

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.
«21» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«21» марта 2025 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 – 08.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
(код, наименование)

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

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2025

Составитель: _____ Плеханова Л.В., канд.с.-х., наук

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2025г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВОпо 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 2025 г.

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

«17» марта 2025г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «21» марта 2025 г.

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

«21» марта 2025 г.

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)

«21» марта 2025 г.

Содержание

Аннотация	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины.....	5
4.1. Трудоёмкость 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
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	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
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	10
9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	10
9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся	10
9.2Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	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 _{ПК-4} Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; ИД-2 _{ПК-4} Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические	Знать: существующие нормативные документы по вопросам оценки соответствия для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства 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-3пк-4Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции, выявляет причины их возникновения и разрабатывает корректирующие действия по их устранению. ИД-4пк-4Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции; ИД-5пк-4Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	моделей управления качеством для осуществления деятельности в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. Владеть: методами анализа и готовностью применять существующие нормативные 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
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1,5	56	56
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		14	14
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме		42	42/4
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,5	52	52
самостоятельный изучение тем и разделов		29	29
самоподготовка к текущему контролю знаний		14	14
Подготовка к зачету с оценкой		9	9
Вид контроля:		зачет с оценкой	

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость 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	
Модуль 1 Оценка соответствия	99	14	42	43
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
Подготовка к зачету	9			9
Итого	108	14	42	52

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 научно-технической 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
Модуль 1. Оценка соответствия			зачет с оценкой	14
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
Всего				14

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
Модуль 1. Оценка соответствия			зачёт с оценкой	42
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
				всего:42

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 качества. 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
Всего 52			

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»)

- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ – www.mcx.ru
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Красноярского края – www.krasagro.ru
- Официальный сайт Федерального агентства "Росстандарт". <https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.3. Программное обеспечение

- 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.		
Основная литература										
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
Дополнительная литература										
Практические занятия, самостоятельная	Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие	Лифиц Н.М	М.: Юрайт	2003	+		+		30	5
Электронные ресурсы										
Лекционные, лабораторные занятия, самостоятельная	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб.пособие	Магомедов М.Д., Рыбин, А.В. Дунченко, Н.И.	М. : ИТК "Дашков и К",	2014		Рукон т				
	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие	Рензяева, 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				Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита практических работ	Зачет с оценкой (тестов)	
ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ ₁	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	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 имеется наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, столы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJD5223 DLP, Ноутбук ToshibaSatellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130K-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 имеется наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, толы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJD5223 DLP, Ноутбук ToshibaSatellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130K-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 нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none">в печатной форме;в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">в печатной форме увеличенных шрифтом;в форме электронного документа;в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">в печатной форме;в форме электронного документа;в форме аудиофайла.

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
На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений) – Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия) – Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия) – Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия) – Программно-технологический комплекс База с рецептами НАССП-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия) – Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия) 	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"> – Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»: – мебель ученическая – мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска) – веб-камера – наушники с микрофоном – 15 автоматизированных рабочих мест – цифровой микроскоп (3 шт) 	

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.

Рецензуемая 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