

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

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, 2026



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

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

«23» января 2026г.

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 № 5«30» января 2026 г.

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

«30» января 2026 г.

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол
№ 6 от 17 февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии:
Кох Д.А. к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

17 февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки:
Матюшев В.В., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

17 февраля 2026 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. 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
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
9.2. Методические 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;	Знать: существующие нормативные документы по вопросам оценки соответствия для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ИД-2 _{ПК-4} 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 _{ПК-4} 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 _{ПК-4} 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 _{ПК-4} 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
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
самостоятельное 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. 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	
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 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
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 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
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 работа	Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие	Лифиц Н.М	М.: Юрайт	2003	+		+		30	5
Электронные ресурсы										
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	Рензязева, 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 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 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 по слуху:

- 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">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенным 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 рецептурами НАССР-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:

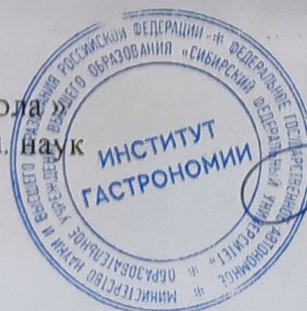
Дисциплина «Оценка соответствия» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции реализуется в институте пищевых производств на кафедре Товароведение и управление качеством продукции АПК и направлена на формирование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

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