

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор ИПП Матюшев В.В.

«24» марта 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«24» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07** *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

направленность (профиль): *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2023

Составитель: Плеханова Л.В., канд.с.-х., наук  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07  
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,  
профессиональных стандартов: 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и  
качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства;  
40.062 специалист по качеству.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №7 «17» марта 2023г.

Зав. кафедрой Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «20»  
марта 2023г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«20» марта 2023г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль)  
«Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«24» марта 2023г.

## Содержание

<b>Аннотация</b> .....	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> .....	4
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> .....	4
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины</b> .....	5
<b>4. Структура и содержание дисциплины</b> .....	5
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	5
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	5
4.3. Лекционные занятия .....	6
4.4. Практические занятия .....	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	7
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий</b> .....	7
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</b> .....	7
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8).....	7
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	7
6.3. Программное обеспечение .....	7
<b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций</b> .....	10
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины</b> .....	10
<b>9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины</b> .....	10
9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся .....	10
9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	11
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	13

## Аннотация

Дисциплина «Оценка соответствия» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*. Дисциплина реализуется в институте *пищевых производств* кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональной компетенции (ПК-4) выпускника.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты практических работ и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лекционные занятия – 14 часов, практические занятия – 42 часа, самостоятельная работа студента – 52 часа.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оценка соответствия» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина: «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология производства продукции растениеводства», «Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертизы», «Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения», «Идентификация и фальсификация продуктов питания», «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения». Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Оценка соответствия» является формирование у студентов целостного представления о роли аккредитации и оценки соответствия в обеспечении развития и совершенствования качества продукции на современном уровне, а также приобретение умений и навыков по решению профессиональных задач, необходимых для производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектно-конструкторской деятельности.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- раскрыть основные положения современных основ аккредитации и оценки соответствия;
- познакомить студента с современной концепцией развития аккредитации и оценки соответствия;
- дать студенту представление об актуальных проблемах в области разработки аккредитации и оценки соответствия,
- показать специфику разработки систем менеджмента качества и безопасности, применяемых в пищевой промышленности.

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4 Способен осуществлять работы по ведению интегрированной системы менеджмента безопасности,	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции;	Знать: существующие нормативные документы по вопросам оценки соответствия для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические	Уметь: осуществлять подбор и оформление нормативных документов при формировании

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	методы при производстве продукции; ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Анализируете дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции, выявляет причины их возникновения и разрабатывает корректирующие действия по их устранению.	моделей управления качеством для осуществления деятельности в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
	ИД-4 <sub>ПК-4</sub> Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции; ИД-5 <sub>ПК-4</sub> Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	Владеть: методами анализа и готовностью применять существующие нормативных документы, способностью осуществлять оформление специальных документов при формировании моделей управления качеством для осуществления деятельности в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

**Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам** Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	По семестрам № 8
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>1,5</b>	<b>56</b>	<b>56</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		14	14
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме		42	42/4
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>1,5</b>	<b>52</b>	<b>52</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		29	29
самоподготовка к текущему контролю знаний		14	14
<b>Подготовка к зачету с оценкой</b>		<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Вид контроля:</b>	<b>зачет с оценкой</b>		

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

**Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины**

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
<b>Модуль 1 Оценка соответствия</b>	<b>99</b>	<b>14</b>	<b>42</b>	<b>43</b>
Модульная единица 1. Основы оценки соответствия	51	6	24	21
Модульная единица 2. Актуальные проблемы в области разработки аккредитации и оценки соответствия	48	8	18	22
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>9</b>			<b>9</b>
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>14</b>	<b>42</b>	<b>52</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### Модуль 1 Оценка соответствия

**Модульная единица 1. Основы оценки соответствия.** Введение в дисциплину. Термины и определения, общие правила декларирования соответствия. Сущность оценки качества. Оценка соответствия. Этапы декларирования соответствия. Основные концепции менеджмента качества. Эволюция подходов к менеджменту качества. Аспекты качества. Системный подход к управлению качеством. Содержание анализа качества продукции. Классификация показателей качества.

**Модульная единица 2. Актуальные проблемы в области разработки аккредитации и оценки соответствия.** Этапы оценки результативности системы менеджмента качества. Методы оценки результативности СМК. Уровни оценочных показателей. Структура системы оценок результативности СМК. Непрерывная и дискретная балльные шкалы. Объекты анализа для оценки результативности СМК. Задачи оценки удовлетворенности потребителей. Методы оценки удовлетворенности потребителя. Методы поиска и сбора данных об ожиданиях потребителя. Шкала удовлетворенности и шкала значимости. Современный подход к проектированию и производству высокотехнологичной и наукоёмкой продукции. Технология непрерывной информационной поддержки жизненного цикла продукта (CALStехнология), цели ее применения. Классификация программных продуктов, используемых в CALStехнологиях.

#### 4.3. Лекционные занятия

#### Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Оценка соответствия</b>			<b>зачет с оценкой</b>	<b>14</b>
1.	Модульная единица 1. Основы оценки соответствия	Лекция № 1. Введение в дисциплину. Термины и определения, общие правила декларирования соответствия	зачёт	2
		Лекция № 2. Понятие декларирования о соответствии в рамках переходного периода	зачёт	2
		Лекция № 3. Место оценки соответствия в структуре деятельности в области качества	зачёт	2
		Лекция № 4. Принятие декларирования о соответствии требованиям технических регламентов Российской Федерации	зачёт	2
	Модульная единица 2. Актуальные проблемы в области разработки аккредитации и оценки соответствия	Лекция № 5. Принятие декларации о соответствии технических регламентов Таможенного союза	зачёт	2
		Лекция № 6. Порядок и особенности аккредитации в отдельных сферах деятельности	зачёт	2
		Лекция № 7. Проблемы систем аккредитации	зачёт	2
<b>Всего</b>				<b>14</b>

#### 4.4. Практические занятия

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Оценка соответствия</b>			<b>зачёт с оценкой</b>	<b>42</b>
1.	Модульная единица 1. Основы оценки соответствия	Занятие № 1. Термины и определения, общие правила декларирования соответствия	тестирование	6
		Занятие № 2. Принятие декларирования о соответствии требованиям технических регламентов Российской Федерации	тестирование	6
		Занятие № 3. Место оценки соответствия в структуре деятельности в области качества	тестирование	6
		Занятие № 4. Участники национальной системы аккредитации	тестирование	6
	Модульная	Занятие № 5. Порядок и особенности	тестирование	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	единица 2. Актуальные проблемы в области разработки аккредитации и оценки соответствия	аккредитации в отдельных сферах деятельности		
		Занятие № 6. Проблемы систем аккредитации	тестирование	6
		Занятие № 7. Требования к аккредитации испытательных лабораторий. Исследования типа продукции в целях оценки (подтверждения) соответствия продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза	тестирование	6
<b>всего:42</b>				

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Предполагается работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях, подготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний, самотестирование по контрольным вопросам (тестам), написание конспектов.

Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения разделов дисциплины отражен в таблице 6.

Таблица 6 – Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1.	Модульная единица 1. Основы аккредитации и оценки соответствия	Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качеств. Оценка системы менеджмента качества	15
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	8
2.	Модульная единица 2. Актуальные проблемы в области разработки аккредитации и оценки соответствия	Российский опыт управления качеством. Зарубежные модели систем управления качеством. Информационное обеспечение систем качества.	16
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	6
<b>Всего 52</b>			

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов Таблица 7

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4	+	+	+	зачет с оценкой

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ – [www.mcx.ru](http://www.mcx.ru)
2. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Красноярского края – [www.krasagro.ru](http://www.krasagro.ru)
3. Официальный сайт Федерального агентства "Росстандарт". <https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;

2. Office 2007 Russian OpenLicense Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

**Таблица 8 – Карта обеспеченности литературой**

Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Дисциплина Оценка соответствия

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
<b>Основная литература</b>										
Лекционные, практические занятия, самостоятельная работа	Метрология стандартизация и сертификация	Герасимова Е.Б., Герасимов Б.И.	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	2010	+	-	+	-	30	5
	Метрология	Сергеев А.Г., Крохин В.В.	М.: Издательская корпорация «Логос»	2000	+	-	+	-	30	3
<b>Дополнительная литература</b>										
Практические занятия, самостоятельная работа	Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие	Лифиц Н.М	М.: Юрайт	2003	+		+		30	5
<b>Электронные ресурсы</b>										
Лекционные, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб.пособие	Магомедов М.Д., Рыбин, А.В. Дунченко, Н.И.	М. : ИТК "Дашков и К",	2014		Рукоп т				
	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие	Рензьева, Т.В.	Санкт-Петербург : Лань	2020		Лань				
	Микробиологический контроль продовольственных товаров: учебное пособие.	Дроздова, Т.М.	КемТИПП	2015		Лань				

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины со студентами в течение семестра проводятся лекции и практические занятия. Зачет с оценкой определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle.

Таблица 9

Рейтинг-план

Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита практических работ	Зачет с оценкой (тестов)	
ДМ <sub>1</sub>	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ <sub>1</sub>	0-18	0-45	0-37	0-100
<b>При работе в электронной системе MOODLE</b>				
ДМ <sub>1</sub>	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ <sub>1</sub>	0-45	-	0-55	0-100

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и защита практических работ
- тестирование;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с оценкой с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине предназначена специализированная аудитория (ауд. 1-07), в которой имеются наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, столы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJ5223 DLP, Ноутбук Toshiba satellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды

Для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине предназначена специализированная лаборатория (ауд. 1-07). В данной лаборатории имеются наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, столы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJ5223 DLP, Ноутбук Toshiba satellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды.

### 9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

#### 9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

Дисциплина «Оценка соответствия» для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» по учебному плану рассчитана на 108 часов. 50 % времени отводится на аудиторные занятия. Формой контроля знаний является зачет с оценкой. Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания

теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Лабораторные занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами, пакетами обработки экспериментальных данных и планирования эксперимента.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к практическим занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачету. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки служит самотестирование.

Студентам предлагается работа в группах с нормативными документами для составления документации по предприятию пищевой промышленности (по выбору студентов).

Самостоятельная работа предусматривает внеаудиторное изучение материала.

#### *9.2 Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья*

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li></ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме увеличенным шрифтом;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла;</li></ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла.</li></ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
<b>На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:</b>			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений)</li> <li>– Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия)</li> <li>– Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия)</li> </ul>	Изменения в рабочую программу дисциплины утверждены на заседании методической комиссии института пищевых производств протокол № 1 от 22.09.2024 г.
	Раздел 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»:</li> <li>– мебель ученическая</li> <li>– мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска)</li> <li>– веб-камера</li> <li>– наушники с микрофоном</li> <li>– 15 автоматизированных рабочих мест</li> <li>– цифровой микроскоп (3 шт)</li> </ul>	

Зав. кафедрой ТУКП АПК: Матюшев В.В.

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине «Оценка соответствия» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

Дисциплина «Оценка соответствия» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции реализуется в институте пищевых производств на кафедре Товароведение и управление качеством продукции АПК и направлена на формирование у выпускника профессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении «Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Идентификация и фальсификация продуктов питания».

Рабочая программа содержит цели и задачи дисциплины, компетенции формируемые в результате освоения дисциплины. В ней отражены распределение дисциплины по семестрам, общая трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины, содержание лекционного курса и лабораторных занятий и самостоятельной работы с указанием вида контроля, приведены критерии оценки знаний и умений, навыков и заявленных компетенций. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по дисциплине «Оценка соответствия». Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

доцент кафедры «Высшая школа  
гастрономии ИГ СФУ, к. экон. наук



Н.Н. Григорьева