ходе лекции, лучше понять общую идею, главные аспекты.

С целью доработки конспекта лекции необходимо в первую очередь прочитать записи, восстановить текст в памяти, а также исправить описки, расшифровать не принятые ранее сокращения, заполнить пропущенные места, понять текст, вникнуть в его смысл. Далее прочитать материал по рекомендуемой литературе, разрешая в ходе чтения возникшие ранее затруднения, вопросы, а также дополняя и исправляя свои записи. Записи должны быть наглядными, для чего следует применять различные способы выделений. В ходе доработки конспекта углубляются, расширяются и закрепляются знания, а также дополняется, исправляется и совершенствуется конспект.

Подготовленный конспект и рекомендуемая литература используется при подготовке к практическому занятию. Подготовка сводится к внимательному прочтению учебного материала, к выводу с карандашом в руках всех утверждений и формул, к решению примеров, задач, к ответам на вопросы, предложенные в конце лекции преподавателем или помещенные в рекомендуемой литературе. Примеры, задачи, вопросы по теме являются средством самоконтроля.

Непременным условием глубокого усвоения учебного материала является знание основ, на которых строится изложение материала. Обычно преподаватель напоминает, какой ранее изученный материал и в какой степени требуется подготовить к очередному занятию. Эта рекомендация, как и требование систематической и серьезной работы над всем лекционным курсом, подлежит безусловному выполнению. Потери логической связи как внутри темы, так и между ними приводит к негативным последствиям: материал учебной дисциплины перестает основательно восприниматься, а творческий труд подменяется утомленным переписыванием.

Обращение к ранее изученному материалу не только помогает восстановить в памяти известные положения, выводы, но и приводит разрозненные знания в систему, углубляет и расширяет их. Каждый возврат к старому материалу позволяет найти в нем что-то новое, переосмыслить его с иных позиций, определить для него наиболее подходящее место в уже имеющейся системе знаний.

5.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ.

Для того чтобы практические занятия приносили максимальную пользу, необходимо помнить, что практические занятия проводятся по вычитанному на лекциях материалу и связаны, как правило, с детальным разбором отдельных вопросов лекционного курса. Следует подчеркнуть, что только после усвоения лекционного материала с определенной точки зрения (а именно с той, с которой он излагается на лекциях) он будет закрепляться на практических занятиях как в результате обсуждения и анализа лекционного материала, так и с помощью проведения различных лабораторных работ, решения проблемных ситуаций, задач. При этих условиях студент не только хорошо усвоит материал, но и научится применять его на практике, а также получит дополнительный стимул (и это очень важно) для активной проработки лекции.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый студент должен начать с ознакомления с планом занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. Особое внимание необходимо уделить методикам проведения опытов, изложенным в практикуме.

Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной методики, которая имеется в практикуме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов.

5.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ СОСТАВЛЕНИЮ КОНСПЕКТА ВИДЕОЛЕКЦИЙ И ДРУГИХ ИСТОЧНИКОВ

Конспект первоисточника (монографии, учебника, статьи, видеолекции) представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию

обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если студент излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Конспект должен начинаться с указания реквизитов источника (фамилии автора, полного наименования работы, места и года издания, названия темы видеолекции). Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочнее запомнить.

Работа над конспектом выполняется письменно. Озвучиванию подлежат главные положения и выводы работы в виде краткого устного сообщения (3-4 мин.) в рамках теоретических и практических занятий. Контроль может проводиться и в виде проверки конспектов преподавателем.

5.4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ

Подготовка к устному опросу

Подготовка устного выступления включает в себя следующие этапы:

- определение темы и примерного плана выступления;
- работа с рекомендуемой литературой по теме выступления;
- выделение наиболее важных и проблемных аспектов исследуемого вопроса;
- предложение возможных путей интерпретации проблем, затронутых в сообщении или докладе;
- выработка целостного текста устного выступления.

Структура выступления

Выступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Выступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Подготовка к тестированию.

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся ответы. При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

а) проработать информационный материал по дисциплине, предварительно проконсультироваться с ведущим преподавателем по вопросам выбора учебной литературы;

б) выяснить условия тестирования: количество тестовых заданий, количество времени на выполнение тестов, система оценки результатов;

в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

г) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать возможных ошибок.

5.5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВНЕАУДИТОРНОЙ КОНТАКТНОЙ РАБОТЕ

Внеаудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий, включает в себя: индивидуальные и групповые консультации по подготовке к промежуточной аттестации (сдаче зачета, дифференцированного зачета, экзамена). Для подготовки к консультации обучающийся должен заранее составить перечень вопросов по материалу дисциплины, которые лично у него вызывают затруднения. В процессе проведения консультаций обучающийся внимательно слушает ответы преподавателя на вопросы и записывает (конспектирует) ответы. Если проводится групповая консультация (проводимые посредством информационных и телекоммуникационных технологий), обучающийся внимательно конспектирует ответы преподавателя также на вопросы заданные другими обучающимися. Конспект ответов используется для подготовки к промежуточной аттестации.

5.6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ЛИТЕРАТУРОЙ

Особое место среди видов самостоятельной работы занимает работа с литературой, являющаяся основным методом самостоятельного овладения знаниями.

Изучение литературы - процесс сложный, требующий выработки определенных навыков. Поэтому важно научиться работать с книгой. Перечень и объем литературы, необходимой для изучения дисциплины, определяется программой курса и другими методическими рекомендациями.

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник - это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения, установленными программой и требованиями дидактики.

При работе с литературой следует учитывать, что имеются различные виды чтения, и

каждый из них используется на определенных этапах освоения материала. Важной составляющей любого солидного научного издания является список литературы, на которую ссылается автор. При возникновении интереса к какой-то обсуждаемой в тексте проблеме всегда есть возможность обратиться к списку относящейся к ней литературы. В этом случае вся проблема как бы разбивается на составляющие части, каждая из которых может изучаться отдельно от других.

Основные приемы работы с литературой можно свести к следующим:

- составить перечень книг, с которыми следует познакомиться;

- перечень должен быть систематизированным (что необходимо для семинаров, что для экзаменов, что пригодится для написания курсовых и дипломных работ, а что выходит за рамками официальной учебной деятельности, и расширяет общую культуру);

- обязательно выписывать все выходные данные по каждой книге (при написании курсовых и дипломных работ это позволит экономить время);

- определить, какие книги (или какие главы книг) следует прочитать более внимательно, а какие - просто просмотреть;

- при составлении перечней литературы следует посоветоваться с преподавателями и научными руководителями, которые помогут сориентироваться, на что стоит обратить большее внимание, а на что вообще не стоит тратить время;

- все прочитанные книги, учебники и статьи следует конспектировать, но это не означает, что надо конспектировать «все подряд»: можно выписывать кратко основные идеи автора и иногда приводить наиболее яркие и показательные цитаты (с указанием страниц). Можно выделить три основных способа записи: а) запись интересных, важных для запоминания или последующего использования положений и фактов; б) последовательная запись мыслей автора, по разделам, главам, параграфам книги. Такая запись требует творческой переработки прочитанного, что способствует прочному усвоению содержания книги; в) краткое изложение прочитанного: содержание страниц укладывается в несколько фраз, содержание глав - в несколько страниц связного текста. Этот вид записи проще, ближе к первоисточнику, но при этом творческая мысль читателя пассивнее, а поэтому усвоение материала слабее;

- если книга - собственная, то допускается делать на полях книги краткие пометки или же в конце книги, на пустых страницах просто сделать свой «предметный указатель», где отмечаются наиболее интересные мысли и обязательно указываются страницы в тексте автора;

- следует выработать способность «воспринимать» сложные тексты; для этого лучший прием - научиться «читать медленно», когда понятно каждое прочитанное слово (а если слово незнакомое, то либо с помощью словаря, либо с помощью преподавателя обязательно его узнать).

Таким образом, чтение научного текста является частью познавательной деятельности. Ее цель - извлечение из текста необходимой информации. От того насколько осознанна читающим собственная внутренняя установка при обращении к печатному слову (найти нужные сведения, усвоить информацию полностью или частично, критически проанализировать материал и т.п.) во многом зависит эффективность осуществляемого действия.

Грамотная работа с книгой, особенно если речь идет о научной литературе, предполагает соблюдение ряда правил, для овладения которыми необходимо настойчиво учиться. Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути - вот главное правило. Другое правило - соблюдение при работе над книгой определенной последовательности.

Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап - чтение. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения; выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т.д. Непременным правилом чтения должно быть выяснение незнакомых слов, терминов, выражений, неизвестных имен, названий. Студенты с этой целью заводят специальные тетради или блокноты. Важная роль в связи с этим

принадлежит библиографической подготовке студентов. Она включает в себя умение активно, быстро пользоваться научным аппаратом книги, справочными изданиями, каталогами, умение вести поиск необходимой информации, обрабатывать и систематизировать ее.

Основные виды систематизированной записи прочитанного.

Аннотирование - предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения.

Планирование - краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала.

Тезирование - лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала.

Цитирование - дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора.

Конспектирование - краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

Конспект - сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

5.7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОННЫМИ ИСТОЧНИКАМИ

В рамках изучения учебных дисциплин необходимо использовать передовые информационные технологии - компьютерную технику, электронные базы данных, Интернет. При использовании интернет - ресурсов студентам следует учитывать следующие рекомендации:

- необходимо критически относиться к информации;
- следует научиться обрабатывать большие объемы информации, представленные в источниках, уметь видеть сильные и слабые стороны, выделять из представленного материала наиболее существенную часть;
- необходимо избегать плагиата! (плагиат - это присвоение плодов чужого творчества: опубликование чужих произведений под своим именем без указания источника или использование без преобразующих творческих изменений, внесенных заимствователем). Поэтому, если текст источника остается без изменения, не забывайте сделать ссылки на автора работы.

Самостоятельная работа в Интернете

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для:

- поиска информации в сети - использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами;
- организации диалога в сети - использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций;
- создания тематических web-страниц и web-квестов - использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

Возможности новых информационных технологий

1. Поиск и обработка информации

- написание реферата-обзора
- рецензия на сайт по теме
- анализ существующих рефератов в сети на данную тему, их оценивание
- написание своего варианта плана лекции или ее фрагмента
- составление библиографического списка
- подготовка фрагмента практического занятия

- подготовка доклада по теме
 - подготовка дискуссии по теме
 - работа с web-квестом, подготовленным преподавателем или найденным в сети
2. Диалог в сети
- обсуждение состоявшейся или предстоящей лекции в списке рассылки группы
 - общение в синхронной телеконференции (чате) со специалистами или студентами других групп или вузов, изучающих данную тему
 - обсуждение возникающих проблем в отсроченной телеконференции
 - консультации с преподавателем и другими студентами через отсроченную телеконференцию

5.8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЗАЧЁТУ

По итогам 8 (9) семестра проводится зачет. При подготовке к сдаче зачета рекомендуется пользоваться материалами практических занятий и материалами, изученными в ходе текущей самостоятельной работы. Зачет проводится в устной форме. Для обучающихся ЗФО, допуском к зачету является наличие правильно выполненной контрольной работы.

В процессе подготовки зачёту рекомендуется:

- а) повторить содержание лекционного материала и проблемных тем, рассмотренных в ходе семинарских занятий;
- б) изучить основные и дополнительные учебные издания, предложенные в списке литературы;
- в) повторно прочитать те библиографические источники, которые показались Вам наиболее трудными в ходе изучения дисциплины;
- г) проверить усвоение базовых терминологических категорий и понятий дисциплины;

Для успешной сдачи зачета студенты должны помнить, что практические (семинарские) занятия способствуют получению более высокого уровня знаний и, как следствие, более высокой оценки на зачете;

При оценивании знаний студентов преподаватель руководствуется, прежде всего, следующими критериями:

- правильность ответов на вопросы;
- полнота и лаконичность ответа;
- умение толковать и правильно использовать основную терминологическую базу предмета;
- ориентирование в тенденциях и проблемах развития логистической деятельности в Российской Федерации;
- знание основных методов и концепций анализа логистической деятельности в экономике;
- логика и аргументированность изложения;
- культура ответа.

Таким образом, при проведении зачёта преподаватель уделяет внимание не только содержанию ответа, но и форме его изложения.

Задания для самостоятельной работы

1. Разработка и реализация Программ комплексной стандартизации в России.
2. Цель и задачи Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в координации работ по стандартизации на перерабатывающих предприятиях.
3. Обеспечение качества и безопасности услуг общественного питания.
4. Современные принципы оценки деятельности работников в зависимости от их вклада в итоговый результат работы предприятия (использование коэффициента трудового участия и другие методы).
5. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества в России.
6. Международный и отечественный опыт стандартизации и контроля качества продукции пищевой промышленности.
7. Совершенствование методов анализа (контроля) качества сельскохозяйственной продукции.
8. Государственные программы стандартизации сельскохозяйственной продукции.
9. Анализ нормативных документов, регламентирующих разработку, оформление и утверждение технических условий на пищевые продукты.
10. Проблемы предоставления полной и достоверной информации для потребителей о качестве пищевых продуктов.
11. Системы управления качеством продукции. Сертификация систем качества и производственных процессов.
Контроль качества продукции общественного питания высокой степени готовности.
12. Стандартные и экспрессные методы оценки качества продукции. Их преимущества и недостатки.
13. Стандартизованные и альтернативные методики определения показателей качества пищевых продуктов.
14. Особенности технологии и оценки качества мучных кондитерских изделий.
Федеральный закон «О защите прав потребителей».
15. Состояние рынка отечественных и зарубежных продуктов питания и их качество.
16. Виды, методы фальсификации пищевой продукции и способы ее обнаружения.
17. Системы сертификации
18. Идентификационная экспертиза.
19. Государственный контроль и надзор за качеством продукции перерабатывающих предприятий
20. Аудит, его особенности на перерабатывающих предприятиях

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	№ семестра	Виды работы	Образовательные технологии
1	2	3	4
1.	8	Лекция 1. Проблемы (социальные, экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	<i>Визуальная лекция</i>
2.	8	Лекция 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	<i>Визуальная лекция</i>
Итого			4 часа

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Основная литература

Список основной литературы	
1.	Системы качества: учебное пособие / составители А. А. Афанасьев. —: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2011. — 454 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/28926.html
2.	Синьковский, Н. М. Основы управления системами качества и их сертификация: учебное пособие / Н. М. Синьковский. — Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2009. — 88 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/49231.html
3.	Квалиметрия и системы качества. Практикум. Часть 1: учебное пособие / Л. Б. Лихачева, Г. В. Попов, Л. И. Назина, Ю. П. Земсков. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 69 с. — ISBN 978-5-00032-017-4. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/47424.html
Список дополнительной литературы	
4.	Квалиметрия и системы качества. Практикум: учебное пособие / О. П. Дворянинова, А. Н. Пегина, Н. Л. Клейменова, Л. И. Назина. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. — 137 с. — ISBN 978 - 5-00032-496-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106441.html
5.	Крылова, Т. Д. Формирование системы менеджмента качества услуг делового образования в научных учреждениях: монография / Т. Д. Крылова. — Москва: ИД «Экономическая газета», ИТКОР, 2012. — 209 с. — ISBN 978-5-4319-0009-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/8384.html
6.	Низовкина, Н. Г. Экономика предприятия и управление производственными системами. Модуль 1. Экономика предприятия: учебное пособие / Н. Г. Низовкина. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 196 с. — ISBN 978-5-7782-3456-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91489.html

Методическая литература

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет (свободный доступ)

Адрес в интернете	Наименование ресурса
http://www.agroinvestor.ru/agrotechnika/	Журнал "Агротехника и технологии"
http://window.edu.ru/catalog/	Российское образование. Федеральный портал

http://uisrussia.msu.ru/	Университетская информационная система России
http://www.sevin.ru/redbooksevin/	Красная книга Российской Федерации
http://ecologylib.ru/books/index.shtml	Зеленая планета (Библиотека по экологии)
http://dendrology.ru	Лесная библиотека
https://youtu.be/Jd73AWNzcgQ https://youtu.be/Srnkx-gGNw https://youtu.be/4sM9AtuKnr4	Видеолекции по дисциплине

7.3. Информационные технологии

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022 (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
ЭБС IPRbooks	Лицензионный договор № 9368/22П от 01.07.2022 г. Срок действия: с 01.07.2022 до 01.07.2023

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Требования к специализированному оборудованию

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий,	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов;

<p>Ауд. № 4</p>	<p>обеспечивающих тематические иллюстрации: Проектор– 1 шт. Настенный экран– 1 шт. Монитор– 1шт. Системный блок– 1шт. <u>Специализированная мебель и оргсредства</u> Доска аудиторная на основе стального листа для написания мелом ДК11Э107(1000x750 мм) – 1шт Стол однотумбовый – 1 шт. Стул мягкий – 1 шт. Трибуна 450*500*500 – 1 шт. Стол лабораторный двухместный каркасе из трубы прямоугольного, профиля– 13 шт. Стул аудиторный с сидениями и спинками из фанеры (№6) – 26 шт. Вешалка для верхней одежды -1шт Рукомойник с центральной канализацией -1шт Комплект электропитания ЩЭ (220, 5кВт) в комплекте с УЗО – 1 шт</p>	<p>достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. № 5</p>	<p>Специализированная мебель: Доска аудиторная на основе стального листа для написания мелом – 1шт Стол преподавателя двухтумбовый – 1 шт. Стол лабораторный двухместный на металлокаркасе из трубы прямоугольного, профиля – 8 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Вешалка для верхней одежды -1шт Стулья лабораторные – 16 шт. Рукомойник с центральной канализацией -1шт Огнетушитель ОУ-3 - 2 шт. Комплект электропитания</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>

	<p>ЩЭ (220, 5кВт) в комплекте с УЗО –1 шт Комплект электропитания ЩЭ (380 10Вт) в комплекте с УЗО – 2 шт Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: экран на штативе -1 шт. проектор - 1 шт. ноутбук -1 шт. Автоклав – 2 шт. Аппарат для закатки банок – 1 шт. Блонширователь - 1 шт. Ванны моечные – 2 шт. Аквадистиллятор ДЭ – 4 – 1 шт. Шкаф вытяжной – 1 шт. Машина овощерезательная д/нарезки -1 шт. Шкаф холодильный – 1400 – 1 шт. Ванна ИПКС-0,53-01ДУ-35 – 1 шт. Котел варочный КНЭ-60 - 1 шт. Шкаф сушильный ПЭ-0041 – 1 шт. Термостат ТС – 2 шт. Рефрактометр - 2 шт. Дистиллятор бытовой – 1 шт. Пресс для сыра – 1 шт. Формы для сыра – 2 шт. Центрифуга ЦЛМ -1-12 - 1шт. Штатив настольный для дозатора – 2 шт. Прибор для отмеривания серной кислоты – 2 шт. Баня водяная ЛТ-2 – 1 шт. Фильтр для механической очистки молока – 1шт. Эксикатор – 2 шт. Весы ECON ACCULAB – 1 шт. Весы для сыпучих материалов – 1 шт. Весы ВЛР – 200.</p>	
--	---	--

	<p>Стеллаж металлический – 1 шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкаф витринный – 1 шт. Столы рабочие - 7 шт. Лабораторная посуда</p>	
<p>Лаборатория хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства и растениеводства Ауд. № 5</p>	<p>Специализированная мебель: Доска аудиторная на основе стального листа для написания мелом – 1шт Стол преподавателя двухтумбовый – 1 шт. Стол лабораторный двухместный на металлокаркасе из трубы прямоугольного, профиля – 8 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Вешалка для верхней одежды -1шт Стулья лабораторные – 16 шт. Рукомойник с центральной канализацией -1шт Огнетушитель ОУ-3 - 2 шт. Комплект электропитания ЩЭ (220, 5кВт) в комплекте с УЗО –1 шт Комплект электропитания ЩЭ (380 10Вт) в комплекте с УЗО – 2 шт Лабораторное оборудование: Автоклав – 2 шт. Аппарат для закатки банок – 1 шт. Блонширователь - 1 шт. Ванны моечные – 2 шт. Аквадистиллятор ДЭ – 4 – 1 шт. Шкаф вытяжной – 1 шт. Машина овощерезательная д/нарезки -1 шт. Шкаф холодильный – 1400 – 1 шт. Ванна ИПКС-0,53-01ДУ-35 – 1 шт. Котел варочный КНЭ-60 - 1 шт. Шкаф сушильный ПЭ-0041</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>

	<p>– 1 шт. Термостат ТС – 2 шт. Рефрактометр - 2 шт. Электронный анализатор качества молока – 1 шт. Дистиллятор бытовой – 1 шт. Пресс для сыра – 1 шт. Формы для сыра – 2 шт. Центрифуга ЦЛМ -1-12 - 1 шт. Штатив настольный для дозатора – 2 шт. Прибор для отмеривания серной кислоты – 2 шт. Баня водяная ЛТ-2 – 1 шт. Фильтр для механической очистки молока – 1 шт. Эксикатор – 2 шт. Весы ECON ACCULAB – 1 шт. Весы для сыпучих материалов – 1 шт. Весы ВЛР – 200. Стеллаж металлический – 1 шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкаф витринный – 1 шт. Стол рабочие - 7 шт. Лабораторная посуда</p>	
<p>Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания печатными изданиями Ауд. № 1</p>	<p>Комплект проекционный, мультимедийный оборудование: Экран настенный Проектор Ноутбук Рабочие столы на 1 место – 21 шт. Стулья – 55 шт.</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>
<p>Библиотечно-издательский центр Информационно - библиографический отдел Ауд. № 8</p>	<p>Специализированная мебель: Рабочие столы на 1 место - 6 шт. Стулья - 6 шт. Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>

	ФГБОУ ВО «СевКавГГТА»: Персональный компьютер – 1 шт. Сканер МФУ	
Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания электронными изданиями Ауд. № 9	Специализированная мебель: рабочие столы на 1 место – 24 шт. стулья – 24 шт. Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: интерактивная система - 1 шт. Монитор– 20 шт. Сетевой терминал Office Station -18 шт. Персональный компьютер -3 шт. МФУ – 1 шт. МФУ– 1 шт. Принтер – 1 шт.	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок

8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

1. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет;
1. Рабочее место обучающихся, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ Система качества на перерабатывающих предприятиях

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Система качества на перерабатывающих предприятиях»

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-7	готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
ПК – 18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции

Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении студентами дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы (темы) дисциплины	Формируемые компетенции (коды)	
	ПК-7	ПК-18
Раздел 1. Проблемы (социальные, экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности	+	+
Раздел 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством	+	+
Раздел 3. Принципы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции	+	+
Раздел 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов качества продукции	+	+
Раздел 5. Аудит и сертификация систем управления качеством	+	+

3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины
ПК -7 - готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	Неудовлетв	Удовлетв.	Хорошо	Отлично	текущий контроль	промежуточный контроль
ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Не умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Частично умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В полном объеме умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Устный опрос, контрольная работа, тестирование, доклад	Зачет
ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Не умеет и не готов учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Частично умеет учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Умеет учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Умеет и готов учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Устный опрос, контрольная работа, тестирование, доклад	Зачет
ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Не способен осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Частично владеет способностями осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Владеет способностями осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В полной мере владеет способностями осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Устный опрос, контрольная работа, тестирование, доклад	Зачет

ПК -18 - готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	Неудовлетв	текущий контроль	промежуточный контроль	Отлично	текущий контроль	промежуточный контроль
ПК-18.1 Рассматривает возможность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Не обладает знаниями по управлению персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Обладает некоторыми знаниями по управлению персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Обладает по управлению персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	В полной мере обладает знаниями по управлению персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Устный опрос, контрольная работа, тестирование , доклад	Зачет
ПК-18.2 Определяет готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Не способен определять готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Частично способен определять готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Способен определять готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	В полной мере способен определять готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Устный опрос, контрольная работа, тестирование , доклад	Зачет
ПК-18.3 Осуществляет управление персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Не умеет управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Частично обладает знаниями по управлению персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Обладает знаниями по управлению персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Знает и умеет управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Устный опрос, контрольная работа, тестирование , доклад	Зачет

4. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра «Агрономия и лесного дела»

Вопросы к устному опросу по дисциплине «Системы качества на перерабатывающих предприятиях»

1. Основной состав документации СМК.
2. Основные этапы разработки и внедрения СМК.
3. Какова роль высшего руководства в СМК.
4. Виды документов, применяемых в СМК.
5. Что представляет собой модель СМК, основанная на процессном подходе.
6. Системы качества.
7. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
8. Статистические методы контроля и анализа качества.
9. Показатели, характеризующие качество продукции.
10. Классификация видов и методов контроля качества продукции.
11. Классификация показателей качества продукции.
12. Основные статистические методы контроля и анализа качества продукции.
13. Этапы развития системы управления качеством продукции.
14. Связь между функциями качества и качеством продукции.
15. Разработка и утверждение сборников рецептур.
16. Разработка и утверждение технико-технологических карт.
17. Требования при составлении различных разделов технических условий: «Требования к качеству и безопасности», «Правила приемки», «Методы контроля», «Маркировка», «Упаковка», «Правила транспортирования и хранения» и др.
18. Каковы задачи предприятий по обеспечению выпуска качественной и безопасной продукции?
19. Правила и порядок проведения органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции.
20. Какие физико-химические методы контроля качества сельскохозяйственной продукции существуют?
21. Какие особенности исследования кулинарной продукции характерны для различных групп (полуфабрикаты, готовые изделия и т.п.)?
22. Как осуществляется контроль качества продукции из картофеля и овощей?
23. Как осуществляется контроль качества продукции из мяса и рубленой мясной массы?
24. Какие правовые основы деятельности на перерабатывающих предприятиях?
25. Какие факторы способствуют появлению фальсификации?
26. Что представляет собой аудит и каковы его этапы
27. Дайте понятие сертификации и сущность современного этапа
28. Что такое идентификация продукции?

Кафедра «Агрономия и лесное дело»

Тесты для проверки сформированности компетенций ПК-7

1. Все виды потребностей человека должны быть удовлетворены последовательно, от нижнего иерархического уровня ко все более высоким — это:

- 1) прогресс
- 2) принцип дефицита
- 3) принцип прогрессии
- 4) принцип иерархии

2. Регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека

- 1) Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»
- 2) Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 3) Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 4) Закон «О техническом регулировании»
- 5) Закон «Об обеспечении единства измерений»

3. Показатель качества, характеризующий одно свойство продукции

4. Создание продукции такого уровня качества, который удовлетворяет определенным требованиям, потребностям, запросам потребителя — это:

- 1) управление качеством
- 2) система менеджмента качества
- 3) цель управления качеством
- 4) жизненный цикл продукта

5. Пищевые продукты, подтверждающие то, что продукция при обычных условиях применения не вредна и не опасна для здоровья нынешнего и будущих поколений

- 1) эргономические показатели
- 2) показатели безопасности
- 3) гигиенические показатели
- 4) антропометрические показатели

6. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 — это: _____

7. Основные отличия системы безопасности при производстве пищевой продукции на базе требований ИСО 22000 от ХАССП:

- 1) методы набора опасных факторов
- 2) методы анализа опасных факторов
- 3) высокий уровень коммуникаций
- 4) методы определения критических контрольных точек

8. Совокупность ожидаемых потребителем параметров качества необходимого ему продукта и их значения, удовлетворяющие запросам потребителя, и будет составлять:

- 1) ценность продукта
- 2) стоимость продукта
- 3) цену продукта
- 4) потребительские свойства продукта

9. Системный подход в СМК:

- 1) понимание менеджмента взаимосвязанных процессов организации как системы
- 2) преобразование видов деятельности в процессы
- 3) установление лидерства
- 4) распределение функций и обязанностей руководителей

10. Несоответствие какого-либо параметра качества продукта требованиям потребителя — это: _____

11. Является ли индекс удовлетворенности потребителя инструментом для целенаправленного управления качеством:

- 1) нет не является, т.к. не показывает потребительскую ценность продукции
- 2) да является, т.к. помогает фокусировать внимание на совершенствовании продукции и услуг
- 3) мог бы, если бы позволял оценить реальную структуру конкуренции
- 4) нет, это не цифровой показатель

12. Самые общие принципы, на основе которых строится структура управления организацией и выполняются процессы управления, называется:

- 1) управлением инновационной деятельностью
- 2) технологией управления
- 3) системой управления
- 4) философией управления

13. Цикл управления проектом включает следующую последовательность этапов:

- 1) разработка концепции проекта - реализации проекта
- 2) выявление инновационной проблемы - поиск решения
- 3) целеполагание - осуществление проекта
- 4) планирование проектных мероприятий - контроль за ходом выполнения проекта

14. Сеть взаимосвязанных элементов внутри рассматриваемого объекта, которые работают совместно для достижения цели, стоящей перед объектом — это:

- 1) конструкция
- 2) система
- 3) производственный процесс
- 4) ни одно из перечисленного

15. К каким методам, относятся методы оценки качества продукции _____

16. Структура доходов и затрат производителя продукта на качество, описывается тремя основными моделями _____

Тесты для проверки сформированности компетенций ПК-18

17. Затраты на соответствие, представляющие собой расходы на выполнение процесса со 100%-ной эффективностью, т.е. минимальные затраты на выполнение процесса в соответствии с техническими условиями — это:

- 1) производственные затраты
- 2) неконформные затраты
- 3) конформные затраты
- 4) непроизводственные затраты

18. Нормативно-технический документ, устанавливающий основные требования к качеству продукции, называется ... _____

19. Согласно принципу «падение ради взлета» в каждой эволюции между двумя последовательными стадиями располагается «размытый период», который имеет три ключевых компонента. Итак: Критический период, когда дела идут все хуже, а фундаментальная ошибка ещё не известна — это:

- 1) стадия подъема
- 2) точка перелома
- 3) стадия спада
- 4) ни один из указанных

20. Совокупность характеристик объекта, имеющая отношение к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые требования потребителя — это: _____

21. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 — это:

- 1) Система менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности.
- 2) Система менеджмента качества. Требования.
- 3) Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- 4) Руководство по управлению экономикой качества.

22. Подтверждение посредством предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены — это: _____

23. СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

- 1) управление персоналом
- 2) управление ресурсами
- 3) управление несоответствующей продукцией
- 4) управления качеством

24. Основой современной философии качества может считаться – программа менеджмента качества выдвинутая Э.Демингом – в году: _____

25. Управление организацией – это:

- 1) выдача четких распоряжений и приказов непосредственным исполнителям задания
- 2) обеспечение согласованных действий членов организации, направленных на достижение общей цели

- 3) неукоснительное выполнение исполнителями приказов и распоряжений вышестоящих начальников
- 4) верный вариант отсутствует

26. Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

- 1) предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
- 2) подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
- 3) управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации
- 4) система контроля качества продукции

27. Система менеджмента качества создается для:

- 1) реализации политики предприятия в области качества
- 2) объединения целей в области качества структурных подразделений организации
- 3) реализации целей организации, обеспечивающих решение его стратегических задач в области качества
- 4) издержки предприятия

28. Самооценку СМК организации возможно произвести при участии: _____

29. Цель создания системы менеджмента:

- 1) реализация цели компании, направленной на решение стратегических задач;
- 2) объединение задач между структурными подразделениями компании;
- 3) реализация политики организации в сфере качества
- 4) политика инновационных разработок;

30. Требования к определению процессов означает, что организация должна: _____

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра «Агрономия и лесного дела»

Вопросы к контрольной работе по дисциплине «Системы качества на перерабатывающих предприятиях»

1. Социально-экономическая значимость качества
2. Эволюция понятия качества
3. Социально-экономическая сущность конкурентоспособности продукции
4. Конкурентоспособность производства и предприятия в условиях рыночной экономики
5. Программно-правовые системы в управлении конкурентоспособностью предприятия
6. Качество и философия управления предприятием
7. Значение качества для потребителя и изготовителя
8. Мировой опыт становления контроля и управления качеством
9. Эволюция управления качеством
10. Принципы обеспечения качества на предприятии
11. Качество как фактор конкурентоспособности
12. Организационно-экономические факторы обеспечения качества и конкурентоспособности продукции
13. Сущность, основные положения и направления квалиметрии
14. Сущность и взаимосвязь показателей качества продукции
15. Классификация и состав показателей качества продукции
16. Показатели назначения продукции
17. Показатели ресурсосбережения
18. Показатели надежности продукции
19. Эргономические показатели
20. Эстетические показатели
21. Показатели транспортабельности
22. Показатели стандартизации и унификации
23. Патентно-правовые показатели
24. Экологические показатели
25. Показатели безопасности
26. Экономические показатели
27. Методы определения показателей качества продукции
28. Методы оценки качества продукции
29. Показатели и методы оценки качества производственных процессов
30. Показатели оценки конкурентоспособности продукции
31. Метод оценки и пути повышения конкурентоспособности продукции
32. Отечественный опыт развития систем управления качеством продукции
33. Опыт управления качеством в США
34. Опыт управления качеством в Японии
35. Европейский опыт управления качеством
36. Структура и состав международных стандартов по управлению качеством
37. Основные требования стандартов серии ИСО 9000:2000
38. Создание системы качества на предприятии
39. Основные понятия в области сертификации
40. Сертификация систем качества и производств
41. Роль метрологии в управлении качеством
42. Анализ затрат на качество продукции

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра «Агрономия и лесное дело»

Вопросы к зачёту по дисциплине «Системы качества на перерабатывающих предприятиях»

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 НААСР;
10. Применение системы НАССР;
11. Основные этапы внедрения системы НАССП;
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 «древа 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.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

Опрос

При оценке ответа обучающегося надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Критерии оценки

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся.

Развернутый ответ должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему.

При оценке ответа надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое (понятийное) оформление ответа.

Балл	Степень выполнения обучающимся общих требований к ответу
«5»	1) обучающийся полно излагает изученный материал, даёт правильное определение специальных понятий дисциплины; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения формируемой компетенции (компетенций).
«4»	обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 – 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 – 2 недочёта в последовательности в соответствии с формируемой компетенцией.
«3»	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
«2»	если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке ответа, искажающие смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению формируемой данной дисциплиной компетенции (компетенций)

Тестирование

Тестовые задания предусматривают закрепление теоретических знаний, полученных обучающимся во время занятий по данной дисциплине. Их назначение – углубить знания по отдельным вопросам, систематизировать полученные знания, выявить умение проверять свои знания в работе с конкретными материалами. Перед выполнением тестовых заданий надо ознакомиться с сущностью вопросов выбранной темы в

современной учебной и научной литературе, в том числе в периодических изданиях. Выполнение тестовых заданий подразумевает и решение задач в целях закрепления теоретических навыков. В тестах предусмотрены задачи различных типов: закрытые тесты, в которых нужно выбрать один верный вариант ответа из представленных, выбрать несколько вариантов, задания на сопоставление; а также открытые тесты, где предстоит рассчитать результат самостоятельно, заполнить пропуск.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций обучающихся производится по пятибалльной системе.

При выполнении заданий ставится отметка:

«2» - за выполнение менее 50% заданий

«3» - за 50-70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70-85% правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение более 85% заданий.

Зачет

Зачет как форма промежуточного контроля и организации обучения служит приемом проверки степени усвоения учебного материала и лекционных занятий, качества усвоения обучающимися отдельных разделов учебной программы, сформированных умений и навыков.

Зачет проводится устно или письменно по решению преподавателя, в объеме учебной программы. Преподаватель вправе задать дополнительные вопросы, помогающие выяснить степень знаний обучающегося в пределах учебного материала, вынесенного на зачет.

По решению преподавателя зачет может быть выставлен без опроса – по результатам работы обучающегося на лекционных и(или) практических занятиях.

В период подготовки к зачету обучающиеся вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только закрепляют полученные знания, но и получают новые.

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

- * самостоятельная работа в течение процесса обучения;
- * непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- * подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в билетах/тестах (при письменной форме проведения дифференцированного зачета).

Литература для подготовки к зачету рекомендуется преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если дан развернутый ответ на два из трех заданных вопросов;

- оценка «не зачтено», если обучающийся не смог дать развернутый ответ на два и более вопросов.