

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



Утверждено
приказом № 3 от «09» апреля 2022 г.
Генеральный директор

Кавыкина Ю.В.

Дополнительная профессиональная программа

**Программа повышения квалификации
«МЕНЕДЖМЕНТ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»
(54 часа)**

Мичуринск 2022

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ | 3 |
| 1.1 | Цель реализации программы | 3 |
| 1.2 | Нормативно-правовые основания разработки программы | 3 |
| 1.3 | Характеристика вида профессиональной деятельности | 3 |
| 1.4 | Требование к результатам освоения программы | 4 |
| 1.5 | Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимые для освоения программы | 5 |
| 1.6 | Трудоемкость обучения | 5 |
| 1.7 | Форма обучения | 5 |
| 1.8 | Документ о квалификации | 5 |
| 2 | СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 6 |
| 2.1 | Учебный план | 6 |
| 2.2 | Календарный учебный график | 7 |
| 2.3 | Рабочая программа модулей | 8 |
| 3 | ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ | 13 |
| 3.1 | Материально-технические условия реализации программы | 13 |
| 3.2 | Организация образовательного процесса | 13 |
| 3.3 | Кадровое обеспечение образовательного процесса | 14 |
| 3.4 | Список литературы | 14 |
| 4 | ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ | 15 |
| 5 | МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ | 17 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации «Менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции» (далее – программа) является совершенствование и (или) получение новой компетенции обучающимися, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в сфере создания и эксплуатации интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1.2. Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.09.2020 № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»».

1.3. Характеристика вида профессиональной деятельности

1.3.1. Характеристика вида профессиональной деятельности, квалификации:

а) *область (сфера) профессиональной деятельности*, в которых обучающиеся, обучающиеся, освоившие программу повышения квалификации, могут осуществлять профессиональную деятельность: обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

б) в рамках освоения программы обучающиеся готовятся к *виду профессиональной деятельности*: стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Содержание программы разработано с учетом *профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»*, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.09.2020 № 556н.

Таблица 1. Связь дополнительной профессиональной программы с профессиональным стандартом

| Наименование программы | Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких), ОТФ и (или) ТФ | Уровень квалификации ОТФ и (или) ТФ |
|------------------------|---|-------------------------------------|
|------------------------|---|-------------------------------------|

| | | |
|---|--|---|
| Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации «Менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции» | Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.09.2020 № 556н. ОТФ (D) Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | 7 |
|---|--|---|

1.4. Требование к результатам освоения программы

1.4.1. Перечень профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения

| Наименование вида деятельности | Код | Наименование профессиональных (общепрофессиональных) компетенций |
|---|------|---|
| Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПК 1 | Способен осуществлять регламентацию и стандартизацию деятельности по контролю качества |
| | ПК 2 | Способен осуществлять организацию работ по контролю качества продукции на этапах жизненного цикла продукции |
| | ПК 3 | Способен совершенствовать систему менеджмента |

1.4.2. Планируемые результаты освоения программы:

Обучающийся по результатам освоения программы должен:

Знать:

- понятие стандарта качества;
- нормативные правовые акты в области безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции;
- требования, предъявляемые к работе СМК, службы ОТК;
- последовательность внедрения системы менеджмента качества;
- понятие и виды бизнес-процессов;
- риск-ориентированный подход в СМК;
- актуальные методики измерения продуктивности процессов, инструменты контроля качества;
- практику эффективного управления системой контроля качества на всех этапах производственно-технологического процесса на пищевом предприятии;
- способы обеспечения функционирования системы безопасности продукции;
- функции и компетенции сотрудников ОТК.

Уметь:

- разрабатывать политику организации в области обеспечения безопасности,

прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации;

- разрабатывать системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей;

- разрабатывать комплекс мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- разрабатывать карты процесса, рисков по процессу; анализировать риски методом SWOT – анализ;

- измерять результативность процессов, работать с претензиями и рекламациями;

- организовывать работу по анализу и оценке результативности и эффективности систем менеджмента;

- разрабатывать корректирующие действия;

- документировать процессы.

Владеть навыками:

- регламентации и стандартизации деятельности по контролю качества;

- организации работ по контролю качества продукции на этапах жизненного цикла продукции

- совершенствования системы менеджмента.

1.5. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимые для освоения программы

Лица желающие поступить на дополнительную профессиональную программу – программу повышения квалификации должны иметь высшее образование¹.

Категория слушателей: инженер по качеству, инженер-технолог (технолог).

1.6. Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной образовательной программе составляет 54 часа, включая все виды учебной работы обучающегося.

1.7. Форма обучения

Форма обучения – очная.

1.8. Документ о квалификации: лицу, успешно прошедшему итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

¹ П. 3.4 приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.09.2020 № 556н.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

| № п/п | Наименование модулей | Всего часов | В том числе: | | | Форма промежуточной и итоговой аттестации |
|----------|---|----------------|--------------|-------------------------|---|--|
| | | | Лекции | Практические занятия | Итоговая и промежуточная аттестация | |
| 1 | Регламентация и стандартизация деятельности по контролю качества | 6 | 2 | 4 | | |
| 2 | Нормативная база, требования, предъявляемые к работе СМК и службы ОТК | 6 | 2 | 4 | | |
| 3 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 6 | 2 | 4 | | |
| 4 | Бизнес-процесс: проектирование и настройка на потребителя | 6 | 2 | 4 | | |
| 5 | Риск-ориентированный подход в СМК | 6 | 2 | 4 | | |
| 6 | Промежуточная аттестация | 1 | | | 1 | Зачет |
| 7 | Организация работ по контролю качества продукции на этапах жизненного цикла продукции | 8 | 4 | 4 | | |
| 8 | Пооперационный контроль в цехах, на рабочих местах | 4 | 4 | | | |
| 9 | Документирование процессов | 4 | 2 | 2 | | |
| 10 | Функции и компетенции сотрудников ОТК | 2 | 2 | | | |
| 11 | Совершенствование системы менеджмента | 4 | 2 | 2 | | |
| 12 | Итоговая аттестация | 1 | | | 1 | Зачет |
| | Итого | 54 | 24 | 28 | 2 | |

2.2. Календарный учебный график*

| № п.п. | Наименование модулей | Количество часов | Период обучения/недели |
|--------|---|------------------|--------------------------|
| 1 | Регламентация и стандартизация деятельности по контролю качества | 6 | 1 неделя обучения |
| 2 | Нормативная база, требования, предъявляемые к работе СМК и службы ОТК | 6 | 2 неделя обучения |
| 3 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 6 | 3 неделя обучения |
| 4 | Бизнес-процесс: проектирование и настройка на потребителя | 6 | 4 неделя обучения |
| 5 | Риск-ориентированный подход в СМК | 6 | 5 неделя обучения |
| 6 | Промежуточная аттестация | 1 | 5 неделя обучения |
| 7 | Организация работ по контролю качества продукции на этапах жизненного цикла продукции | 8 | 6 неделя обучения |
| 8 | Пооперационный контроль в цехах, на рабочих местах | 4 | 7 неделя обучения |
| 9 | Документирование процессов | 4 | 7 неделя обучения |
| 10 | Функции и компетенции сотрудников ОТК | 2 | 8 неделя обучения |
| 11 | Совершенствование системы менеджмента | 4 | 8 неделя обучения |
| 12 | Итоговая аттестация | 1 | 8 неделя обучения |
| | Итого | 54 | 8 недель обучения |

* Начало обучения по мере комплектования учебных групп. Учебные группы формируются в течение всего календарного года.

2.3. Рабочая программа модулей

1. Модуль «Регламентация и стандартизация деятельности по контролю качества»

Лекции

Что понимают под стандартами качества. Какие виды стандартов действуют. Какие цели преследует стандартизация. Какие у нее функции. Как провести регламентацию и стандартизацию по контролю качества.

Практические занятия

Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

2. Модуль «Нормативная база, требования, предъявляемые к работе СМК и службы ОТК»

Лекции

Нормативные правовые акты в области безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции. ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Принципы менеджмента качества. Требования, предъявляемые к работе системы менеджмента качества. Требования, предъявляемые к работе службы ОТК.

Практические занятия

Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей.

3. Модуль «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Лекции

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции как часть стратегической системы управления качеством. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Принципы СМБПП. Процессный подход. Взаимосвязь с другими стандартами на системы менеджмента. Последовательность внедрения системы менеджмента качества.

Практические занятия

Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

4. Модуль «Бизнес-процесс: проектирование и настройка на потребителя»

Лекции

Виды бизнес-процессов. Логистика. Производство. Продажи. Работа с потребителями. Маркетинг и CRM. Перечень типовых, основных процессов. Перечень вспомогательных процессов. Стандарты и методологии описания процессов.

Практические занятия

Формирование методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека.

5. Модуль «Риск-ориентированный подход в СМК»

Лекции

Термины и определения в области риск-менеджмента. Развитие концепции управления рисками. Концепция управления рисками. Риски в стандартах. Особенности внедрения риск-ориентированного мышления в системах менеджмента качества пищевой промышленности. Идентификация рисков.

Практические занятия

Разработка карты процесса.

Разработка карты рисков по процессу.

Анализ рисков методом SWOT – анализ.

6. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Перечень вопросов к зачету:

(обучающийся отвечает на 1 вопрос из перечня)

1. Что понимают под стандартами качества. Какие виды стандартов действуют.
2. Какие цели преследует стандартизация. Какие у нее функции.
3. Как провести регламентацию и стандартизацию по контролю качества.
4. Требования, предъявляемые к работе системы менеджмента качества.
5. Требования, предъявляемые к работе службы ОТК.
6. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции как часть стратегической системы управления качеством.
7. Виды бизнес-процессов.
8. Перечень типовых, основных процессов. Перечень вспомогательных процессов.
9. Стандарты и методологии описания процессов.

10. Термины и определения в области риск-менеджмента.
11. Особенности внедрения риск-ориентированного мышления в системах менеджмента качества пищевой промышленности.
12. Идентификация рисков.

7. Модуль «Организация работ по контролю качества продукции на этапах жизненного цикла продукции»

Лекции

Организация работ по контролю качества продукции на этапах жизненного цикла продукции. Использование современных технологий, методов, управленческих и технических инструментов в управлении качеством продукции на пищевом производстве. Управление рисками на пищевом предприятии. Актуальные методики измерения продуктивности процессов, инструменты контроля качества. Связь измерения и анализа с детализацией процесса. Измерение результативности процессов. Работа с претензиями и рекламациями. Валидация и верификация в системе качества. Практика эффективного управления системой контроля качества на всех этапах производственно-технологического процесса на пищевом предприятии.

Практические занятия

Разработка комплексных требований к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающих идентификацию участников на всех этапах производства и обращения пищевой продукции.

8. Модуль «Пооперационный контроль в цехах, на рабочих местах»

Лекции

Пооперационный контроль в цехах, на рабочих местах. Входной контроль как первичная стадия технологического процесса. Взаимодействие с поставщиками. Контроль качества готовой продукции. Организация отбора проб. Организация работ по анализу и оценке результативности и эффективности систем менеджмента. Разработка корректирующих действий. Обеспечение функционирования системы безопасности продукции.

9. Модуль «Документирование процессов»

Лекции

Документирование процессов. Обзор методов стандартизации (регламентации) процессов.

Автоматизация процессов СМК и ОТК.

Практические занятия

Проектирование организационно-распорядительных документов для стандартизации (регламентации) процессов.

10. Модуль «Функции и компетенции сотрудников ОТК»

Лекции

Функции и компетенции сотрудников ОТК. Задачи директора по качеству, способы и примеры их решения. Мотивация персонала в системе постоянных улучшений.

11. Модуль «Совершенствование системы менеджмента»

Лекции

Основные методы совершенствования системы менеджмента. Организация работ по совершенствованию систем менеджмента.

Практические занятия

Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции.

12. Итоговая аттестация

Форма итоговой аттестации – зачет.

Перечень вопросов к зачету:

(обучающийся отвечает на 1 вопрос из перечня)

1. Как осуществляется организация работ по контролю качества продукции на этапах жизненного цикла продукции.
2. Какие используются современные технологии, методы, управленческие и технические инструменты в управлении качеством продукции на пищевом производстве.
3. Управление рисками на пищевом предприятии.
4. Актуальные методики измерения продуктивности процессов, инструменты контроля качества.
5. Работа с претензиями и рекламациями.
6. Валидация и верификация в системе качества.
7. Пооперационный контроль в цехах, на рабочих местах.
8. Входной контроль как первичная стадия технологического процесса.
9. Контроль качества готовой продукции. Организация отбора проб.
10. Организация работ по анализу и оценке результативности и эффективности систем менеджмента.
11. Обеспечение функционирования системы безопасности продукции.
12. Документирование процессов. Обзор методов стандартизации (регламентации) процессов.
13. Автоматизация процессов СМК и ОТК.
14. Функции и компетенции сотрудников ОТК.
15. Мотивация персонала в системе постоянных улучшений.

16. Основные методы совершенствования системы менеджмента.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3.1. 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 и итоговая 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-маркерная на стенде 2-сторонняя 6) Компьютер моноблок для преподавателя Apple -1 шт. 7) Компьютеры для обучающихся - 3 шт. 8) шкафы книжные стендовые сборные - 2 шт. 9) Обучающие стенды/плакаты: Управление мониторингом и измерениями – 1 шт Принципы управления аллергенами на пищевом производстве – 1 шт ППОПМ: охлаждение и хранение отрубов на кости – 1 шт Системы мониторинга в ККТ и ППОПМ – 1 шт Требования к оборудованию для мониторинга и измерений – 1 шт Управление мониторингом и измерениями – 1 шт Управление программными средствами для мониторинга и измерений – 1 шт Прослеживаемость в молочной продукции – 1 шт Градация продукции в зависимости от массовой доли ЗМЖ – 1 шт Программа управления |

| | | |
|--|--|--|
| | | аллергенами – 1 шт СМК и требования международных стандартов – 1 шт Интегрированные системы менеджмента в пищевой безопасности – 1 шт Оценка результативности систем менеджмента – 1 шт Риск-ориентированный подход в СМК – 1 шт Принципы менеджмента качества – 1 шт Идентификация рисков – 1 шт |
|--|--|--|

3.2. Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий и календарным учебным графиком.

Режим занятий: учебная нагрузка устанавливается не более 6 часов в день.

Для всех видов учебных занятий 1 академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Форма обучения – очная.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности обучающихся, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, продолжительностью проведения занятий.

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 преподаватель 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 производственные процессы.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, имеющими высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

Педагогические работники имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой темы.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по профилю педагогической деятельности не реже чем один раз в три года.

3.4. 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 и итоговой аттестации.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся устанавливается образовательной организацией.

Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе изучения тем соответствующих модулей.

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/ результаты выполнения практических заданий

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 (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели).

Промежуточная аттестация

Освоение образовательной программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в форме, определенной учебным планом, и в порядке, установленном образовательной организацией.

Промежуточная аттестация проводится после освоения отдельных модулей образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком.

При проведении промежуточной аттестации используются оценочные материалы, установленные рабочей программой.

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 обучающихся

Освоение программы завершается итоговой аттестацией обучающихся в форме зачета.

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все задания промежуточной аттестации, предусмотренные программой.

При проведении итоговой аттестации используются оценочные материалы, установленные рабочей программой.

При проведении итоговой 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, твердое 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. |

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 |
| Подготовка к итоговой аттестации | Работа с конспектами лекций, а также материалами практических занятий, консультаций |