

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 27.05.2025 13:39:25
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

**Рабочая программа
Дисциплины (модуля)**

**Б1.В.04 Системы менеджмента качества продукции животноводства
Направление 36.04.02 Зоотехния**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация магистр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой

Объем дисциплины в З.Е. 3

Продолжительность в часах/неделях 108/ 0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 2 Семестр 3	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	32	32
Лабораторные занятия	16	16
Практические занятия	32	32
Контактная работа	80	80
Сам. работа	28	28
Итого	108	108

Улан-Удэ, 2025 г.

Программу составил(и):
ктн, Дагбаева Туяна Цырендашиевна

Программа дисциплины

Системы менеджмента качества продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973);

- 13.013. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ЗООТЕХНИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. N 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный N 59263);

составлена на основании учебного плана:

m36.04.02_o_2_PВ.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Протокол № 10 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «21» апреля 2025 г., протокол №8

Председатель методической комиссии « Технологический факультет»

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия

Селицкая Людмила Евгеньевна

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__г.		«__»_20__г.
2	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__г.		«__»_20__г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__г.		«__»_20__г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__г.		«__»_20__г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__г.		«__»_20__г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1	Цели: является формирование представлений, знаний, умений в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе использования международного стандарта ИСО 22000 при создании и внедрении системы менеджмента безопасности продуктов питания на пищевых предприятиях Задачи: изучение инструментов и методов управления качеством на различных этапах жизненного цикла продукции и услуг; законодательной и нормативной базы управления качеством пищевой продукции; требований международных стандартов к системам менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; основных понятий, принципов и требований системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; терминологии, используемой в международном стандарте ISO 22000:2005; принципов систем менеджмента качества; принципов, процессов и методик, используемых при оценке систем менеджмента безопасности пищевой продукции	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть	Б1.В	
ПКС-5: Способен анализировать производственную деятельность и подготавливать отчеты		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	2 семестр	Технологическая практика
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	4 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	4 семестр	Преддипломная практика
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ПКС-5: Способен анализировать производственную деятельность и подготавливать отчеты;		
ИД-1ПКС-5 Знать: показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь		
ИД-2ПКС-5 Уметь: анализировать производственную деятельность по животноводству		
ИД-3ПКС-5 Владеть: навыками подготовки отчетов по производственной деятельности		
Знать и понимать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК (ISO 22000:2005), производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства, отчетность:		
Уровень 1	ИД-1ПКС-5 не знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 не знает подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уровень 2	ИД-1ПКС-5 плохо знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо знает подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уровень 3	ИД-1ПКС-5 знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает неточности ИД-2ПКС-5 знает анализ производственной деятельности по животноводству, но допускает неточности ИД-3ПКС-5 знает подготовку отчетов по производственной деятельности, но допускает неточности	
Уровень 4	ИД-1ПКС-5 в полной мере знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 в полной мере знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 в полной мере знает подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уметь делать (действовать) осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основанной на требованиях ISO 22000:2005, анализировать производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства и подготавливать отчеты:		
Уровень 1	ИД-1ПКС-5 не умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 не умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уровень 2	ИД-1ПКС-5 плохо умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уровень 3	ИД-1ПКС-5 умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает ошибки ИД-2ПКС-5 умеет анализировать производственную деятельность по животноводству, но допускает ошибки ИД-3ПКС-5 умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности, но допускает ошибки	

Уровень 4	ИД-1ПКС-5 В полной мере умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 В полной мере умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 В полной мере умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности						
Владеть навыками (иметь навыки) навыками осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основанной на требованиях ISO 22000:2005, анализировать производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства и подготавливать отчеты:							
Уровень 1	ИД-1ПКС-5 не владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 не владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности						
Уровень 2	ИД-1ПКС-5 плохо владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности						
Уровень 3	ИД-1ПКС-5 владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает неточности ИД-2ПКС-5 владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству, но допускает неточности ИД-3ПКС-5 владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности, но допускает неточности						
Уровень 4	ИД-1ПКС-5 владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности						
Уровни сформированности компетенций							
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий				
Оценки формирования компетенций							
Оценка «неудовлетворительно» -	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4				
Характеристика сформированности компетенции							
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических				
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. Раздел 1. Введение. Требования к документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции						
1.1	Требования к документации	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
1.2	Политика в области безопасности. Руководство по качеству и безопасности	Лек	3	2	ПКС-5	2	Лекция-визуализация
1.3	Изучение национального стандарта РФ ГОСТ Р 51705.1-2024 "Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования"	Лаб	3	4	ПКС-5		Устный опрос

1.4	Документированные процедуры. Рабочие инструкции, НТД, записи Специализированные документы системы ХАССП	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
1.5	Управление документацией. Управление записями	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
1.6	Изучение национального стандарта РФ ГОСТ Р ИСО 22000-2019 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции"	Пр	3	4	ПКС-5		тестирование
1.7	Исследование потребительских предпочтений	Пр	3	4	ПКС-5	4	работа в малых группах
1.8	Анализ существующих систем менеджмента качества на предприятиях животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		конспект
1.9	Внедрение системы НАССР на ферме	Ср	3	4	ПКС-5		конспект
	Раздел 2. Раздел 2. Ответственность руководства						
2.1	Обязательства руководства. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
2.2	Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Лек	3	2	ПКС-5	2	Лекция-визуализация
2.3	Внешний и внутренний обмен информацией	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
2.4	Входные данные для анализа со стороны руководства. Выходные данные анализа со стороны руководства.	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
2.5	Внедрение НАССР в производственный процесс	Пр	3	4	ПКС-5		Устный опрос
2.6	Анализ системы менеджмента качества на предприятии	Пр	3	4	ПКС-5		тестирование
2.7	Оценка рисков в производственном процессе переработки продукции животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		конспект
	Раздел 3. Раздел 3. Управление ресурсами и планирование и производство безопасной продукции						
3.1	Человеческие ресурсы	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
3.2	Инфраструктура. Производственная среда. Здания и помещения. Оборудование	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос

3.3	Планирование безопасной продукции	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
3.4	Производство безопасной продукции	Лек	3	2	ПКС-5	2	Лекция визуализация
3.5	Разработка документации для системы менеджмента качества	Пр	3	4	ПКС-5		Устный опрос
3.6	Мониторинг и контроль качества продукции	Пр	3	4	ПКС-5		тестирование
3.7	Роль сертификации в обеспечении качества продукции животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		конспект
3.8	Потребительские предпочтения и качество продукции животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		конспект
Раздел 4. Раздел 4. Анализ опасностей. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции							
4.1	Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней (план HACCP)	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
4.2	Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
4.3	Валидация комбинаций мероприятий по контролю. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
4.4	Улучшение. Непрерывное улучшение. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Лек	3	2	ПКС-5		Устный опрос
4.5	Разработка плана HACCP на примере вареной колбасы "Докторская"	Лаб	3	4	ПКС-5		Устный опрос
4.6	Разработка плана HACCP на примере кисломолочного продукта	Лаб	3	4	ПКС-5		Устный опрос
4.7	Оценка рисков в производственном процессе	Пр	3	4	ПКС-5	4	работа в малых группах
4.8	Обучение персонала	Пр	3	4	ПКС-5		тестирование
4.9	Разработка плана HACCP на примере полутвердого сыра	Лаб	3	4	ПКС-5		тестирование
4.10	Экологические аспекты в системах менеджмента качества	Ср	3	4	ПКС-5		конспект

4.11	Инновационные технологии в управлении качеством продукции животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		конспект
------	--	----	---	---	-------	--	----------

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

ЛП.1	Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 136 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=285161
ЛП.2	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: рек. УМО РФ в качестве учебника для студ. вузов по спец. "Ветеринария". - СПб.: Лань, 2010. - 480
ЛП.3	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 476 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/451058

Дополнительная литература

ЛД.1	Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 257 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=343275
ЛД.2	Еремина И. А., Долголюк И. В. Пищевая микробиология: лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 139 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/99566

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
127	Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2

Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)		https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных		http://e.lanbook.com/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:		
Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Система менеджмента качества пищевой продукции" : для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 33 с. http://bgsha.ru/art.php?i=925.		
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ		
1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Дагбаева Туяна Цырендашиевна	Высшее. Технология продуктов питания, магистр техники и технологии Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ктндоцент
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ		

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к зачету с оценкой
 Индивидуальные задания для решения ситуационных задач
 Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
 Темы докладов / конспектов
 Темы заданий для работы в малых группах

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
 Системы менеджмента качества продукции животноводства

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине

Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Требования к документации в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ПКС-5).
2. Политика в области безопасности (ПКС-5).
3. Руководство по качеству и безопасности (ПКС-5).
4. Документированные процедуры (ПКС-5).
5. Рабочие инструкции, НТД, записи (ПКС-5).
6. Специализированные документы системы ХАССП. Управление документацией. Управление записями (ПКС-5).
7. Ответственность руководства. Обязательства руководства (ПКС-5).
8. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции (ПКС-5).
9. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Ответственность и полномочия. Руководитель группы по безопасности пищевой продукции (ПКС-5).
10. Обмен информацией. Внешний обмен информацией. Внутренний обмен информацией (ПКС-5).
11. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них (ПКС-5).
12. Анализ со стороны руководства. Входные данные для анализа со стороны руководства. Выходные данные анализа со стороны руководства (ПКС-5).
13. Управление ресурсами. Обеспечение ресурсами. Человеческие ресурсы. Компетентность, осведомленность и обучение. Документы по обучению (ПКС-5).
14. Конкретные требования к компетентности и обучению. Инфраструктура. Производственная среда. Здания и помещения. Оборудование (ПКС-5).
15. Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПКС-5).
16. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей (ПКС-5).
17. Группа по безопасности пищевой продукции (ПКС-5).
18. Характеристики продукции. Сырьевые материалы, ингредиенты и материалы входящие в контакт с пищевой продукцией. Характеристики конечной продукции. Предусмотренное применение (ПКС-5).
19. Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению. Технологические схемы. Описание стадий процесса и мероприятий по управлению (ПКС-5).
20. Анализ опасностей. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней (ПКС-5).
21. Выбор и оценка мероприятий по управлению (ПКС-5).

22. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий (ПКС-5).
23. Разработка плана ХАССП. Типовые планы ХАССП (ПКС-5).
24. Идентификация критических контрольных точек (ПКС-5).
25. Определение критических пределов для критических точек управления (ПКС-5).
26. Система мониторинга в критических контрольных точках (ПКС-5).
27. Действия, предпринимаемые в случае, когда результаты мониторинга указывают на превышение критических пределов (ПКС-5).
28. Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана по ХАССП. Планирование верификации (ПКС-5).
29. Система прослеживания. Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия (ПКС-5).
30. Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции для ее выпуска. Ликвидация несоответствующей продукции. Изъятие (ПКС-5).
31. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Валидация комбинаций мероприятий по контролю (ПКС-5).
32. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Внутренний аудит (ПКС-5).
33. Оценка результатов отдельных верификационных проверок. Анализ результатов верификационной деятельности (ПКС-5).
34. Улучшение. Непрерывное улучшение. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ПКС-5).

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Раздел 1. Требования к документации

1. Дайте определение термину «безопасность пищевой продукции»;
2. Дайте определение термину «цепочка создания пищевой продукции»;
3. В чем отличие термина «опасность» и «риск»;
4. В чем заключается отличие «коррекции» от «корректирующего действия»
5. Дайте определение термину «верификация».
6. Что такое критическая контрольная точка (critical control point)?
7. Что такое конечная продукция (end product)?
8. Какие организации участвовали в разработке международного стандарта системы менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000?
9. Перечислите 8 основных принципов стандарта серии ИСО 9000, которые справедливы для стандарта ИСО 22000;
10. Перечислите 7 принципов ХАССП;
11. Какие организации участвуют в создании цепочки пищевой продукции?
12. Что означает GMP и GHP?
13. Опишите трехуровневую систему документации системы менеджмента безопасности;
14. Что является основным документом при разработке и внедрению системы менеджмента безопасности;
15. Какие элементы содержат документированные процедуры?
16. Перечислите, какие документы относятся к внешней документации на предприятии;
17. Перечислите, какие документы относятся к внутренней документации на предприятии;
18. От каких факторов будет зависеть длительность хранения записей?

Раздел 2. Ответственность руководства.

1. Что такое политика в области безопасности?
2. Что должны гарантировать высшее руководство?
3. Планирование – это?
4. Что в себя включает методика планирования?
5. Кем согласовываются должностные инструкции?
6. Какие полномочия должны быть предоставлены руководителю?
7. Что входит в мероприятия по обмену информацией?
8. Что такое обмен информацией?
9. Какие источники внешней информации существуют? Перечислите способы получения информации.
10. Для чего служит внутренний обмен информацией?
11. Какие входные данные включает в себя информация?
12. Перечислите сведения, которые включены в результат анализа со стороны руководства?
13. Цель планирования системы менеджмента безопасности на предприятии?
14. Обязанности руководителя группы по безопасности пищевой продукции;
15. Цель анализа со стороны руководства?
16. Какую информацию должны включать данные для анализа?
17. Как часто должен проводиться анализ системы менеджмента?

Раздел 3. Управление ресурсами.

1. Что подразумевается под понятием «ресурсы предприятия»?
2. Какими ресурсами должна быть обеспечена организация?
3. Что понимается под термином «инфраструктура»?
4. Что такое мониторинг?
5. Какие документы оформляются при обучении персонала на предприятии?

6. Какие цели несет обучение работников на предприятии?
7. По каким направлениям необходимо провести обучение при внедрении системы менеджмента качества?
8. Требования, предъявляемые к зданиям и помещениям, в которых ведется производство пищевой продукции
9. Требования, предъявляемые к оборудованию используемому на производстве
10. Требования, предъявляемые к обслуживанию оборудования используемому производстве.
11. Какие требования предъявляются к расстановке технологического оборудования на предприятии?
12. Что включают в себя требования по охране окружающей среды, на которой располагается производство?
13. В чем заключается процесс управления инфраструктурой?
14. Какие виды обучения включает в себя система обучения персонала?
15. Чем отличается первичное обучение от периодического?
16. В каких случаях проводят экстренное обучение, какие направления при этом рассматриваются?
17. Что входит в понятие «требование потребителей»?
18. Что такое «программа обязательных предварительных мероприятий»?
19. Чем может управлять организация, внедрив программы обязательных предварительных мероприятий?
20. Дайте определение государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам?
21. Приведите примеры государственных санитарно-эпидемиологических правил и норм, используемых для пищевого производства;
22. Что используется в качестве обязательных предварительных мероприятий за рубежом?
23. Какое взаимоотношение существует между системой ХАССП и GMP+GHP?
24. Какие факторы учитывают при выборе устанавливаемой программы обязательных предварительных мероприятий на предприятии?
25. Какие виды проверок существуют при внедрении программы обязательных предварительных мероприятий на предприятии?
26. Что такое план ХАССП?
27. Назовите этапы разработки и функционирования системы ХАССП;
28. Как формируется группа по безопасности пищевой продукции на предприятии?
29. Перечислите данные используемые для систематизации информации при описании продукции?
30. Что понимается под понятием «уязвимая» часть населения?
31. Что включают технологические схемы для категорий продукции или процессов, на которые распространяется система менеджмента безопасности пищевой продукции?
32. Как проводится верификация технологических схем?
33. Что понимается под анализом опасностей?
34. По каким критериям проводится анализ источников возможных опасностей?
35. Что такое оценка опасностей и как этот процесс проводится?
36. Какие действия включают в себя мероприятия по управлению опасностями?
37. Как проводится идентификация критических контрольных точек (ККТ)?
38. Что такое «дерево принятий решений» ККТ?
39. Что такое критические пределы ККТ?
40. Как проводится мониторинг ККТ?
41. Какие меры должны быть предприняты при выявлении опасной продукции на предприятии?

Раздел 4. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1. Что такое валидация и для чего она проводится на предприятии?
2. Какие пункты включает протокол валидации?
3. Что такое поверка средств измерений и кто ее проводит?
4. Что такое калибровка средств измерений?
5. Дайте определение термину «аудит»;
6. Какие цели несет проведение аудита на предприятии?
7. Какие виды аудита бывают?
8. Перечислите документы-вопросники, которые используют при аудите на предприятии;
9. Виды аудитов?
10. Чем отличается значительное несоответствие от малозначительного?
11. Что является целью постоянного улучшения?
12. Какие мероприятия могут предприниматься по улучшению?
13. Опишите процесс актуализации системы менеджмента безопасности.

Индивидуальные задания для решения ситуационных задач

Задача 1. Составить план ХАССП для производства колбасы вареной высшего сорта «Докторская» в полиамидной оболочке.

Задача 2. Составить план ХАССП для производства кефира.

Задача 3. Составить план ХАССП для производства форели, изготовленной из охлажденной рыбы.

Задача 4. Составить план ХАССП для производства батона нарезного.

Задача 5. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для колбасок куриных, выработанных по ГОСТ 33357-2015 Колбасы варено-копченые из мяса птицы. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

Задача 6. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для консервов «Сельдь тихоокеанская натуральная», выработанных по ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия.

Основные требования по безопасности представлены в ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза О безопасности рыбы и рыбной продукции.

Темы заданий для работы в малых группах

1. Требования к документации
2. Политика в области безопасности. Руководство по качеству и безопасности
3. Документированные процедуры. Рабочие инструкции, НТД, записи Специализированные документы системы ХАССП
4. Управление документацией. Управление записями
5. Обязательства руководства. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции
6. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции
7. Внешний и внутренний обмен информацией
8. Входные данные для анализа со стороны руководства. Выходные данные анализа со стороны руководства.
9. Человеческие ресурсы
10. Инфраструктура. Производственная среда. Здания и помещения. Оборудование
11. Планирование безопасной продукции
12. Производство безопасной продукции
13. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней (план ХАССП)
14. Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией
15. Валидация комбинаций мероприятий по контролю. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
16. Улучшение. Непрерывное улучшение. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)
--

Темы докладов / конспектов

1. Комиссия Кодекс Алиментариус (Codex Alimentarius Commission FAO/WHO);
2. Глобальная Инициатива по пищевой безопасности (CIES/Global Food Initiative);
3. Всемирная организация по безопасности пищевых продуктов (World Food Safety Organization - WFSO);
4. Взаимосвязь между ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ГОСТ Р ИСО 9001-2015;
5. Взаимосвязь между принципами ХАССП и ГОСТ Р ИСО 22000-2007;
6. Стандарт GMP (Good Manufacturing Practice, Надлежащая производственная практика);
7. Стандарт GHP (Good Hygiene Practice, Надлежащая гигиеническая практика);
8. Всемирная торговая организация (ВТО);
9. История развития системы ХАССП;
10. Анализ системы ХАССП на предприятиях молочной (мясной) отрасли.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
--

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)
--

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания контрольной работы для практических (лабораторных) работ

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
- степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
- способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
- качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
- правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания практических занятий (лабораторных работ):

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.
Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий	
Материалы тестовых заданий Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде: Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля) Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов. Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий
Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)	
Задачи репродуктивного уровня Задачи реконструктивного уровня Задачи творческого уровня Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – полнота знаний теоретического контролируемого материала; – полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов; – умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий; – умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы; – полнота и правильность выполнения задания. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.
Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)	

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п. Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – полнота раскрытия темы; – степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины; – знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок; – умение логически выстроить материал ответа; – умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы; – степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок); – выполнение требований к оформлению работы. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся). Примерная шкала оценивания письменных работ:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продemonстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.
	Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.

0-55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.
-----------------------------------	--

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснoвание изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			