

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет пищевых производств и биотехнологий  
Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения  
Степовой А.В.  
(протокол от 19.03.2024 № 5)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**МОДУЛЬ. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**  
**« СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**РАСТЕНИЕВОДСТВА»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология хранения и переработки сельскохозяйственной  
продукции

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: Очная форма обучения – 4 года  
Заочная форма обучения – 4 года 8 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 2 з.е.  
в академических часах: 72 ак.ч.

2024

**Разработчики:**

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции Варивода А.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 №669, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Агроном", утвержден приказом Минтруда России от 20.09.2021 № 644н.

**Согласование и утверждение**

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Соболь И.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7
2	Факультет пищевых производств и биотехнологий	Председатель методической комиссии/совета	Щербакова Е.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7
3	Факультет пищевых производств и биотехнологий	Руководитель образовательной программы	Орлова Т.В.	Согласовано	20.06.2024

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции растениеводства требованиям ТР и НД, безопасности и нормирования качества продукции растениеводства.

Задачи изучения дисциплины:

- использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.;
- использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства;
- владеть методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства;
- оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.;
- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- выявлять наличие изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки..

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

*Компетенции, индикаторы и результаты обучения*

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

*Знать:*

ОПК-2.1/Зн3 Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания

*Уметь:*

ОПК-2.1/Ум1 Пользоваться специализированными электронными информационными ресурсами и геоинформационными системами при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства

ОПК-2.1/Ум15 Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества

*Владеть:*

ОПК-2.1/Нв9 Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.

*Знать:*

ОПК-2.2/Зн3 Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания

*Уметь:*

ОПК-2.2/Ум15 Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества

*Владеть:*

ОПК-2.2/Нв9 Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

*Знать:*

ОПК-2.3/Зн3 Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания

*Уметь:*

ОПК-2.3/Ум15 Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества

*Владеть:*

ОПК-2.3/Нв9 Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.

*Знать:*

ОПК-2.4/Зн3 Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания

ОПК-2.4/Зн41 Правила работы с электронными системами документооборота

*Уметь:*

ОПК-2.4/Ум15 Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества

*Владеть:*

ОПК-2.4/Нв1 Сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур

ОПК-2.4/Нв9 Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде.

*Уметь:*

ОПК-2.5/Ум15 Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества

*Владеть:*

ОПК-2.5/Нв9 Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

ПК-П5 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

ПК-П5.2 Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

*Знать:*

ПК-П5.2/Зн1 методики лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

*Уметь:*

ПК-П5.2/Ум1 проводит лабораторные испытания сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

*Владеть:*

ПК-П5.2/Нв1 Способностью проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

ПК-П5.3 Выявляет наличие изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

*Знать:*

ПК-П5.3/Зн1 Алгоритмы изменения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

*Уметь:*

ПК-П5.3/Ум1 Выявляет изменение показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

*Владеть:*

ПК-П5.3/Нв1 Способностью выявления наличия изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

### 3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): Очная форма обучения - 6, Заочная форма обучения - 6.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

*Очная форма обучения*

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
-----------------	---------------------------	--------------------------	---------------------------------	--	--------------	-----------------------------	---------------------------	-------------------------------	---------------------------------

Шестой семестр	72	2	43	1		20	22	29	Зачет
Всего	72	2	43	1		20	22	29	

#### Заочная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Шестой семестр	72	2	9	1		6	2	63	Зачет Контроль ная работа
Всего	72	2	9	1		6	2	63	

### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

#### Очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
<b>Раздел 1. Стандартизация</b>	<b>28</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-2.5
Тема 1.1. Техническое регулирование. Сущность и содержание технического регулирования.	7		2	2	3	
Тема 1.2. Стандартизация. Сущность и содержание стандартизации.	7		2	2	3	
Тема 1.3. Методы и принципы стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации.	7		2	2	3	
Тема 1.4. Метрология. Сущность и содержание метрологии. Средства измерений	7		2	2	3	

<b>Раздел 2. Подтверждение соответствия.</b>	<b>44</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	ПК-П5.2 ПК-П5.3
Тема 2.1. Подтверждение соответствия. Сущность и содержание подтверждения соответствия. Правовые основы и организационно-методические принципы сертификации.	7		2	2	3	
Тема 2.2. Порядок сертификации продукции (процессов, услуг).	7		2	2	3	
Тема 2.3. Управление качеством качество как объект управления. Развитие систем менеджмента качества (СМК).	7		2	2	3	
Тема 2.4. Система контроля качества продукции. Методы оценки и контроля качества пищевой продукции.	7		2	2	3	
Тема 2.5. Показатели качества, характеризующие потребительские свойства продукции растениеводства. Потребительские свойства продукции растениеводства и показатели ее безопасности	7		2	2	3	
Тема 2.6. Основные показатели безопасности растениеводческой продукции.	6		2	2	2	
Тема 2.7. Безопасность растениеводческой продукции	3	1		2		
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>29</b>	

### Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с результатами освоения программы
<b>Раздел 1. Стандартизация</b>	<b>51</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>43</b>	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-2.5
Тема 1.1. Техническое регулирование. Сущность и содержание технического регулирования.	17		2	2	13	
Тема 1.2. Стандартизация. Сущность и содержание стандартизации.	12		2		10	

Тема 1.3. Методы и принципы стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации.	12		2		10	
Тема 1.4. Метрология. Сущность и содержание метрологии. Средства измерений	10				10	
<b>Раздел 2. Подтверждение соответствия.</b>	<b>21</b>	<b>1</b>			<b>20</b>	ПК-П5.2 ПК-П5.3
Тема 2.1. Подтверждение соответствия. Сущность и содержание подтверждения соответствия. Правовые основы и организационно-методические принципы сертификации.	10				10	
Тема 2.2. Порядок сертификации продукции (процессов, услуг).	11	1			10	
Тема 2.3. Управление качеством качество как объект управления. Развитие систем менеджмента качества (СМК).						
Тема 2.4. Система контроля качества продукции. Методы оценки и контроля качества пищевой продукции.						
Тема 2.5. Показатели качества, характеризующие потребительские свойства продукции растениеводства. Потребительские свойства продукции растениеводства и показатели ее безопасности						
Тема 2.6. Основные показатели безопасности растениеводческой продукции.						
Тема 2.7. Безопасность растениеводческой продукции						
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>63</b>	

## 5. Содержание разделов, тем дисциплин

### **Раздел 1. Стандартизация**

*(Заочная: Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 43ч.; Очная: Лабораторные занятия - 8ч.; Лекционные занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)*

*Тема 1.1. Техническое регулирование. Сущность и содержание технического регулирования.*

*(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 13ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)*

Основные понятия в области технического регулирования. Принципы технического регулирования. Правовая основа технического регулирования. Технический регламент. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР.

*Тема 1.2. Стандартизация. Сущность и содержание стандартизации.*

*(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)*

Основные сведения о стандартизации. Нормативные документы по стандартизации и виды стандартов. Особенности применения нормативных документов и характер их требований. Государственный надзор за соблюдением стандартов.

*Тема 1.3. Методы и принципы стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации.*

*(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)*

Методы стандартизации. Принципы стандартизации. Государственная служба стандартизации. Служба стандартизации предприятия (организации)

*Тема 1.4. Метрология. Сущность и содержание метрологии. Средства измерений*

*(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)*

Метрология - наука об измерениях. Основные этапы развития метрологии. Основные термины метрологии и их определения. Международная система единиц физических величин. Общие понятия о технических измерениях. Европейское и международное сотрудничество России в области метрологии. Виды средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Эталоны, их классификация и виды

**Раздел 2. Подтверждение соответствия.**

*(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Самостоятельная работа - 20ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 12ч.; Лекционные занятия - 14ч.; Самостоятельная работа - 17ч.)*

*Тема 2.1. Подтверждение соответствия. Сущность и содержание подтверждения соответствия. Правовые основы и организационно-методические принципы сертификации.*

*(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)*

Основные сведения о подтверждении соответствия. История развития сертификации. Основные термины, относящиеся к подтверждению соответствия и их определения. Формы подтверждения соответствия. Формы участия в системах сертификации. Основные направления государственной политики в области сертификации.

Законодательное обеспечение процедуры сертификации. Основные цели и задачи систем сертификации. Принципы, правила и структура систем сертификации. Основные функции участников сертификации.

Организация деятельности органов сертификации и испытательных лабораторий

*Тема 2.2. Порядок сертификации продукции (процессов, услуг).*

*(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)*

Правила проведения сертификации. Порядок рассмотрения заявки и отбора проб на проведение сертификации. Особенности сертификации систем качества предприятий и персонала. Порядок выдачи сертификата соответствия. Правила апелляции результатов сертификации. Ответственность органов по сертификации за нарушение процедуры сертификации. Схемы сертификации однородной продукции. Аккредитация испытательных лабораторий

*Тема 2.3. Управление качеством качество как объект управления. Развитие систем менеджмента качества (СМК).*

*(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)*

Понятие качества. Основные факторы, влияющие на качество. Эволюция качества и систем управления качеством. Отечественные системы управления качеством советского периода. Особенности зарубежных систем управления качеством. Международные стандарты систем управления качеством. Современная философия управления качеством

*Тема 2.4. Система контроля качества продукции. Методы оценки и контроля качества пищевой продукции.*

*(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)*

Контролируемые стадии жизненного цикла продукции. Объекты и субъекты технического контроля. Техническая основа контроля качества пищевой продукции. Виды технического контроля. Организация контроля качества продукции на предприятии. Система профилактики брака на предприятии.

*Тема 2.5. Показатели качества, характеризующие потребительские свойства продукции растениеводства. Потребительские свойства продукции растениеводства и показатели ее безопасности*

*(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)*

Общая характеристика показателей назначения, долговечности, транспортабельности, санитарно-гигиенических, экологических и др. Особенности контроля за качеством продукции растениеводства. Методы оценки показателей качества продукции растениеводства: органолептический, лабораторный, расчётный, социологический, экспертный и их практическое применение. Характеристика основных показателей качества продукции растениеводства

*Тема 2.6. Основные показатели безопасности растениеводческой продукции.*

*(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Методология контроля качества продукции растениеводства. Использование органолептических методов при оценке качества продукции растениеводства. Использование инструментальных методов при оценке качества продукции растениеводства

*Тема 2.7. Безопасность растениеводческой продукции*

*(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 2ч.)*

Классификация и особенности загрязняющих и посторонних веществ. Бактериальные токсины. Микотоксины. Токсичные элементы. Радиоактивное загрязнение. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Пестициды. Нитраты, нитриты, нитрозоамины. Пищевые добавки. Ферментные препараты. Генетически модифицированные продукты.

## **6. Оценочные материалы текущего контроля**

### **Раздел 1. Стандартизация**

*Форма контроля/оценочное средство: Задача*

*Вопросы/Задания:*

1. Укажите соответствие термина и его определения

1. Оценка соответствия 1. Документ, удостоверяющий, что сертифицированная продукция

(процесс) соответствует установленным требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора

2. Сертификат соответствия 2. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы в целом

3. Система сертификации 3. Деятельность, связанная с прямым или косвенным определением того, что соответствующие требования к объекту выполняются

4. Подтверждение соответствия 4. Процедура, результатом которой является документальное удостоверение того, что продукция, процессы соответствуют требованиям технических регламентов или стандартов, условиям договоров

2. Укажите соответствие

1. Аккредитация 1. Официальное признание компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области

2. Добровольная сертификация 2. Способствует завоеванию места на рынке

3. Обязательная сертификация 3. Дает право допуска на рынок

3. Установите соответствие субъектов управления качеством и безопасностью продукции на разных этапах жизненного цикла продукции

изготовление : промышленные предприятия

исследование и проектирование : научные организации, конструкторские бюро

распределение и реализация : торговые и транспортные компании

использование : потребители

4. Установите соответствие какие из документов принимают отмеченные субъекты национального стандарта : Росстандарт

санитарные правила и нормы (СанПиН) : Министерство здравоохранения РФ

строительные нормы и правила : Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации

5. Установите соответствие

1 Контроль А Проверка, сверка и подтверждение подлинности материалов, документов, расчетов и т.п.

2 Верификация Б Анализ возможности применения продукции в конкретных условиях и оценки соответствия характеристик продукции заданным условиям

3 Валидация В Проверка соответствия продукции установленным техническим требованиям

6. Компетентностно-ориентированная задача № 1

Изучите методы кодирования на маркировке товаров. Выделите преимущества штрихового кодирования.

7. Компетентностно-ориентированная задача № 2

Провести экспертизу типового положения о начальнике службы стандартизации.

8. Компетентностно-ориентированная задача № 3

Провести экспертизу типового положения о службе стандартизации организации.

9. Компетентностно-ориентированная задача № 4

Необходимо составить схему управления процессом «Управление документацией» и разработать карту процесса, используя нормативную и нормативно-техническую документацию.

10. Компетентностно-ориентированная задача № 5

Необходимо проверить подлинность и правильность заполнения сертификата соответствия при обязательной сертификации продукции (бланк сертификата выдается преподавателем).

11. Какие основные элементы качества в соответствии с международной практикой включает система качества

1. контроль проведения испытаний, проектирование, разработка продукции;
2. обеспечение качества;
3. повышение качества;
4. управление качеством.

12. Нормативные документы являются основными источниками технологической информации, они содержат сведения о:

1. полном ассортименте изделий
2. показателях качества
3. технологии изготовления отдельных групп и наименований изделий, их выходе
4. требованиях к оснащённости технологического процесса необходимыми контрольно-измерительными приборами
5. методике контроля показателей качества и другие сведения
6. отсутствуют верные

13. С тем, чтобы свободно ориентироваться в фонде имеющихся документов и быстро отыскивать необходимую информацию, надо знать:

1. перечень действующих стандартов различных категорий и видов
2. спецификацию и экспликацию отыскиваемых документов
3. структуру каждого документа
4. назначение разыскиваемого документа
5. содержание документа
6. местонахождение поисковой строки в браузере применяемой операционной системы
7. область применения

14. ГОСТ вида «технические условия» («Общие технические условия») содержит следующие разделы:

1. ассортимент
2. отбор и подготовка проб
3. аппаратура, реактивы, материалы
4. технические требования (общие технические требования)
5. правила приемки и методы испытаний
6. методика определения показателя
7. упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
8. обработка результатов

## **Раздел 2. Подтверждение соответствия.**

*Форма контроля/оценочное средство: Задача*

*Вопросы/Задания:*

1. Установите соответствие
  - 1) Национальный стандарт б) ГОСТ Р 34.10-2001
  - 2) Международный стандарт а) ISO 19139: 2007
  - 3) Стандарт организации е) СТО СМК 07-2004
  - 4) Рекомендации д) Р 510-83
  - 5) Правила в) ПР 18.003–2020
  - 6) Технические условия г) ТУ 5830-067-09764868-14

### 2. Установите соответствие

- 1 Типизация В деятельность, направленная на разработку и установление типовых объектов, конструктивных, технологических, организационных и экономических решений.
- 2 Унификация Б деятельность, направленная на рациональное сокращение числа типов объектов конструкторской документации (деталей, узлов, комплектов, комплексов, агрегатов) одного функционального назначения
- 3 Симплификация А ограничение номенклатуры применяемых в производстве изделий, основных и вспомогательных материалов до такого количества, которое является достаточным для удовлетворения существующей потребности.

4 Агрегатирование Г метод конструирования машин и оборудования путем применения ограниченного числа унифицированных и стандартных деталей и сборочных единиц, обладающих функциональной и геометрической взаимозаменяемостью

3. Установите соответствие

- 1 стадия [1] организация разработки стандарта
- 2 стадия [2] разработка проекта стандарта (первой редакции)
- 3 стадия [3] разработка проекта стандарта (окончательной редакции); и представление его на утверждение
- 4 стадия [4] утверждение и государственная регистрация стандарта
- 5 стадия [5] издание стандарта

4. Процедура аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий осуществляется в следующем порядке:

- 1) представление организацией-заявителем заявки и других документов на аккредитацию
- 2) анализ заявочных документов в органе по аккредитации
- 3) проведение экспертизы на месте
- 4) анализ материалов экспертизы и принятие решения об аккредитации
- 5) оформление и выдача аттестата аккредитации

5. Последовательность действий при обязательной сертификации продукции:

- 1. Отбор, идентификация образцов и их испытание
- 2. Оценка производства
- 3. Анализ полученных результатов органом по сертификации и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия
- 4. Выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия
- 5. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией

6. Компетентностно-ориентированная задача № 6

Изучить имеющуюся в организации процедуру управления записями о качестве и провести ее анализ на соответствие требований стандартов ИСО 9001:2015.

7. Компетентностно-ориентированная задача № 7

Изучить имеющуюся в организации процедуру управления несоответствующей продукцией и провести ее анализ на соответствие требований стандартов ИСО 2001:2015.

8. Компетентностно-ориентированная задача № 8

Необходимо составить схему управления процессом «Управление несоответствующей продукцией» и разработать карту процесса, используя нормативную и нормативно-техническую документацию

9. Какие основные элементы качества в соответствии с международной практикой включает система качества

- 1. контроль проведения испытаний, проектирование, разработка продукции;
- 2. обеспечение качества;
- 3. повышение качества;
- 4. управление качеством.

10. В разделе «Технологический процесс» «Технологической инструкции» для каждой стадии (операции) технологического процесса указываются

- 1. технологические параметры
- 2. перечень технологического оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения операции
- 3. описание приемов работы для ручных операций
- 4. точки технологического процесса, на которых необходимо выполнить измерения параметров или проводить учетные операции
- 5. наименование требуемых средств измерения, их марки, точность измерений

11. В разделе «Контроль производства» «Технологической инструкции» содержится

- 1. технологические параметры
- 2. перечень технологического оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения

операции

3. описание приемов работы для ручных операций

4. точки технологического процесса, на которых необходимо выполнить измерения параметров или проводить учетные операции

5. наименование требуемых средств измерения, их марки, точность измерений

12. Какие разделы включает «Технологическая инструкция»:

1. ассортимент

2. отбор и подготовка проб

3. технические требования (общие технические требования)

4. характеристика сырья и материалов

5. рецептура продукта и его выход

6. технологический процесс изготовления (обработки)

7. контроль производства (карта метрологического обеспечения технологического процесса)

8. упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

9. правила приемки и методы испытаний

10. нормы расхода сырья на единицу продукции

11. обработка результатов

## **7. Оценочные материалы промежуточной аттестации**

*Очная форма обучения, Шестой семестр, Зачет*

*Контролируемые ИДК: ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-2.5 ПК-П5.2 ПК-П5.3*

Вопросы/Задания:

1. Современное развитие стандартизации на национальном, региональном и международном уровнях.

2. Сущность стандартизации. Стандартизация как наука. Функции стандартизации. Цели и принципы стандартизации.

3. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Задачи стандартизации согласно ГСС РФ. Национальная (государственная) система стандартизации в России.

4. Методы стандартизации. Основные принципы стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели деятельности по стандартизации

5. Категории нормативных документов по стандартизации. Виды стандартов, применяемых в Российской Федерации. Общая характеристика нормативных документов по стандартизации.

6. Обеспечение научно-технического уровня стандартов. Внедрение стандартов на предприятиях и в организациях.

7. Состав и обязательность требований нормативных документов. Контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов

8. Перечислите основные принципы технического регулирования. Объекты, подлежащие обязательному регулированию. Сущность ФЗ «О техническом регулировании».

9. Комплексная и опережающая стандартизация. Иерархическая и фасетная классификация объектов стандартизации.

10. Международные организации по стандартизации ИСО и МЭК. Органы и службы стандартизации в РФ.

11. Действующие документы в системе стандартизации. Виды национальных стандартов и их характеристики.

12. Требования к обозначению стандартов. Разработка проекта стандарта, утверждение и регистрация, обновление, отмена и пересмотр

13. Определение понятий «квалиметрия», роль данного направления метрологии в управлении качеством продукции.

14. Перечислите основные группы показателей

15. Основные понятия качества и управления качеством.

16. Методы определения показателей качества по способу получения информации.

17. Методы определения показателей качества по источнику получения информации.

18. Классификация технического контроля по этапу производственного контроля.

19. Классификация технического контроля по способу проведения

20. Классификация средств измерения.

21. Статистические методы анализа причин возникновения дефектов и брака.

22. Классификация технического контроля по применяемым средствам контроля.

*Заочная форма обучения, Шестой семестр, Зачет*

*Контролируемые ИДК: ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-2.5 ПК-П5.2 ПК-П5.3*

Вопросы/Задания:

1. Требования, подтверждаемые при обязательной сертификации. Нормативные документы, на соответствие требованиям, которых проводится обязательная сертификация.

22. Способы информирования о соответствии. Особенности подтверждения соответствия в переходный период действия закона «О техническом регулировании».

23. Декларирование соответствия. Сходство и различие в процедурах обязательной сертификации и декларирования соответствия.

24. Причины введения декларирования, как формы подтверждения соответствия продукции установленным требованиям. Документы, являющиеся основанием для принятия декларации. Декларирование соответствия в ФЗ «О техническом регулировании».

25. Схемы декларирования. Принятие декларации на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны. Заявители декларирования.

2. . Перечни и номенклатуры объектов, подлежащих обязательной сертификации и декларированию соответствия. Особенности установления объектов обязательного подтверждения соответствия в ФЗ «О техническом регулировании».

27. Добровольная сертификация. Объекты добровольной сертификации. Общие цели обязательной и добровольной сертификации. Специфические особенности добровольной сертификации. Способы информирования о соответствии. Добровольная сертификация в ФЗ «О техническом регулировании».

28. Условия ввоза импортируемой продукции, подлежащей обязательной сертификации. Продукция, которая может быть выпущена на таможенную территорию РФ без сертификата соответствия.

29. Организация деятельности органов по сертификации. Основные функции. Основные требования к организациям, претендующим на роль органов по сертификации.

30. Понятие схемы подтверждения соответствия продукции. Схемы, применяемые в

*Заочная форма обучения, Шестой семестр, Контрольная работа*

*Контролируемые ИДК: ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-2.5 ПК-П5.2 ПК-П5.3*

Вопросы/Задания:

1. Современное развитие стандартизации на национальном, региональном и международном уровнях.

2. Сущность стандартизации. Стандартизация как наука. Функции стандартизации

3. Цели и принципы стандартизации.

4. Методы стандартизации. Основные принципы стандартизации

5. Правовые основы стандартизации. Цели деятельности по стандартизации

6. Управление стандартизацией в Российской Федерации. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Задачи стандартизации согласно. Национальная (государственная) система стандартизации в России.

7. Категории нормативных документов по стандартизации. Виды стандартов, применяемых в Российской Федерации. Общая характеристика нормативных документов по стандартизации.

8. Состав и обязательность требований нормативных документов.

9. Обеспечение научно-технического уровня стандартов. Внедрение стандартов на предприятиях и в организации

2. Требования к обозначению стандартов. Разработка проекта стандарта, утверждение и регистрация, обновление, отмена и пересмотр.

17. Правила построения стандарта. Структура стандарта. Правила изложения и оформления стандарта. Виды (структуры) наименований стандартов и их оформление

18. основополагающие нормативные, организационно-методические документы, действующие на национальном уровне. Нормативные документы по стандартизации.

18. Структура законодательной и нормативной базы процедуры подтверждения соответствия.

19. Обязательная сертификация. Основное отличие сертификации как формы подтверждения соответствия. Объекты обязательной сертификации.

20. Основания для введения обязательной сертификации. Причины отсутствия обязательной сертификации пищевой продукции.

## **8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

*Основная литература*

1. Фаюстов, А.А. Метрология. Стандартизация. Сертификация. Качество: Учебное пособие / А.А. Фаюстов, П.М. Гуреев, В.Н. Гришин.; Московский государственный технический университет им. Н.Э. Баумана. - Вологда: Инфра-Инженерия, 2020. - 504 с. - 978-5-9729-0447-1. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znaniyum.com/cover/1167/1167759.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. ВАРИВОДА А. А. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства: метод. рекомендации / ВАРИВОДА А. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 67 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6741> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

3. ВАРИВОДА А.А. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства: учеб. пособие / ВАРИВОДА А.А.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 145 с. - 978-5-907598-27-0. - Текст: непосредственный.

4. ВАРИВОДА А. А. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства: метод. рекомендации / ВАРИВОДА А. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 67 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6741> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

5. ВАРИВОДА А. А. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства: метод. рекомендации / ВАРИВОДА А. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 77 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11777> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

#### *Дополнительная литература*

1. Троценко И. А. Метрология, сертификация и стандартизация: учебное пособие / Троценко И. А., Тарасова М. В.. - Омск: Омский ГАУ, 2014. - 108 с. - 978-5-89764-414-8. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/64875.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документооборот: Учебник / В.Ю. Шишмарев. - 1 - Москва: ООО "КУРС", 2024. - 312 с. - 978-5-16-012648-7. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znaniyum.com/cover/2088/2088754.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

## **8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся**

### *Профессиональные базы данных*

Не используются.

### *Ресурсы «Интернет»*

1. <http://www.iprbookshop.ru/44901> - IPRbook
2. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/web> - Образовательный портал КубГАУ

## **8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

*Перечень программного обеспечения*

*(обновление производится по мере появления новых версий программы)*

Не используется.

*Перечень информационно-справочных систем*

*(обновление выполняется еженедельно)*

Не используется.

#### **8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование**

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лаборатория

525гл

- анализатор влажн. MF-50A&D - 1 шт.
- весы ВЛТ-1500 П - 1 шт.
- ВК-3000 Весы лабораторные - 1 шт.
- камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
- компл.сит для анал.зараж.зерна - 1 шт.
- компл-т лабор.хлебопек.оборуд.КОХП - 1 шт.
- Компьютер персональный i3/4Гб/HDD1Тб/21 - 1 шт.
- Мельница лабораторная ЛМЦ-1М КИП - 1 шт.
- мельница ЛМЦ-1М - 1 шт.

Микроскоп Биомед 4Т (тринокулярный) с камерой Камера цифровая Levenhuk M800 PLUS - 1 шт.  
набор контрольных сит - 1 шт.  
объемометр ОХП - 1 шт.  
печь сушильная лабор. ЭЛЕКС-7 - 1 шт.  
Плита нагревательная LOIP LH-402 - 1 шт.  
поляриметр круговой СМ-3 - 1 шт.  
пресс ПР12Т - 1 шт.  
Прибор для определения числа падения ПЧП-7 - 1 шт.  
прибор ИДК-3М оценки кач-ва клейков. - 1 шт.  
пурка литровая - 1 шт.  
пурка ПХ-1 с падающ.грузом - 1 шт.  
Рассев лабораторный одногнездный У1-ЕРЛ10-1. - 1 шт.  
сахарометр СУ-3 - 1 шт.  
столик подъемный ПЭ-2410 малый - 1 шт.  
Структурометр СТ-2 с насадками - 1 шт.  
термоштанга ТШЭ-2-3-5 эл. - 1 шт.  
тестомесилка У1-ЕТВ для пробн.выпечки - 1 шт.  
тестомесилка У1-ЕТК-1М с дозатором - 1 шт.  
Титрион-Фуд комплект для анализа пищевой продукции - 1 шт.  
устройство перемеш.ПЭ-6500 - 1 шт.  
шкаф сушильный Сэш-3М - 1 шт.  
шкаф ШС-80 сушильно-стерилиз. - 1 шт.  
Электронный диафаноскоп Янтарь-Блик (с ноутбуком RAM 4 Гб ОС Windows 10) - 1 шт.

Лекционный зал

633гл

усилитель Inter-M SYS-2120 - 0 шт.  
экран наст.SScreenMedia 229x305 - 0 шт.

## **9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)**

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

### ***Методические указания по формам работы***

#### *Лекционные занятия*

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

#### *Лабораторные занятия*

Практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемого предмета, овладение ими техникой экспериментирования в соответствующей отрасли науки.

Лабораторные занятия проводятся с использованием методических указаний, размещенных на образовательном портале университета.

### ***Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами***

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

– устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

– с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;

– при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

– письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

– с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;

– при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

– письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

– устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

– с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

– предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

– возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

– увеличение продолжительности проведения аттестации;

– возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие

обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; чёткость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме

- (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
  - стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
  - наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

#### **10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина ведется в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины