

Приложение 2.25
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОП.01.02 Метрология и стандартизация»

МДМ.01 Междисциплинарный модуль по производству продуктов питания
животного происхождения

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- содержание программыОшибка! Закладка не определена.
1. общая характеристикаОшибка! Закладка не определена.
- 1.1. цель и место дисциплины в структуре образовательной программыОшибка! Закладка не определена.
- 1.2. планируемые результаты освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
2. структура и содержание дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
- 2.1. трудоемкость освоения дисциплины.....Ошибка! Закладка не определена.
- 2.2. содержание дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
3. условия реализации дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
- 3.1. материально-техническое обеспечениеОшибка! Закладка не определена.
- 3.2. учебно-методическое обеспечение.....Ошибка! Закладка не определена.
4. контроль и оценка результатов освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01.02 Метрология и стандартизация»
МДМ. 01 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ МОДУЛЬ
по производству продуктов питания животного происхождения

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: является усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, приобретения умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ПК 2.1.	применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;	лабораторные методы оценки качества молочных продуктов
ПК 2.3	оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой	лабораторные методы контроля качества мяса и мясных продуктов
ОК-1	составлять план действия	структуру плана для решения задач
ОК-2	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК-3	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
ОК-4	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК-5	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК-6	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной

		деятельности по специальности
ОК-7	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК-8	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
ОК-9	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	40	20
лекции	20	-
практические	20	20
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме (диффер.зачет)	-	-
Всего	44	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы стандартизации		8/8	
Тема 1. Сущность стандартизации и её народно – хозяйственное значение	Содержание	4	
	1. Роль стандартизации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	2. Качество продукции в развитии новых технологий.		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	3. Значение стандартизации сертификации в системе управления качеством продукции		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	4. Основные положения, категории, виды стандартов.		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	5. Стадии разработки стандартов и их внедрения.		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №1.</i> Изучение нормативно – технической документации		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №2.</i> Ознакомление с указателем государственных стандартов и технических условий		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №3.</i>		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08

	Международная стандартизация и её значение		
	<i>Практическое занятие №4</i> Лицензирование сертификации на продукцию		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №5</i> Контроль при использовании «Ноу – хау»		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №6</i> Государственный надзор за внедрением стандартов.	2	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
Тема 2 Стандартизация и контроль качества продукции.	Содержание	4	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	1. Стандарты и технические условия на молоко и молочные продукты.	6	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	2. Стандарты и технические условия на мясо и мясные продукты.	6	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №7</i> Определение качества молока и молочных продуктов	10	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №8</i> Анализ качества мяса, определение свежести мяса	10	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №9</i> Анализ качества мясных продуктов	6	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
Раздел 2. Метрологическое обеспечение производства		8/8	
Тема 3. Организация работ метрологической службы	Содержание	8	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	1. Термины, определения и основные понятия в метрологии		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	2. Государственная и отраслевая метрологическая служба		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08

	<i>Практическое занятие №10.</i> Виды и методы измерений		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №11.</i> Стандартизация метрологического обеспечения производства.		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
Раздел 3. Организация торговых хозяйственных связей в торговле.		4/4	
Тема 4. Санитария на пищевом предприятии	Содержание	2	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	1.Понятие договора поставки товаров. Порядок заключения и расторжения договора.		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	2. Аттестация деятельности.		ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №12.</i> Составление заявок и заказов на товары.	2	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №13.</i> Содержание договора.	2	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №13.</i> Ответственность за нарушение лицензий, стандартов и сертификатов.	2	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
Тема 5. Международная стандартизация.	Содержание	2	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	1. Международная стандартизация на продукцию	1	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08

	2. ХАССП. Организация работ и контроль операций на пищевом производстве	<i>1</i>	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	<i>2</i>	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №15. классификация пищевых продуктов</i>	<i>2</i>	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
	<i>Практическое занятие №16. Оценка качества продуктов в соответствии с международными стандартами</i>	<i>2</i>	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 03 ОК-06 ОК 08
Всего:		44/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Метрологии, стандартизации и оценки качества», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещение для самостоятельной работы. (Читальный зал с выходом в сеть Интернет *Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга*), Помещение для самостоятельной работы. (Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга. *Помещение для научно-исследовательской работы*), оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник для СПО / Е. Ю. Райкова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 349 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебное пособие: практикум / М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: структуру плана для решения задач	Знает принципы построения плана и значение плана для выполнения задания	Опрос, беседа
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Знает виды информационных источников в метрологии и стандартизации	Опрос
современная научная и профессиональная терминология	Знание научной и профессиональной терминологии	Тестирование
основы проектной деятельности	Знание основ проектирования с соблюдением правил санитарии и гигиены	Беседа
правила оформления документов и построения устных сообщений	Знание видов документов и сообщений с метрологии и стандартизации и правил их составления	Опрос, тестирование
значимость профессиональной деятельности по специальности	Знание важности стандартизации на пищевом производстве	Беседа
правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	Знание основ экологической безопасности при работе с реактивами, использовании дезинфицирующих средств и	Опрос, беседа

	гигиенических мероприятий	
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	Знание микробиологических рисков для здоровья работников	Беседа
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Знание основ оформления документации и деловых писем в практике метрологии и стандартизации	
применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;	применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;	Опрос, беседа, тестирование
оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Знание основной документации в соответствии с действующей нормативной базой	Опрос, беседа, тестирование
Умеет: составлять план действия	Умение составлять план микробиологического исследования	Оценка результатов выполнения практической работы
определять задачи для поиска информации	Умение выявлять приоритетные задачи	Оценка результатов выполнения практической работы
применять современную научную профессиональную терминологию	Умение применять микробиологическую терминологию	Оценка результатов выполнения практической работы
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Умение взаимодействовать с окружающими в процессе выполнения практической работы	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Умение составить и оформить отчет по практической работе	Оценка результатов выполнения практической работы
описывать значимость своей специальности	Умение сформулировать значение микробиологического исследования, проведения санитарных и гигиенических мероприятий	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

		работы
соблюдать нормы экологической безопасности	Умение соблюдать правила безопасности при работе с микроорганизмами, химическими дезинфектантами	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Уметь осуществлять приемы профилактики органов зрения при микроскопии	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Умение обосновать выбор схемы микробиологического исследования	Оценка результатов выполнения практической работы
уметь применять лабораторные методы оценки качества молочных продуктов	умение применять лабораторные методы оценки качества молочных продуктов	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
уметь применять лабораторные методы контроля качества мяса и мясных продуктов	умение применять лабораторные методы контроля качества мяса и мясных продуктов	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение № 1 к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.01.02 Метрология и стандартизация
МДМ. 01 Междисциплинарный модуль
по производству продуктов питания животного происхождения
одобренной методической комиссией
(протокол № 13 от 31.08.2022)
и утвержденной деканом
факультета СПО (колледжа) 31.08.2022)

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.01.02 Метрология и стандартизация**

**МДМ. 01 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ МОДУЛЬ
по производству продуктов питания животного происхождения**

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Программа подготовки специалистов среднего звена
на базе основного общего образования

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения – очная

Пенза – 2022

**Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для
оценки результатов освоения дисциплины**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Кафедра «Биология, биологические технологии
и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

2.1 Темы докладов с презентациями

1. Основные принципы стандартизации.
2. Объекты и категории стандартов.
3. Международная стандартизация на продукцию.
4. Классификация пищевых продуктов.
5. Метрологическое обеспечение качества продукции.
6. Виды контроля и брака продукции.
7. Стандарты и технические условия на растениеводческую продукцию.
8. Стандарты и технические условия на картофель и продукты переработки.
9. Методика определения качества молока и молочных продуктов.
10. Технические условия на мясные продукты
11. Правовые и договорные обязательства при закупке продукции.
12. Составление заявок и заказов на продукцию.
13. Правовые и договорные обязательства при закупке продукции.
14. Составление заявок и заказов на продукцию.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

**Кафедра «Биология, биологические технологии
и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Вопросы к экзамену
по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»

1. Основные понятия, связанные с объектами измерения: свойство, величина, количественные и качественные проявления свойств объектов материального мира
2. Основные понятия, связанные со средствами измерений
3. Закономерности формирования результата измерения
4. Понятие погрешности, источники погрешностей
5. Понятие многократного измерения
6. Алгоритмы обработки многократных измерений
7. Понятие метрологического обеспечения
8. Организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения
9. Правовые основы обеспечения единства измерений
10. Основные положения закона РФ об обеспечении единства измерений
11. Структура и функции метрологической службы предприятия, организации, учреждения, являющихся юридическими лицами
12. Исторические основы развития стандартизации, ее роль в повышении качества продукции и развитии на международном, региональном и национальном уровнях
13. Правовые основы стандартизации
14. Международная организация по стандартизации (ИСО)
15. Основные положения государственной системы стандартизации (ГСС)
16. Научная база стандартизации
17. Определение оптимального уровня унификации и стандартизации
18. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов
19. Основные цели и объекты сертификации
20. Термины и определения в области сертификации

21. Качество продукции и защита прав потребителя
22. Схемы и системы сертификации
23. Правила и порядок проведения сертификации
24. Органы по сертификации, испытательные лаборатории
25. Проблемы безопасности и качества пищевого сырья, продуктов его переработки и пути их решения.
26. Измерительные приборы для оценки качества и безопасности продукции виноделия и других пищевых продуктов.
27. Классификация и номенклатура показателей качества и безопасности пищевой продукции.
28. Роль метрологии в управлении качеством продукции.
29. Понятие о сертификации продукции. Условия ввоза импортируемой продукции.
30. Органы и службы стандартизации и метрологии.
31. Национальные стандарты для отрасли пищевой промышленности.
32. Качество пищевой продукции. Как оно нормируется?
33. Роль стандартизации в условиях повышения эффективности производства, качества продукции и ее безопасности.
34. Основы международной стандартизации. Понятие о международных стандартах системы качества и управления
35. Нормативная документация и ее применение на предприятиях пищевой промышленности (национальные стандарты ГОСТ Р, стандарты организаций).
36. Роль основных факторов в формировании качества продукции.
37. Национальный орган по стандартизации, технические комитеты по стандартизации.
38. Контроль за безопасностью сырья и пищевых продуктов.
39. Порядок выдачи и степени защиты сертификата соответствия системы ГОСТ Р.
40. Сертификация хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
41. Международные стандарты серии ИСО на продукцию, порядок их разработки, утверждения и принятия различными странами.
42. Сертификация мясных продуктов.
43. Национальные стандарты и технические регламенты на продукцию.
44. Сертификация молочных продуктов.

Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена

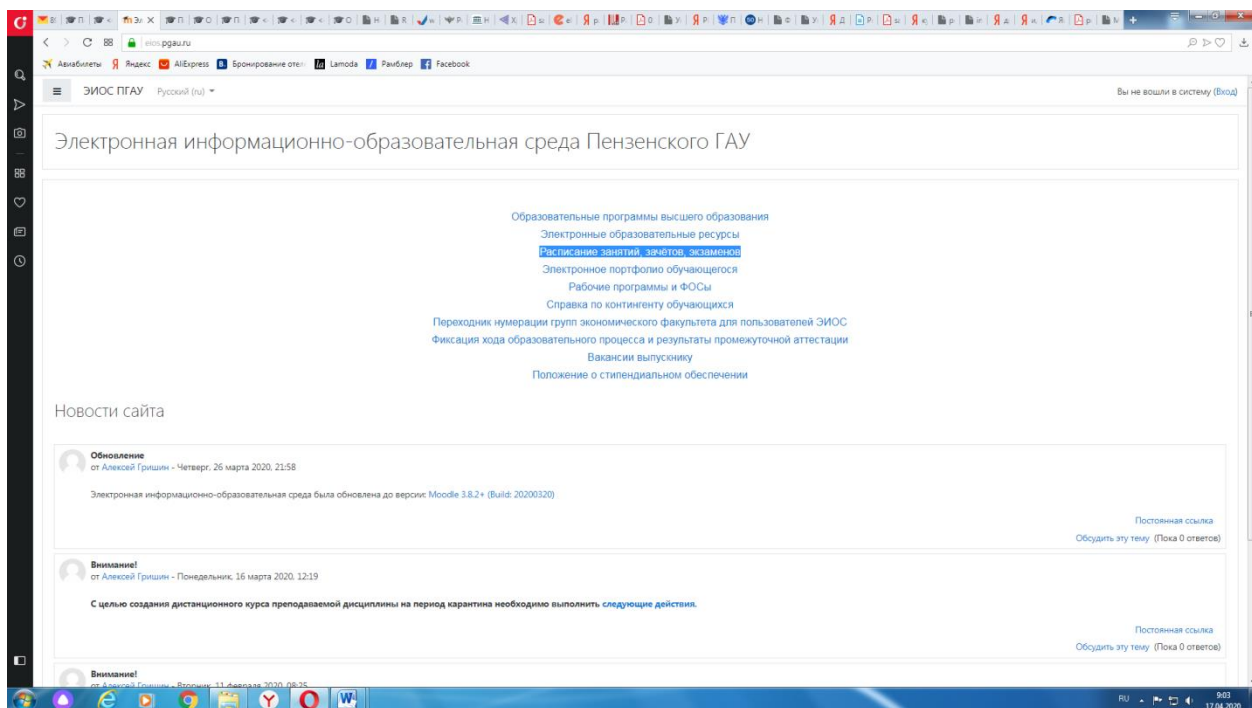
Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме зачета проводится с использованием одной из форм:

- компьютерное тестирование;
- устное собеседование, направленное на выявление общего уровня подготовленности (опрос без подготовки или с несущественным вкладом ответа по выданному на подготовку вопросу в общей оценке за ответ обучающегося), или иная форма аттестации, включающая устное собеседование данного типа;
- комбинация перечисленных форм.

Педагогический работник выбирает форму проведения промежуточной аттестации или комбинацию указанных форм в зависимости от технических условий обучающихся и наличия оценочных средств по дисциплине (модулю) в тестовой форме. Применяется единый порядок проведения в дистанционном формате промежуточной аттестации, повторной промежуточной аттестации при ликвидации академической задолженности, а также аттестаций при переводе и восстановлении обучающихся. В соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816, при проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – промежуточная аттестация) обеспечивается идентификация личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Промежуточная аттестация может назначаться с понедельника по субботу с 8-00 до 17-00 по московскому времени (очная форма обучения). В случае возникновения в ходе промежуточной аттестации сбоя технических средств обучающегося, устранить который не удастся в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

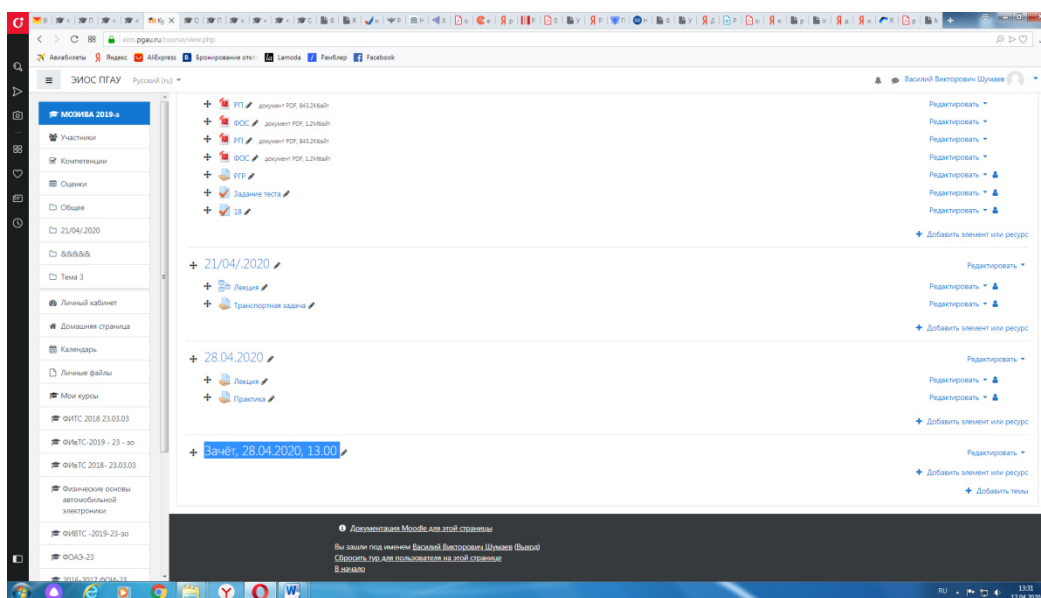
Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

- через электронное расписание занятий на сайте Университета (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144);
- через ЭИОС (<https://eios.pgau.ru/?redirect=0>), вкладка «[Домашняя страница](#)» - «[Расписание занятий, зачётов, экзаменов](#)», и проходит авторизацию под своим единым логином/паролем.



Структура раздела дисциплины в ЭИОС для проведения промежуточной аттестации

Раздел дисциплины в ЭИОС, предназначенный для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием, содержит в названии информацию о виде промежуточной аттестации, дате и времени проведения промежуточной аттестации, для этого входим в «Режим редактирования» - «Добавить тему».



Раздел в обязательном порядке содержит следующие элементы:

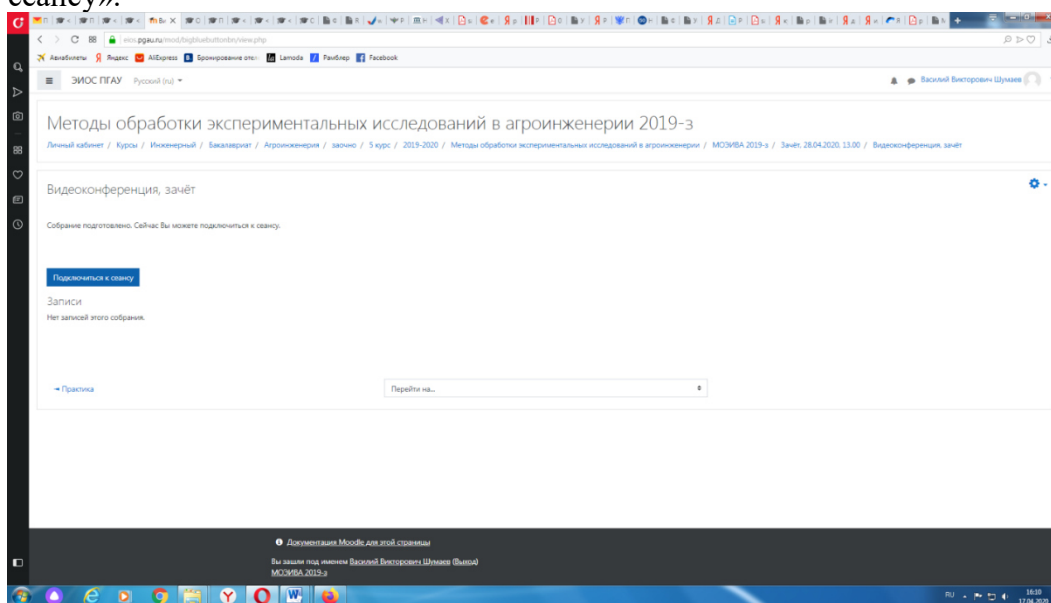
а) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

Банк тестовых заданий и тест должны быть сформированы не позднее, чем 5 рабочих дней до начала проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием.

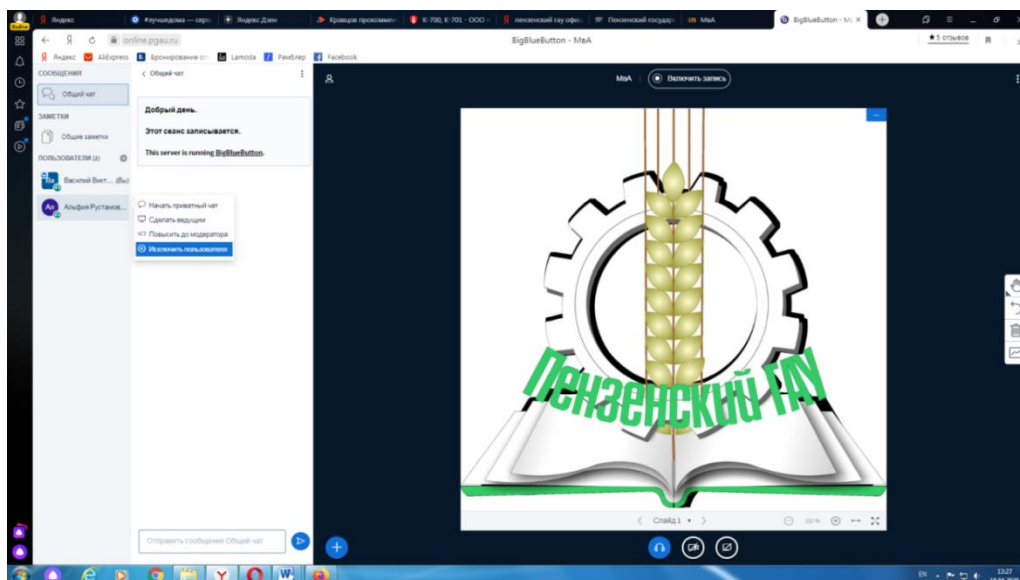
б) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной почте от деканатов факультетов и размещает её в ЭИОС (в формате docx (doc) или xlsx (xls)) после прохождения обучающимися промежуточной аттестации по дисциплине (практике) для очной формы обучения, для заочной формы обучения ведомость заполняется по мере прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования

Устное собеседование (индивидуальное или групповое) проводится в формате видеоконференцсвязи в созданном разделе дисциплины, предназначенного для проведения промежуточной аттестации, для перехода в которую необходимо воспользоваться соответствующей ссылкой в разделе дисциплины. Перед началом проведения собеседования в вебинарной комнате педагогический работник выбирает «Подключится к сеансу».



Для того, чтобы при устном опросе в видеоконференции принимал участие только один обучающийся, необходимо предварительно составить график опроса. В случае присоединения к сеансу другого пользователя, необходимо нажать «Исключить пользователя».



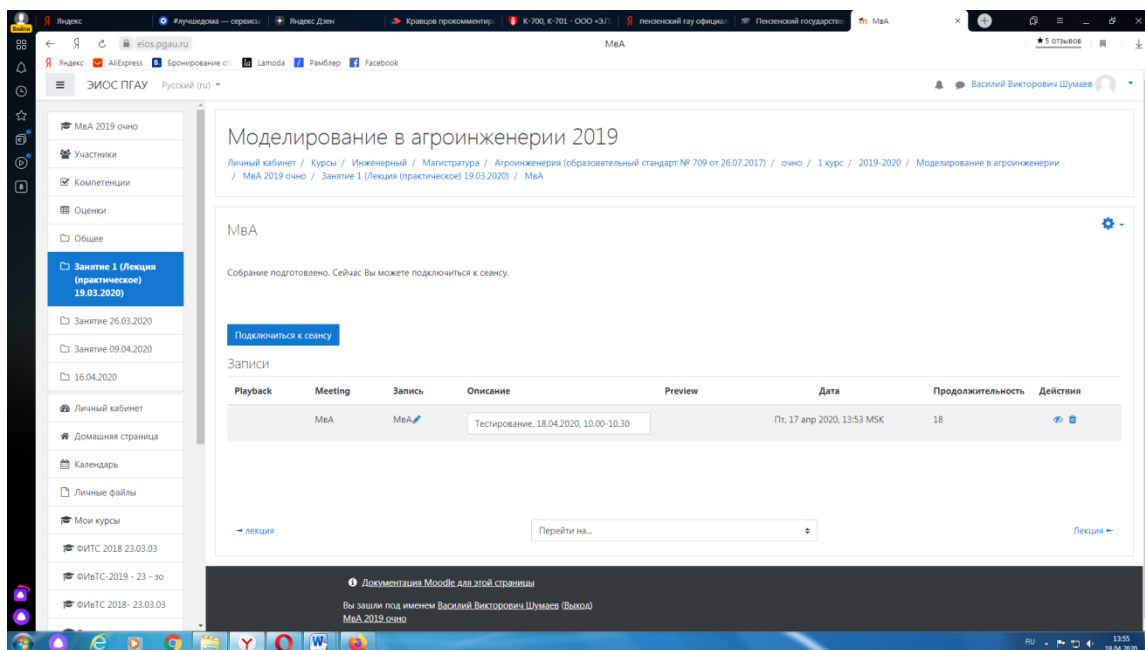
В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

- включает режим видеозаписи;
- проводит идентификацию личности обучающегося, для чего обучающийся называет отчетливо вслух свои ФИО, демонстрирует рядом с лицом в развернутом виде паспорт или иной документа, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи;
- проводит осмотр помещения, для чего обучающийся, перемещая видеокамеру или ноутбук по периметру помещения, демонстрирует педагогическому работнику помещение, в котором он проходит аттестацию.

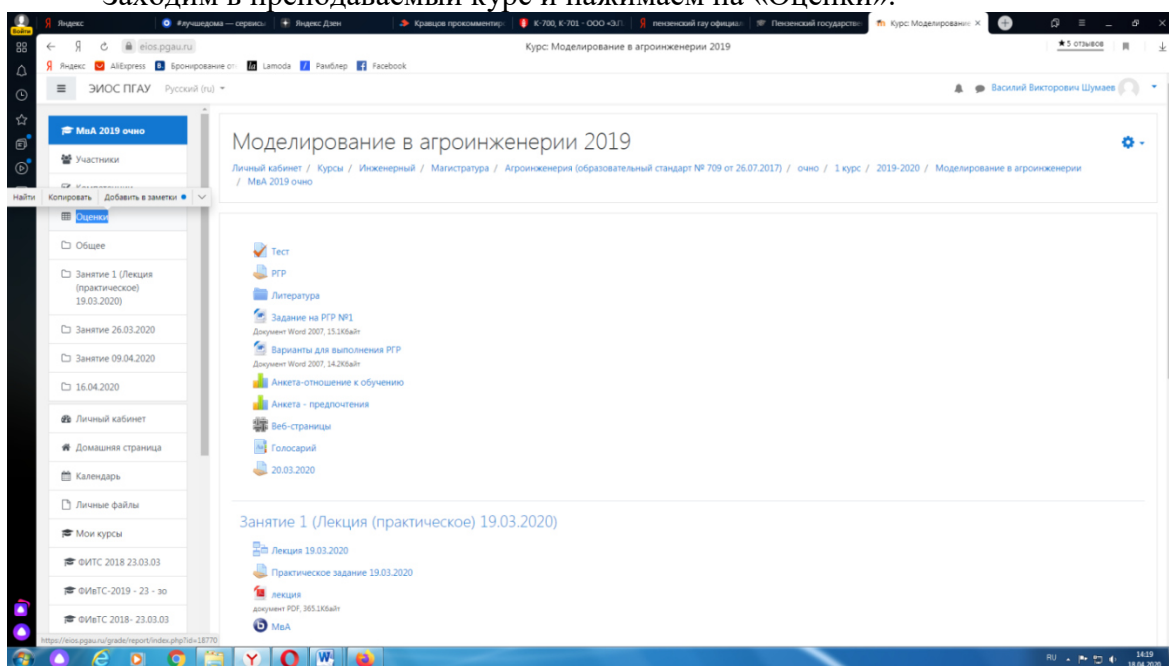
После проведения собеседования с обучающимся педагогический работник отчетливо вслух озвучивает ФИО обучающегося и выставленную ему оценку («зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошел сбой технических средств обучающегося, устранить который не удалось в течение 15 минут, педагогический работник вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

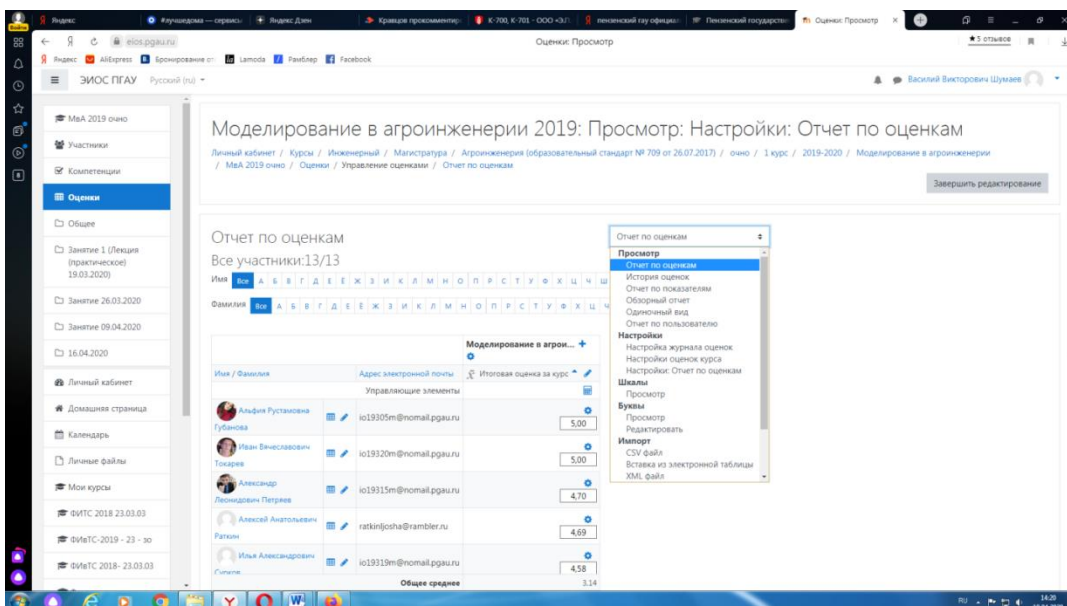
Для каждого обучающегося проводится отдельная видеоконференция и сохраняется отдельная видеозапись собеседования в случае проведения устного опроса. При прохождении тестирования достаточна одна запись на группу, при этом указывается в описании «Тестирование, 18.04.2020, 10.00-10.30».



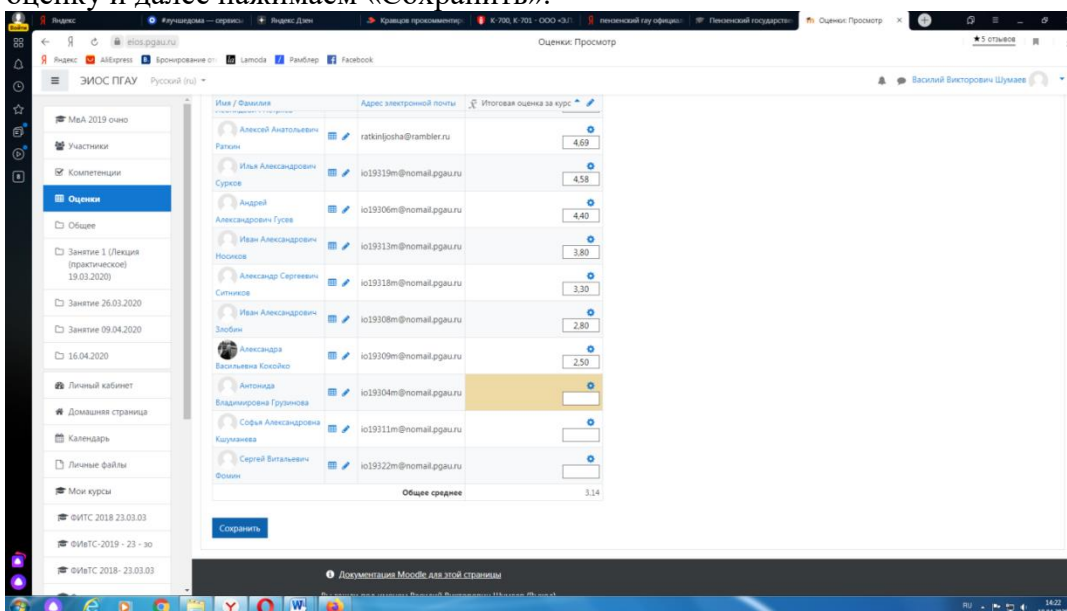
После сохранения видеозаписи педагогический работник может проставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по следующему алгоритму. Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».



Выбираем «Отчёт по оценкам».



В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем проставить итоговую оценку и далее нажимаем «Сохранить».



В случае наличия обучающихся, не явившихся на промежуточную аттестацию, педагогический работник в обязательном порядке:

- создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Не явились на промежуточную аттестацию»;
- включает режим видеозаписи;
- вслух озвучивает ФИО каждого обучающегося с указанием причины его неявки на промежуточную аттестацию, если причина на момент проведения промежуточной аттестации известна.

В случае если у педагогического работника возникли сбои технических средств при подключении и работе в ЭИОС, он может (в порядке исключения) провести промежуточную аттестацию, используя любой мессенджер, обеспечивающий видеосвязь и запись видео общения.

Запись необходимо прислать по адресу shumaev.v.v@pgau.ru. Наименование файла с видео необходимо задавать в следующем формате: «ФИО, дата, аттестации, время

аттестации_дисциплина.mp4». Ссылка на видеозапись аттестации будет размещена в соответствующем разделе онлайн-курса.

Проведение промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования

Компьютерное тестирование проводится с использованием функции в ЭИОС. Тест должен состоять не менее чем из 20 вопросов, время тестирования – не менее 15 минут.

Перед началом тестирования педагогический работник в вебинарной комнате начинает собрание с наименованием «Тестирование», включает видеозапись.

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В данном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи, (паспорт должен находиться на уровне лица, фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени).

Далее педагогический работник проводит идентификацию личностей обучающихся и осмотр помещений в которых они находятся (при видеофиксации), участвующих в тестировании, фиксирует обучающихся, не явившихся для прохождения промежуточной аттестации, в соответствии с процедурой, описанной выше.

Обучающийся, приступивший к выполнению теста раньше проведения идентификации его личности, по итогам промежуточной аттестации получает оценку неудовлетворительно. После выполнения теста обучающемуся автоматически демонстрируется полученная оценка.

В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошли сбои технических средств обучающихся, устранить которые не удалось в течение 15 минут, педагогический работник создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Сбой технических средств», включает режим видеозаписи, для каждого обучающегося вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Фиксация результатов промежуточной аттестации

Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме компьютерного тестирования, фиксируется в результатах теста, сформированного в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle.

В день проведения промежуточной аттестации педагогический работник вносит ее результаты в электронную ведомость в соответствии с вышеизложенной инструкцией, выставляя итоговую оценку.

Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре оценку «зачтено» по результатам текущего (в течение семестра) контроля успеваемости без сдачи или зачета. Оценка за зачет выставляется педагогическим работником в ведомость в период экзаменационной сессии, исходя из среднего балла по результатам работы в семестре, указанным в электронной ведомости.

Педагогический работник в случае освобождения обучающегося от зачета доводит до него данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС.

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты	Итоговая оценка за курс
Альфия Рустамовна Губанова	io19305m@nomail.pgau.ru	5,00
Иван Вячеславович Токсарев	io19320m@nomail.pgau.ru	5,00
Александр Леонидович Петряев	io19315m@nomail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Раткин	ratkinjosh@rambler.ru	4,69
Илья Александрович Сурков	io19319m@nomail.pgau.ru	4,58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@nomail.pgau.ru	4,40
Иван Александрович Ноосков	io19313m@nomail.pgau.ru	3,80
Александр Сергеевич Ситников	io19318m@nomail.pgau.ru	3,30
Иван Александрович Злобин	io19308m@nomail.pgau.ru	2,80
Александра Васильевна Кокорко	io19309m@nomail.pgau.ru	2,50
Антонида Владимировна Грузинова	io19304m@nomail.pgau.ru	
София Александровна Кушманева	io19311m@nomail.pgau.ru	
Сергей Витальевич		
Общее среднее		3,14

Средняя оценка определяется на основе трех и более оценок. Студент, пропустивший по уважительной причине занятие, на котором проводился контроль, вправе получить текущую оценку позднее.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта, если средний балл составил более 3.

Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации в форме тестирования:

При сдаче экзамена:

до 3 баллов – неудовлетворительно;

от 3 до 5 баллов – соответственно – удовлетворительно, хорошо и отлично.

Порядок апелляции среднего балла

Обучающиеся, которые не согласны с полученным средним баллом, сдают зачет (экзамен) по расписанию в соответствии с процедурами, описанными выше, при этом он доводит данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС до педагогического работника за день до начала сдачи дисциплины.