

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 21:25:43

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba137103a94091144173189861625589419207111213111e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина

« 28 » мая 2026 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине «Технология разработки нормативной и технической документации»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Пищевая инженерия и биодизайн продуктов питания

Квалификация: магистр

Год начала подготовки: 2026

Майский, 2026

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 19 августа 2020 года № 937;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 № 245;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

Составители: кандидат технических наук, доцент Шевченко Н.П., начальник производства ООО «Морозко» Артюх С.В.

Рассмотрена на заседании методической комиссии технологического факультет 27.05.2026 г., протокол №3-26

Председатель методической комиссии  Волощенко Л.В.

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы  Н.П. Шевченко

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-6.3	<i>планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: способы совершенствования и планирования деятельности	Модуль №1 «Основы стандартизации»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Оценка и подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Модуль №1 «Основы стандартизации»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Оценка и подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Модуль №1 «Основы стандартизации»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Оценка и подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи

ПК-2.2	разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Модуль №1 «Основы стандартизации»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Модуль №2 «Оценка и подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №1 «Основы стандартизации»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Оценка и подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Модуль №1 «Основы стандартизации»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Оценка и подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<i>Обучающийся не может планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Обучающийся частично обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Обучающийся обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Обучающийся в полной мере и самостоятельно обладает способностью устанавливать планируемую траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>
	Знать: способы совершенствования и планирования деятельности	Допускает грубые ошибки при знании способов совершенствования и планирования деятельности	Частично знает способы совершенствования и планирования деятельности	Знает и может применять способы совершенствования и планирования деятельности	Аргументировано проводит сравнение способов совершенствования и планирования деятельности
	Уметь: планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной,	Допускает грубые ошибки при планировании профессиональной траектории с учетом особенностей как профес-	Частично умеет разрабатывать планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей	Умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной,	В полной мере и самостоятельно умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей

	так и других видов деятельности	сиональной, так и других видов деятельности	как профессиональной, так и других видов деятельности	так и других видов деятельности	как профессиональной, так и других видов деятельности
	Владеть: навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Не владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Частично владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Полностью и самостоятельно владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов
<i>ПК-2 Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ПК-2.2 Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</i>	<i>Обучающийся не обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</i>	<i>Обучающийся частично обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</i>	<i>Обучающийся обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</i>	<i>Обучающийся полностью и самостоятельно обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</i>
	Знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Не знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Частично знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Знает и может применять правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям

	Уметь: разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Не умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Частично умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	В полной мере и самостоятельно умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям
	Владеть: навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Не владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Частично владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Владеет и самостоятельно применяет навыки в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности

Перечень вопросов для текущего тестирования

Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №1

1. _____ - документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

Правильный ответ: **стандарт**

2. _____ - стандарт, принятый Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации или Межгосударственной научно-технической комиссией по стандартизации, техническому нормированию и сертификации в строительстве.

Правильный ответ: **межгосударственный стандарт**

3. _____ мясо характеризуется высокими технологическими свойствами: водосвязывающей, эмульгирующей способностью, максимальной развариваемостью коллагена. При этом обеспечивается высокий выход продукции и снижается вероятность образования дефектов при тепловой обработке.

Правильный ответ:

4. Установите соответствие:

А. Вид стандарта	1. основополагающий
	2. межгосударственный
	3. на продукцию и услуги
Б. Категория стандарта	4. на методы контроля
	5. национальный
	6. на работы (процессы)

Правильный ответ: **А 1,3,4,6;Б 2,5**

5. Установите соответствие:

А. ЕСКД	1. Система разработки и постановки продукции на производство
Б. СПКП	2. Единая система технологической подготовки производства
В. ЕСТПП	3. Система показателей качества продукции
Г. СРПП	4. Единая система технологической документации
Д. ЕСТД	5. Единая система конструкторской документации

Правильный ответ: **А 5; Б 3; В 2; Г 1; Д 4**

6. _____ - это стандартизация, участие в которой открыто для соответствующих органов всех стран.

Правильный ответ: **международная стандартизация**

7. _____ - это стандарт, принятый международной организацией по стандартизации.

Правильный ответ: **международный стандарт**

8. _____ - стандартизация, которая проводится на уровне одной страны.

Правильный ответ: **национальная стандартизация**

9. Установите соответствие обозначения ГОСТ 2.503-2013:

А. ГОСТ	1. Класс (номер комплекса стандартов)
Б. 2	2. Год регистрации стандарта
В. 5	3. Порядковый номер стандарта в группе
Г. 03	4. Индекс категории стандарта
Д. 2013	5. Классификационная группа стандартов

Правильный ответ: **А 4; Б 1; В 5; Г 3; Д 2**

10. _____ - утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации стандарт, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

Правильный ответ: **национальный стандарт**

Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №2

1. _____ - документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров.

Правильный ответ: **подтверждение соответствия**

2. _____ - результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях.

Правильный ответ: **продукция**

3. Верно ли данное утверждение:

Оформить соответствие технического регламента таможенного союза на добровольной основе (если продукция не включена в перечень) невозможно.

верно

неверно

4. _____ - вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений с учетом тяжести

этого вреда.

Правильный ответ: **риск**

5. _____ - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров.

Правильный ответ: **сертификация**

6. _____ - документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров.

Правильный ответ: **сертификат соответствия**

7. _____ - совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.

Правильный ответ: **система сертификации**

8. _____ требования распространяют свое действие на продукцию и связанные с ней процессы на всех стадиях ее жизненного цикла, начиная с проектирования и заканчивая утилизацией.

Правильный ответ: **обязательные**

9. Если орган по сертификации выполняет и функции испытательной лаборатории, то можно использовать термин «_____».

Правильный ответ: **сертификационный центр**

10. _____ - аккредитованная лаборатория, которая проводит испытания и выдает протокол испытаний.

Правильный ответ: **испытательная лаборатория**

ПК-2.2 Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицируемые и новые продукты питания животного происхождения

Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №1

1. _____ – это стандартизация, участие в которой открыто для соответствующих органов стран только одного географического или экономического региона мира.

Правильный ответ: **региональная стандартизация**

2. _____ - это стандарт, принятый региональной организацией по стандартизации.

Правильный ответ: **региональный стандарт**

3. _____ - документ, содержащий обязательные правовые нормы и принятый органами власти.

Правильный ответ: **регламент**

4. _____ - положение нормативного документа, содержащее совет.

Правильный ответ: **рекомендация**

5. _____ - документ в области стандартизации, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации

и утилизации продукции и который применяется на добровольной основе в целях соблюдения требований технических регламентов.

Правильный ответ: **свод правил**

6. _____ - деятельность по установлению правил и характеристик в целях добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ и услуг.

Правильный ответ: **стандартизация**

7. _____ функция направлена на повышение качества продукции и услуг как составляющей качества жизни.

Правильный ответ: **цивилизующая**

8. Код ОКПД 2 может состоять от ____ до ____ цифр, разделенных точками.

Правильный ответ: **2, 9**

9. Температура туш сразу после убоя начинает повышаться и уже через 90 минут достигает _____ °С в толще бедра.

Правильный ответ:

10. _____ объектов стандартизации - деятельность по созданию типовых (образцовых) объектов - конструкций, технологических правил, форм документации.

Правильный ответ: **типизация**

Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №2

1. Схему подтверждения соответствия выбирает _____, исходя из условий их применения.

Правильный ответ: **заявитель**

2. Продукция, соответствующая требованиям вступивших в силу технических регламентов и прошедшая установленные техническими регламентами процедуры оценки (подтверждения) соответствия, маркируется _____.

Правильный ответ: **знаком обращения продукции или знак обращения продукции**

3. Срок действия декларации о соответствии продукции по схеме декларирования 3д составляет не более ____ лет.

Правильный ответ: **3**

4. Срок действия декларации о соответствии по схеме 1д - до ____ лет.

Правильный ответ: **3**

5. Верно ли данное утверждение:

При декларировании соответствия изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо), импортер самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям соответствующего Технического регламента и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

верно

неверно

6. _____ - определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

Правильный ответ: **форма подтверждения соответствия**

7. _____ - перечень действий участников подтверждения соответствия, результаты которых рассматриваются ими в качестве доказательств соответствия продукции и иных объектов установленным требованиям.

Правильный ответ: **схема подтверждения соответствия**

8. Верно ли данное утверждение:

Декларация о соответствии и сертификат соответствия имеют равную юридическую силу независимо от схем обязательного подтверждения соответствия и действуют на всей территории Российской Федерации.

верно

неверно

9. Услуги по сертификации оказывают специализированные _____.

Правильный ответ: центры сертификации или центр сертификации

10. Верно ли данное утверждение:

Круг заявителей и схемы декларирования не определяются техническим регламентом.

верно

неверно

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 –100% От 8 до 10 баллов и/или «отлично»

70 –89 % От 5 до 7 баллов и/или «хорошо»

50 –69 % От 2 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»

менее 50 % От 0 до 1 балла и/или «неудовлетворительно»

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности

Перечень вопросов для текущего тестирования

Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №1

1. _____ - это метод создания машин, приборов и оборудования из отдельных стандартных унифицированных узлов, многократно используемых при создании различных изделий на основе геометрической и функциональной взаимозаменяемости.

Правильный ответ: **агрегатирование**

2. Запишите аббревиатуру: национальный стандарт Российской Федерации _____.

Правильный ответ: **ГОСТ Р**

3. Запишите аббревиатуру: стандарт организации _____.

Правильный ответ: **СТО**

4. Запишите аббревиатуру: межгосударственный стандарт _____.

Правильный ответ: **ГОСТ**

5. Верно ли данное утверждение:

Доказательная функция проявляется в том, что гармонизированные с конкретным техническим регламентом (ТР) стандарты раскрывают существенные требования регламента.

верно

неверно

6. Запишите аббревиатуру: технический регламент таможенного союза _____.

Правильный ответ: **ТР ТС**

7. Запишите аббревиатуру: технический регламент евразийского экономического союза _____.

Правильный ответ: **ТР ЕАЭС**

8. Запишите аббревиатуру: технические условия _____.

Правильный ответ: **ТУ**

9. Установите соответствие:

А. ГОСТ Р	1. межгосударственный стандарт
Б. СТО	2. национальный стандарт
В. ГОСТ	3. стандарт организации
Г. ТУ	4. технические условия

Правильный ответ: **А 2; Б 3; В 1; Г 4**

10. Верно ли данное утверждение:

В новом Федеральном законе «О стандартизации Российской Федерации» предусмотрена такая категория, как стандарты отрасли.

верно

неверно

Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №2

1. Государственная регистрация пищевых продуктов предусматривает экспертизу документов, проведение при необходимости испытаний продукции, внесение ее в государственный реестр и выдачу соответствующего документа _____.

Правильный ответ: **свидетельства или свидетельство**

2. _____ - форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

Правильный ответ: **декларирование соответствия**

3. _____ - документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

Правильный ответ: **декларация о соответствии**

4. _____ - физическое или юридическое лицо, которое для подтверждения соответствия принимает декларацию о соответствии или обращается за получением сертификата соответствия, получает сертификат соответствия.

Правильный ответ: **заявитель**

5. _____ - обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

Правильный ответ: **знак обращения на рынке**

6. _____ - обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

Правильный ответ: **знак соответствия**

7. _____ - установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

Правильный ответ: **идентификация продукции**

8. _____ - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации для выполнения работ по сертификации.

Правильный ответ: **орган по сертификации**

9. _____ - прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.

Правильный ответ: **оценка соответствия**

10. Установите соответствие по видам и формам оценки и подтверждения соответствия:

А. Виды оценки	1. Государственный контроль (надзор)
	2. Подтверждение соответствия
	3. Аккредитация
Б. Формы оценки	4. Регистрация
	5. Испытания
	6. Декларирование соответствия
	7. Сертификация соответствия

Правильный ответ: **А 1,2,3,4,5; Б 6,7**

ПК-2.2 Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения

Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №1

1. Национальным органом по стандартизации в России является Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии или _____.

Правильный ответ: **Росстандарт или росстандарт**

2. Укажите номер Технического комитета по стандартизации «Мясо и мясная продукция» _____.

Правильный ответ: **226**

3. _____ национальный стандарт - национальный стандарт, разработанный и утвержденный федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации, устанавливающий общие положения, касающиеся выполнения работ по стандартизации, а также виды национальных стандартов.

Правильный ответ: **основополагающий**

4. _____ - документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, в том числе государственной корпорацией, саморегулируемой организацией, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг.

Правильный ответ: **стандарт организации**

5. _____ - вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции или исполнителем работы, услуги.

Правильный ответ: **технические условия**

6. В связи с окончанием формирования фонда ТР, запланированных на переходный период, национальные стандарты будут содержать только _____ требования.

Правильный ответ: **рекомендуемые или рекомендательные**

7. Требования СТО не должны быть _____ уровня обязательных требований национальных стандартов.

Правильный ответ: **ниже**

8. Нельзя разрабатывать ТУ, требования, которых _____ требований национальных стандартов или противоречат им.

Правильный ответ: **ниже**

9. Единая система конструкторской документации устанавливает для всех организаций страны _____ порядок организации проектирования, единые правила выполнения и оформления чертежей и ведения чертежного хозяйства, что упрощает проектно-конструкторские работы, способствует повышению качества и уровня взаимозаменяемости изделий и облегчает чтение и понимание чертежей в разных организациях.

Правильный ответ: **единый или одинаковый**

10. Верно ли данное утверждение:

СТО должны устанавливать требования, параметры, характеристики и другие показатели, противоречащие техническому регламенту или национальным стандартам, разрабатываемым в обеспечении технического регламента.

верно

неверно

Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №2

1. Верно ли данное утверждение:

Цели, задачи и принципы оценки и подтверждения соответствия являются общими независимо от формы.

верно

неверно

2. Верно ли данное утверждение:

Схемы подтверждения соответствия, применяемые для определенных видов продукции, не устанавливаются соответствующим техническим регламентом.

верно

неверно

3. Федеральный орган исполнительной власти по техническому регулированию ведет единый _____ выданных сертификатов соответствия, а также регистрирует органы по добровольной сертификации.

Правильный ответ: **реестр**

4. Аккредитованные испытательные лаборатории (центры) проводят исследования (испытания) и измерения продукции в пределах своей области аккредитации на условиях договоров с _____.

Правильный ответ: **органами по сертификации или орган по сертификации или органом по сертификации**

5. _____ по сертификации должен обладать компетентностью в определенных областях знаний, объективностью и независимостью.

Правильный ответ: **эксперт**

6. Для _____ сертификации используются национальные стандарты, предварительные национальные стандарты, стандарты организаций, своды правил, документы систем добровольной сертификации, условия договоров, определяемые заявителем по согласованию с органом по сертификации.

Правильный ответ: **добровольной**

7. Перечень показателей безопасности при обязательной сертификации пищевых продуктов устанавливается соответствующими.

Правильный ответ: **техническими регламентами или технические регламенты или технический регламент**

8. Установите последовательность этапов обязательной сертификации продукции:

1. подача заявки на сертификацию

2. рассмотрение и принятие решения по заявке, в том числе выбор схем сертификации;

3. отбор, идентификация образцов (проб) и их испытания

4. проведение необходимых проверок (анализ документов, испытания, проверка состояния производства и т.п.)

5. анализ полученных результатов и принятие решения о выдаче сертификата соответствия

6. выдача сертификата, дающего право на применение знака соответствия или знака обращения на рынке

7. инспекционный контроль за сертифицированным объектом в соответствии со схемой сертификации

8. корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям либо неправильного применения знака соответствия или обращения на рынке

Ответ: 1,2,3,4,5,6,7,8

9. По итогам испытания образцов продукции, проходящей процедуру подтверждение соответствия, испытательная аккредитованная лаборатория выдает протоколы испытаний в количестве штук.

Правильный ответ: **3**

10. Верно ли данное утверждение:

Процедура сертификации может быть прекращена в случае идентификации продукции.

верно

неверно

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 –100% От 8 до 10 баллов и/или «отлично»

70 –89 % От 5 до 7 баллов и/или «хорошо»

50 –69 % От 2 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»

менее 50 % От 0 до 1 балла и/или «неудовлетворительно»

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

Перечень вопросов к экзамену

Техническое регулирование

1 Новая правовая база стандартизации и сертификации – Федеральный Закон «О техническом регулировании». Назначение принятого закона.

2 Основные понятия и термины, вводимые Федеральным Законом «О техническом регулировании».

3 Принципы технического регулирования, изложенные в Федеральном Законе «О техническом регулировании».

4 Виды технических регламентов: общий регламент, специальный регламент, назначение регламентов, вопросы, регулируемые каждым из них.

5 Порядок разработки технических регламентов: основные стадии разработки и цель работ на каждой из стадий.

6 Принципы составления минимально необходимых требований к безопасности продукции, используемые при разработке технических регламентов.

7 Стандарты и технические документы, используемые в мясной и молочной отрасли.

8 Стандарт на продукцию: структура документа, содержание разделов. Примеры стандартов на продукцию, действующие в мясной и молочной промышленности. Пользователи стандартов.

9 Стандарт на методы анализа: структура документа, назначение разделов. Показатели

качества мясных и молочных продуктов, контролируемые при оценке качества изделий. Пользователи стандартов.

10 Технические документы, применяемые в мясной и молочной промышленности: перечень документов, назначение каждого из документов.

11 Технологическая инструкция (ТИ): назначение документа, структура и содержание разделов. Примеры действующих технологических инструкций.

12 Приложения к технологическим инструкциям: назначение и примеры приложений.

13 Временные технологические инструкции: определение и примеры выполнения технологических процессов по временным технологическим инструкциям.

14 Основные и дополнительные технологические инструкции: назначение каждой из них. Примеры основной и дополнительной инструкции.

15 Технические условия (ТУ): назначение документа, структура и содержание разделов ТУ.

16 Порядок разработки ТУ: разработчики ТУ, нормативные документы, принимаемые в расчет при разработке ТУ и назначение каждого из документов.

17 Схема организации контроля качества новой продукции, вырабатываемой по ТУ - составление метрологической карты технологического процесса.

18 Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ.

19 Госнадзор за выполнением требований к качеству продукции.

20 Порядок получения информации о действующих стандартах и технических документах.

21 Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании». Порядок использования стандартов в переходный период.

22 Назначение санитарных правил и норм (СанПиН). Перечень СанПиН, учитываемых в практической деятельности магистров пищевых производств.

23 СанПиН 2.3.2.1078-01: назначение документа и его содержание.

24 СанПиН 2.3.2.1324-03 по срокам годности мясопродуктов: назначение документа и его содержание.

25 Порядок установления новых (продолгованных) сроков хранения для скоропортящихся и нескоропортящихся мясных и молочных продуктов. Документ, регулирующий данных порядок.

Подтверждение соответствия

1 Основные понятия в области подтверждения соответствия. Цель сертификации.

2 Система сертификации ГОСТ Р. Подтверждения соответствия в Российской Федерации в переходных период.

3 Характер и формы подтверждения соответствия.

4 Обязательное подтверждение соответствия. Обязательная сертификация.

5 Обязательное подтверждение соответствия. Декларирование соответствия.

6 Документы, соответствие которым проверяется при обязательной сертификации продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей обязательной сертификации.

7 Документы, соответствие которым проверяется при декларировании соответствия продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей декларированию.

8 Принятие декларации о соответствии требованиям технических регламентов Российской Федерации.

9 Маркировка продукции, сертифицированной в системе обязательной сертификации, в том числе в соответствии с новым законодательством.

10 Схемы сертификации.

11 Выбор схем сертификации при испытаниях мясных и молочных продуктов.

12 Декларирование соответствия: формы декларирования и их суть, декларация о соот-

ветствии: сведения, перечисляемые в декларации.

13 Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, корректирующие мероприятия.

14 Добровольная сертификация продукции: преимущества добровольной сертификации, документы, на соответствие которым заявляется продукция. Примеры мясной и молочной продукции, подлежащей добровольной сертификации.

15 Маркировка продукции, сертифицированной в системе добровольной сертификации.

16 Добровольная сертификация систем качества. Система качества, основанная на принципах ХАССП.

17 Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 9000: назначение и применение стандартов.

18 Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 22000: назначение и применение стандартов.

19 Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции.

20 Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции.

21 Порядок обязательной сертификации мясных и молочных продуктов.

22 Порядок декларирования соответствия мясной и молочной продукции.

23 Принятие декларации о соответствии продукции, включенной в Единый перечень.

24 Принятие декларации о соответствии для продукции, включенной в Единый перечень продукции, подлежащей оценке (подтверждению) соответствия в рамках Таможенного союза с выдачей документов по единой форме.

25 Идентификация пищевых продуктов (органолептическая оценка) при обязательной сертификации.

Примеры ситуационных задач

1. Перечислить комплект документов обязательных для цеха, выпускающего вареные и полукопченые колбасы. Назвать назначение каждого из документов.

2. Объяснить такое понятие, как «метрологическая карта технологического процесса»: назначение документа, его содержание, порядок составления.

3. Назвать санитарные правила, устанавливающие требования к безопасности и пищевой ценности мясных изделий. Перечислить показатели, характеризующие безопасность замороженного мяса птицы механической обвалки и их числовые значения.

4. Основные виды стандартов, применяемых в мясной и молочной промышленности. Их структура (перечень основных разделов) и содержание разделов.

5. Назвать перечень нормативных документов, которым должен располагать цех, перерабатывающий молоко, назвать их назначение и описать содержание этих документов.

6. Назвать комплект технологической документации, необходимой для производства сыра «Российский» и изложить содержание документов.

7. Для вареной колбасы новой рецептуры (таблица) разработать следующие приложения к технологической инструкции:

- нормы расхода сырья на производство 1 т продукции;
- технологическую схему производства в векторном исполнении;
- перечень рекомендуемого технологического оборудования.

Наименование сырья	Рецептура
Сырье несоленое, кг/100 кг	
Говядина жилованная колбасная	35
Свинина жилованная полужирная или колбасная	25
Белок соевый гидратированный	15
Мясо птицы механической обвалки	25
Пряности и материалы, г /100 кг несоленого сырья	

Соль поваренная пищевая	700
Нитритная соль	1600
Перец черный (белый) молотые	120
Сахар-песок (глюкоза)	50
Кориандр	120
Чеснок свежий	250
Выход, %	116

8. Написать рецептуру котлет, в состав которых входят жилованная говядина 2 сорта, соевый белок, белково-жировая эмульсия, соль и специи (количества принять самостоятельно, руководствуясь действующими рецептурами). Представить рецептуру в стандартном виде. Написать требования по содержанию химических загрязнителей в готовой продукции.

9. Для Мороженого закаленного написать требования гигиенической безопасности и обосновать сроки годности. Результаты представить в стандартном виде.

10. Составить титульный лист к ТУ на йогурт (название и регистрационный номер составить самостоятельно). Дать пояснения по выбору ОКПД2, ОКП, ОКС, регистрационного номера).

11. Составить требования гигиенической безопасности и указать сроки годности для ливерной колбасы. Сведения представить в стандартном виде. Дать ссылку на нормативные документы, из которых взяты фактические данные.

12. Составить требования гигиенической безопасности для молока топленого и указать сроки годности. Дать ссылку на нормативные документы, из которых взяты фактические данные.

13. Добровольная сертификация систем качества, основанная на принципах ХАССП: пояснить, что такое критические точки, назвать возможные критические точки в технологическом процессе производства вареных колбас.

14. Заполнить декларацию соответствия на окорок копчено-вареный, выпускаемую по любому из действующих нормативных документов.

15. Заполнить декларацию соответствия на сыры, выпускаемые по любому из действующих нормативных документов.

16. Перечислить показатели идентификации мяса и мясной продукции, применяемые при сертификационных испытаниях продукции.

17. Перечислить показатели идентификации молока и молочной продукции, применяемые при сертификационных испытаниях продукции.

18. Перечислить сведения, наносимые на колбасные батончики при маркировке, которые используются при идентификации продукции в целях сертификации. Указать нормативную документацию, в соответствии с которой приведена маркировка.

19. Перечислить сведения, которые наносятся на консервную молока сгущенного с сахаром при маркировке. Привести пример записи маркировки на банке и расшифровать ее для идентификации продукции при сертификации.

20. К эксперту Органа по сертификации обратился индивидуальный предприниматель с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора схемы сертификации. Данное предприятие выпускает пельмени в соответствии с действующей нормативной документацией. Объем выпуска составляет 200 кг в смену, число работающих 5 человек. На предприятии имеется следующий пакет документов: документы, содержащие результаты проверки предприятия службами государственного надзора, гигиеническое заключение на производство, протоколы сертификационных испытаний выпускаемой продукции, сертификаты соответствия на используемое в производстве сырье. Какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае? Достаточно ли имеющихся документов для проведения работ по подтверждению соответствия? Ответ обоснуйте.

21. Какое решение должен принять эксперт ОС, если при проведении внешнего осмотра образцов полуфабрикатов мясных натуральных, упакованных в подложки из полимерного

материала, было выявлено, что нарезка не удовлетворяет требованиям нормативной документации?

22. При анализе протоколов сертификационных испытаний, представленных совместно с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия по схеме № 2 «Говядина тушеная» производства Казахстан, экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы продукции отвечают требованиям ГОСТ 32125-2013 по органолептическим и физико-химическим показателям, содержания токсичных элементов не превышает ПДК, содержания радионуклидов не превышает ПДК. Возможна ли выдача сертификата соответствия при наличии таких результатов на проведение работ по сертификации?

23. Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии сухого молока на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой:

- акт отбора образцов продукции;
- протокол сертификационных испытаний;
- договор поставки;
- товарно-транспортная накладная.

Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации молока и молочных продуктов.

24. При анализе протоколов сертификационных испытаний на «Сметану», экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы отвечают по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» и не удовлетворяют требованиям СанПиН 2.3.2.1078 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию кадмия. Возможна ли выдача документов подтверждающих соответствие продукции требованиям качества и безопасности?

25. Расшифруйте номер технических условий, присвоенный на новый вид пищевого продукта в соответствии с ГОСТ Р 54740-2016 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

ТУ 10.51.40.142-001-75124683-2018.

Перечень тематик курсового проектирования

Курсовой проект по дисциплине выполняется в виде разработки в основной части проекта технической документации на новый вид пищевого продукта:

- проект технических условий (ТУ);
- проект технологической инструкции (ТИ).

Тема курсового проекта выбирается магистрами самостоятельно при условии, что проект документации разрабатывается на новый вид мясного или молочного продукта.

Примеры тем по курсовому проекту:

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Паштет из мяса птицы «Птичий Улучшенный»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Шашлык «Пикантный»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Сыр «Русский камамбер» ореховый»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Напиток молочный на основе стевии с наполнителем»

Общие параметры оценивания курсового проекта

Оценка	Профессиональный уровень	Общекультурный уровень	Иные компетенции	Выполнение сроков предоставления работы
ОТЛИЧНО	Студент свободно ориентируется в современных научных и практических концепциях по направлению профессиональной подготовки, грамотно решает исследовательские и практические задачи в соответствии с поставленной целью курсовой работы, его курсовой проект отвечает нужному объему и качеству по многим составляющим, а качество устного доклада на защите соответствует современным требованиям, ответы на вопросы и замечания студент проводит умело, четко и обоснованно	Материал изложен грамотно, доступно для предполагаемого адресата, логично и интересно. Стил изложения соответствует задачам курсового проекта	Студент проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, самостоятельность, коммуникабельность и др.	Выполняется график предоставления этапов проектирования
ХОРОШО	Студент свободно ориентируется в научных и практических концепциях по своей теме, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи, имеет четкую структуру работы, соответствующего объема и качества, при выступлении на защите курсового проекта имеются лишь небольшие замечания по отдельным моментам.	Допускаются отдельные ошибки, логические и стилистические погрешности. Текст недостаточно логически выстроен, или обнаруживает недостаточное владение риторическими навыками	Студент достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи	Выполняется график предоставления этапов проектирования, но с некоторыми недоработками
УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Студент лишь частично, но раскрывает теоретический аспект по теме. Недостаточно использованы источники, в неполном объеме или не показана глубина источниковедческого анализа, курсовая работа имеет структуру и объем не вполне соответствующие требованиям, ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса	Работа написана несоответствующим стилем, недостаточно полно изложен материал, допущены различные речевые, стилистические и логические ошибки	Студент выполнил большую часть возложенной на него работы	Не выполняется график предоставления этапов проектирования, предоставленные части курсового проекта имеют некоторые недоработки

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Студент представляет проект, который не соответствует требованиям, а больше составляет собрание отдельных реферативных материалов, в которой нет теоретико-методологических основ исследования, обнаруживаются пробелы как во введении проекта, так и в ее содержании, и если к тому же студент не в состоянии ответить на вопросы и замечания комиссии или его ответы во многом ошибочны	Допущены грубые орфографические, пунктуационные, стилистические и логические ошибки. Неясность и примитивность изложения делают текст трудным для восприятия	Студент не выполняет требований руководителя, не дисциплинирован, не проявляет инициативы, не ориентируется даже при решении примитивных оформленческих задач	Имеет место грубое нарушение сроков предоставления этапов проектирования, предоставленная работа имеет значительные недоработки, принципиально снижающие ее достоверность и др. качественные характеристики
---------------------	---	--	---	---

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты лабораторных работ, заданий, тестовый контроль, устный опрос.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится в письменно-устной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания. Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную

часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения

дисциплины по итогам сдачи *зачета/ экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований -оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Для оценки экзамена необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно - менее 51 балла

Удовлетворительно - 51-67 баллов

Хорошо - 68-85 баллов

Отлично - 86-100 баллов