

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ
БЕЗОПАСНОСТИ»**



Утверждено
приказом № 4 от «09» апреля 2022 г.

Генеральный директор

Савкина Т.В.

Дополнительная общеобразовательная программа

Дополнительная общеразвивающая программа

«Системы менеджмента качества в пищевой промышленности»

Направленность: социально-гуманитарная

Нормативный срок освоения: 28 часов

Мичуринск 2022

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
1.1	Нормативно-правовые основания разработки программы	3
1.2	Актуальность образовательной программы	3
1.3	Цель и задачи образовательной программы	4
1.4	Планируемые результаты обучения	4
1.5	Общая трудоемкость программы	5
1.6	Форма обучения	5
1.7	Категория обучающихся	5
1.8	Форма организации учебного процесса	5
1.9	Язык обучения	5
1.10	Документ об обучении	5
2	СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
2.1	Учебный план	6
2.2	Календарный учебный график	7
2.3	Рабочая программа	8
3	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	12
3.1	Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	12
3.2	Форма обучения	12
3.3	Режим занятий и организация учебного процесса	12
3.4	Материально-технические условия реализации программы	12
3.5	Требования к кадровым условиям реализации программы	13
3.6	Список литературы	14
4	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	15
5	МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная программа - дополнительная общеразвивающая программа «Системы менеджмента качества в пищевой промышленности» (далее - программа) направлена на создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития обучающихся, приобретение начальных знаний в области системы менеджмента качества как современной концепции управления, а также приобретение умений и навыков в данной сфере.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Настоящая дополнительная общеразвивающая программа разработана в соответствии с п.9 ст. 2, ст. 12, ст. 75 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании), приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

1.2. Актуальность программы

Сущность нового подхода к решению проблем качества состоит в объединении разрозненных мероприятий в единую систему целеустремлённых, постоянно осуществляемых действий на всех стадиях жизненного цикла изделий. Иными словами, современный этап развития общей теории и практики управления предприятиями связан с созданием систем менеджмента наиболее значимых для предприятия объектов, в первую очередь качества в его современном всеобъемлющем смысле.

Первоосновой создания этих систем в настоящее время являются принципы всеобщего управления качеством. Всеобщее управление качеством, в переводе с английского «Total Quality Management» (TQM), - концепция, предусматривающая всестороннее целенаправленное и хорошо скоординированное применение систем и методов управления качеством во всех сферах деятельности (от исследований и разработок до послепродажного обслуживания) при участии руководства и служащих всех уровней и при рациональном использовании технических возможностей.

Научный подход к управлению предприятиями и организации менеджмента качества в таких странах как Япония, Южная Корея, позволил за короткий срок реформировать отсталую и разрушенную экономику и вывести её на первые места в мире. Объективная необходимость изменения управления предприятиями определялась усложнением технологических процессов на основе научных достижений, внедрением компьютерной техники, повышением научно-технического уровня работников.

Указанный подход не имеет национальных или отраслевых ограничений. Однако в наибольшей степени освоение принципов эффективного управления необходимо для предприятий, действующих в условиях жесткой конкуренции, осваивающих новые рынки, в том числе в рамках международных интеграционных процессов.

В последние годы в России отмечена тенденция увеличения выпуска отечественной пищевой продукции. Рост объёмов производства при неизменной ёмкости рынка приводит к обострению конкуренции, а потому обеспечение конкурентоспособности продукции становится проблемой, актуальной практически для всех отечественных товаропроизводителей. Повысить же конкурентоспособность продукции можно только двумя способами: улучшить её качество или снизить цену. При росте доходов и повышении благосостояния населения вопрос качества приобретаемых товаров выходит на первое место.

Пищевые производства относятся к отраслям, где особенно высоки требования к качеству и безопасности. Стратегическим направлением в области повышения качества для большинства предприятий стало внедрение принципов всеобщего управления качеством (TQM), сформулированных в документах международной организации по стандартизации ИСО и принятых всеми национальными организациями по качеству. Широкую популярность в России, как и во всём мире, получили принятые впервые в 1987 г. стандарты ИСО 9000, действующие в настоящее время в четвертой версии 2008 г. - МС ИСО 9001 и МС ИСО 9004.

На крупных и малых предприятиях пищевой промышленности экономически развитых стран широкое распространение получила система управления качеством продукции на основе принципов ХАССП (в переводе с английского Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) - анализ рисков и критические контрольные точки), которая позволяет обеспечить стопроцентную безопасность продукции путём устранения всех возможных опасностей в ходе самого производственного процесса.

Поэтому данная программа будет актуальна для лиц, чья деятельность связана с организацией качества в пищевой промышленности.

1.3. Цели программы: получение первичных знаний и навыков для эффективного менеджмента качества в пищевой промышленности.

Задачи программы:

- сформировать интеллектуальную компетенцию через познавательную деятельность обучающегося по овладению основными терминами и понятиями в области менеджмента качества в пищевой промышленности;
- способствовать социально-профессиональному самоопределению;
- развивать самостоятельность в учебной деятельности;
- способствовать саморазвитию.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате обучения обучающийся должен знать:

- научные, методические и организационные принципы построения, структуру и содержание систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;
- требования к построению систем менеджмента качества и безопасности при производстве пищевой продукции.

В результате обучения обучающийся должен уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при разработке систем менеджмента качества и безопасности в пищевой промышленности;

- анализировать риски и разрабатывать меры по управлению опасными факторами, существенно влияющими на качество и безопасность пищевой продукции.

В результате обучения обучающийся должен владеть навыками:

- разработки документов систем менеджмента качества и безопасности при производстве пищевой продукции;

- разработки систем менеджмента качества и безопасности при производстве пищевой продукции.

1.5. Общая трудоемкость программы - 28 часов.

1.6. Форма обучения – очная.

1.7. Категория обучающихся:

Категория обучающихся: лица в возрасте от 18 лет.

К освоению программы допускаются любые лица без предъявления требований к уровню образования.

1.8. Форма организации учебного процесса: групповые занятия.

1.9. Язык обучения. Обучение по образовательной программе ведется на русском языке.

1.10. Документ об обучении

Лицу, освоившему образовательную программу, выдается документ об обучении по образцу, установленному организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно¹.

¹ Ч. 15 ст. 60 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п.п.	Наименование тем	Объем дополнительной общеобразовательной программы в академических часах				Форма промежуточной аттестации
		Всего	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	
1	Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества	4	2	2		
2	Российский опыт управления качеством. Зарубежные модели систем управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества	6	4	2		
3	Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Характеристика систем менеджмента	4	2	2		
4	Системы менеджмента качества	4	4			
5	Система менеджмента качества и безопасности. Система ХАССП. Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов	6	4	2		
6	Промежуточная аттестация	2			2	Зачет
7	Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности	2	2			
	Итого	28	18	8	2	

2.2 Календарный учебный график

Начало обучения по мере комплектования учебных групп.

Набор в учебные группы - свободный.

Набор - в течении всего календарного года.

№ п/п	Наименование тем	Общая трудоемкость, час.	Период обучения
1	Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества	4	1 неделя обучения
2	Российский опыт управления качеством. Зарубежные модели систем управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества	6	2 неделя обучения
3	Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Характеристика систем менеджмента	4	3 неделя обучения
4	Системы менеджмента качества	4	4 неделя обучения
5	Система менеджмента качества и безопасности. Система ХАССП. Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов	6	5 неделя обучения
6	Промежуточная аттестация	2	6 неделя обучения
7	Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности	2	6 неделя обучения
	Итого	28	6 недель обучения

2.3. Рабочая программа

1. Тема «Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества»

Задачи:

- сформировать понимание в области основ управления качеством;
- научиться определять основные этапы развития систем качества;
- способствовать социально-профессиональному самоопределению;
- развивать самостоятельность в учебной деятельности;
- способствовать саморазвитию.

Лекции

Актуальность проблемы качества. Формирование философии качества. Эволюция методов обеспечения качества: фаза отбраковки продукции, фаза контроля качества, фаза управления качеством, фаза менеджмента качества, фаза среды. Этапы развития систем качества: формирование системного подхода к качеству; статистическое управление качеством; всеобщий контроль качества; управление качеством на основе международных стандартов менеджмента качества; всеобщий менеджмент качества. Принципы управления качеством на каждом этапе.

Практические занятия

Графическая иллюстрация основных этапов развития систем качества (звезда качества).

2. Тема «Российский опыт управления качеством. Зарубежные модели систем управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества»

Задачи:

- сформировать навыки по оформлению и качественному написанию текстов;
- развивать самостоятельность в учебной деятельности;
- способствовать саморазвитию.

Лекции

Опыт российских предприятий по управлению качеством. Советские модели управления качеством. Управление качеством в экономически развитых странах. Европейский опыт управления качеством. Зарубежные модели систем управления качеством. Модель Фейгенбаума. Модель Эттингера – Ситтинга. Модель Джурана. Модель ХАССП. Модель GMP. Системы качества, соответствующие критериям национальных премий по качеству. Премия имени Э.Деминга в Японии, Национальная премия

качества Бэлриджа в США, Европейская премия за качество, Российская премия в области качества.

Практические занятия

Анализ конкретных ситуаций (case-study) на тему «Реализация процессного подхода в системе менеджмента качества».

3. Тема «Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Характеристика систем менеджмента»

Задачи:

- сформировать умения по управлению качеством на базе международных стандартов и принципов;
- сформировать представление о характеристиках систем менеджмента;
- развивать самостоятельность в учебной деятельности;
- способствовать саморазвитию.

Лекции

Системные понятия менеджмента качества. Основные принципы современных систем управления качеством: принципы систем качества на основе международных стандартов; принципы современной концепции менеджмента качества TQM; принципы системы ХАССП. Структура систем менеджмента качества. Планирование качества, обеспечение качества, контроль качества. Структурное описание системы. Элементы системы качества. Функции систем менеджмента качества.

Практические занятия.

Анализ конкретных ситуаций (case-study) на тему «Оценка потенциальных рисков и выбор учитываемых опасных факторов».

4. Тема «Системы менеджмента качества»

Задачи:

- сформировать представление о системе менеджмента качества;
- развивать самостоятельность в учебной деятельности;
- способствовать саморазвитию.

Лекции

Основные системы менеджмента. Этапы создания СМК на основе стандартов. Общие требования к построению системы. Требования к документации. Политика в области качества. Руководство по качеству. Документированные процедуры. Управление документацией. Планирование системы менеджмента качества пищевой продукции. Менеджмент ресурсов. Обеспечение ресурсами. Человеческие ресурсы. Инфраструктура. Производственная среда. Информация. Поставщики и партнеры. Процессы жизненного цикла продукции. Планирование процессов. Процессы,

связанные с потребителями. Проектирование и разработка. Закупки. Производство и обслуживание. Измерение, анализ и улучшение. Мониторинг и измерение. Управление несоответствующей продукцией. Анализ данных. Улучшение. Рекомендации по развитию системы качества.

5. Тема «Система менеджмента качества и безопасности. Система ХАССП. Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов»

Задачи:

- сформировать представление о системе менеджмента качества и безопасности, системе ХАССП;
- развивать самостоятельность в учебной деятельности;
- способствовать саморазвитию.

Лекции

Система ХАССП. Общие требования. Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса. Определение критических контрольных точек, корректирующие действия. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. Разработка плана ХАССП. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Сертификация систем менеджмента безопасности. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов Система менеджмента качества. Менеджмент ресурсов. Процесс производства. Измерение, анализ и улучшение. Оценка выполнения требований. Применение стандартов.

Практические занятия

Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему «Определение критических контрольных точек».

6. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Перечень вопросов к зачету:

(обучающийся отвечает на два вопроса из перечня)

1. В чем сущность концепции национальной политики России в области качества продукции и услуг?
2. Как соотносятся понятия «качество» и «потребности человека»?
3. Какова роль изделия в удовлетворении потребностей на основе теории А. Маслоу?

4. Дайте характеристику качества продукции с точки зрения производителя и потребителя.
5. Как соотносятся понятия «качество» и «конкурентоспособность»?
6. Каковы основные этапы развития систем качества?
7. Каковы причины эволюции подходов к управлению качеством?
8. Какова роль систем управления в повышении качества?
9. Каковы особенности управления качеством в Японии?
10. Каковы основные принципы управления качеством в США?
11. Как развивались системы менеджмента качества в Европейских странах (Великобритании, Германии, Швеции)?
12. В чем сущность модели системы качества, предложенной А. Фейгенбаумом?
13. Каковы отличительные особенности модели Джурана?
14. В чем отличие модели Эттингера –Ситтинга от модели Фейгенбаума?
15. В чем сущность цикла Деминга?
16. Какова концепция модели TQM?
17. В чем сущность модели управления качеством на основе принципов ХАССП?
18. Какой подход к качеству реализуется в модели GMP?
19. Что относится к исходным данным для планирования качества?
20. Каковы требования, предъявляемые к членам группы безопасности пищевой продукции?

7. Тема «Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности»

Задачи:

- сформировать представление об интегрированных системах менеджмента в пищевой промышленности;
- развивать самостоятельность в учебной деятельности;
- способствовать саморазвитию.

Лекции

Интегрированные системы менеджмента. Объединение требований различных систем менеджмента. Системный подход к управлению. Процессный подход к управлению. Модели построения интегрированных систем. Преимущества интегрированных систем менеджмента.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3.1. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимое для освоения программы

К освоению программы допускаются любые лица без предъявления требований к уровню образования.

3.2. Форма обучения

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

3.3. Режим занятий и организация учебного процесса

Образовательный процесс осуществляется на основании учебного плана и регламентируется расписанием занятий для каждой учебной группы.

Максимальная учебная нагрузка не более 10 часов в неделю, включая все виды учебной работы обучающегося.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется педагогом дополнительного образования в соответствии с составом и уровнем подготовленности обучающихся, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием технических средств обучения.

Теоретические занятия проводятся с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме, доступной для понимания обучающихся, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений. В ходе занятий педагог дополнительного образования обязан соотносить новый материал с ранее изученным, дополнять основные положения примерами из практики, соблюдать логическую последовательность изложения.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у обучающихся основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные процессы.

3.4. Материально-технические условия реализации программы

Образовательная организация располагает на законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	Лекции, практические занятия, текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация	1) Стол для преподавателя - 1 шт.; 2) Стул для преподавателя - 1 шт.; 3) Стул для обучающихся – 6 шт.; 4) Стол для обучающихся - 3 шт.; 5) Доска магнитно-

		<p>маркерная на стенде 2-сторонняя</p> <p>6) Компьютер моноблок для преподавателя Apple -1 шт.</p> <p>7) Компьютеры для обучающихся - 3 шт.</p> <p>8) шкафы книжные стендовые сборные - 2 шт.</p> <p>9)Обучающие стенды/плакаты:</p> <p>Управление мониторингом и измерениями – 1 шт</p> <p>Принципы управления аллергенами на пищевом производстве – 1 шт</p> <p>ППОПМ: охлаждение и хранение отрубов на кости – 1 шт</p> <p>Системы мониторинга в ККТ и ППОПМ – 1 шт</p> <p>Требования к оборудованию для мониторинга и измерений – 1шт</p> <p>Управление мониторингом и измерениями – 1 шт</p> <p>Управление программными средствами для мониторинга и измерений – 1 шт</p> <p>Прослеживаемость в молочной продукции – 1 шт</p> <p>Градация продукции в зависимости от массовой доли ЗМЖ – 1 шт</p> <p>Программа управления аллергенами – 1 шт</p> <p>СМК и требования международных стандартов – 1 шт</p> <p>Интегрированные системы менеджмента в пищевой безопасности – 1 шт</p> <p>Оценка результативности систем менеджмента – 1 шт</p> <p>Риск-ориентированный подход в СМК – 1 шт</p> <p>Принципы менеджмента качества – 1 шт</p> <p>Идентификация рисков – 1 шт</p>
--	--	--

3.5. Требования к кадровым условиям реализации программы

К педагогу дополнительного образования предъявляются следующие

требования к образованию и обучению:

Высшее образование или среднее профессиональное образование в рамках укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования «Образование и педагогические науки»

или

Высшее образование либо среднее профессиональное образование в рамках иных укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования при условии его соответствия дополнительным общеразвивающим программам, дополнительным предпрофессиональным программам, реализуемым организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и получение при необходимости после трудоустройства дополнительного профессионального образования педагогической направленности

или

Успешное прохождение обучающимися промежуточной аттестации не менее чем за два года обучения по образовательным программам высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, соответствующим направленности дополнительных общеобразовательных программ (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.2021 № 652н).

К занятию педагогической деятельностью по дополнительным общеобразовательным программам допускаются лица, обучающиеся по образовательным программам высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, соответствующим направленности дополнительных общеобразовательных программ, и успешно прошедшие промежуточную аттестацию не менее чем за два года обучения. Соответствие образовательной программы высшего образования направленности дополнительной общеобразовательной программы определяется работодателем (ч. 4 ст. 46 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.6. Список литературы:

1. ГОСТ Р ИСО 9000-2015. Национальный стандарт Российской Федерации системы менеджмента качества.
2. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Национальный стандарт Российской Федерации системы безопасности пищевой продукции.
3. Дмитриев, АД. Современные проблемы управления качеством пищевой продукции и охраны здоровья населения/ АД. Дмитриев, О.С. Имангулова, Вестник Российского университета кооперации. - 2015.
4. Мазур, И.И. Управление качеством: Учеб. Пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Упр. качеством» / И.И. Мазур, В.Д. Шапиро; под общ. Ред. И.И. Мазура. - 2-е изд. - М.: Омега-Л, 2005.
5. Марцынковский О.А, Михеева Е.М. Курс лекций по ХАССП: Санкт-Петербург, 2005.
6. Окрепилов В.В. Управление качеством. Санкт-Петербург, «Наука». - 2000.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

При реализации образовательной программы оценка результатов освоения программы проводится в рамках текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации. Итоговая аттестация по программе не осуществляется.

Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе изучения тем образовательной программы.

Текущий контроль успеваемости проводится с целью получения оперативной информации о качестве усвоения обучающимися учебного материала, управления учебным процессом и совершенствования методики проведения занятий.

Форма текущего контроля – опросы, анализ результатов выполненных заданий практических занятий.

Критерии оценивания при проведении текущего контроля успеваемости: правильность ответа по содержанию занятия (учитывается количество и характер ошибок при ответе); рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи.

Промежуточная аттестация

Освоение образовательной программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в форме, определенной учебным планом, и в порядке, установленной локальным нормативным актом.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

При проведении промежуточной аттестации применяются зачетная система оценки: «зачтено»/ «не зачтено».

Критерии оценивания:

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	Обучающийся демонстрирует исчерпывающие знания всего программного материала, глубокое понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, твёрдое знание изученного материала программы. Дает логически последовательные, содержательные, полные, правильные и конкретные ответы на все вопросы. Умело использует полученные теоретические знания.
Не зачтено	Обучающийся демонстрирует знание и понимание большей части основных вопросов, дает частичные ответы на поставленные вопросы. При этом обучающийся не может использовать основные знания по каждому вопросу, не всегда может синтезировать имеющуюся информацию и интегрировать знания. Обучающийся недостаточно полно использует полученные знания для решения поставленных задач. Допущены неточности и ошибки в ответах на дополнительные вопросы.

Итоговая аттестация по программе не осуществляется.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по освоению программы

Вид учебных занятий	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин по видам учебных занятий
Лекции	<p>Конспектирование лекций, работа с конспектом.</p> <p>Изучение модулей программы требует систематического и последовательного накопления знаний, поэтому пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет.</p> <p>При конспектировании целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.</p> <p>Обучающимся необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none">- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу модуля, что позволит сэкономить время на записывание темы видеолекции, ее основных вопросов;- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если и в этом случае разобраться в материале не удалось, то нужно обратиться к преподавателю.
Практические занятия	<p>Выполнение заданий практических занятий.</p> <p>После выполнения заданий практических занятий преподавателем проводится консультация для всей учебной группы, на которой предоставляется обучающимся обратная связь по выполненным заданиям, ответы на вопросы.</p> <p>В случае возникновения вопросов при выполнении обучающимся заданий преподавателем предоставляется обратная связь.</p> <p>Обратная связь, диалог, общение с обучающимися является неотъемлемой частью обучения.</p>
Подготовка к промежуточной аттестации	Работа с конспектами лекций, а также материалами практических занятий, консультаций