

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	Приложение к ОПОП ВО
		Рабочая программа дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ. 01.02 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки

Технология производства продукции органического и функционального питания

Квалификация (степень) выпускника
бакалавр

Уфа 2023

Составитель:
к.с.-х.н., доцент



Галиева З.А.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г., № 669.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии мясных, молочных продуктов и химии «23» марта 2023 г. (протокол № 8)

Зав. кафедрой технологии
мясных, молочных продуктов
и химии, д. б. н., профессор



И.В. Миронова

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологий и ветеринарной медицины «23» марта 2023 г. (протокол № 8).

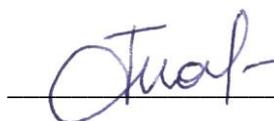
Председатель методической
комиссии факультета биотехнологий
и ветеринарной медицины, к.с.-х.н., доцент



И.Н. Токарев

Согласовано:

Руководитель ОПОП ВО



И.Н. Токарев

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ООП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

<i>Код и наименование компетенции*</i>	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-4 Способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ПК-4.1 Применяет современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции	Знания: ПК-4.1/Зн.1 знание современных методов и средств определения качества сельскохозяйственной продукции Умения: ПК-4.1/Ум.1 умение применять современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции Навыки: ПК-4.1/Нв.1 владеет современными методами определения качества сельскохозяйственной продукции

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции относится части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами: Методы исследования свойств сырья и готовой продукции, Технология производства продукции животноводства.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций: Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика, Технологическая практика, Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы (ЗЕ).

3.1 Очное обучение (срок обучения: 4 года)

Виды учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		8 сем
Контактная работа, всего	44	44
в т.ч.: занятия лекционного типа (лекции) (Л)	16	16
занятия семинарского типа: практические занятия (ПЗ),	28	28
в т.ч.: направленные на практическую подготовку (ПРП)	6	6
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), всего	64	64
в т.ч.: подготовка к практическим занятиям (ПЗ)	24	24
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	24	24
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость дисциплины	часы	108
	зачетные единицы	3

4 Содержание дисциплины

4.1 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Очное обучение		
		Л	ПЗ/ПРП	СРО
Модуль 1				
1	Введение. Цель и задачи дисциплины. Качество продукции и защита потребителя	2	2	10
2	Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.	2	4/2	10
3	Сертификация систем качества. Системы: ГОСТ Р, НАССР, ИСО 2021 года. . Анализ и применения надлежащих производственных практик	4	4	10
Модуль 2				
4	Качественные показатели готовой продукции для декларирования соответствия на основе собственных доказательств	4	6	10
5	Комплексная оценка и управление качеством продуктов мясной отрасли. Продовольственная безопасность в Российской Федерации	2	6/2	10
6	Экспертиза качества продуктов из мяса и молока (замороженная и охлажденная мясная продукция, колбасная продукция, полуфабрикаты, консервы)	2	6/2	14
Всего		16	28/6	64

4.2 Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Содержание раздела
Модуль 1		
1	Введение. Цель и задачи дисциплины. Качество продукции и защита потребителя	Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление учащихся с возможными рисками, связанными с усвоением дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля. Основные понятия и термины в области качества продукции. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции. Классификация показателей качества продукции. Товарная экспертиза качества продукции. Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы контроля качества продукции. Методология управления качеством.
2	Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.	Основные понятия в области подтверждения соответствия. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия. Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза. Организации, осуществляющие подтверждение соответствия продукции и сертификацию систем качества. Требования к испытательным лабораториям, центрам и их аккредитация. Экономическая эффективность подтверждения соответствия продукции. Международные организации, осуществляющие подтверждение соответствия. Современная концепция менеджмента качества. Процедура сертификации систем качества в РФ. Регистр систем качества. Технология разработки и внедрения системы качества в организации. Инспекционный контроль сертифицированных систем качества.
3	Сертификация систем качества. Системы: ГОСТ Р, НАССР, ИСО 2021 года. . Анализ и применения над-	ГОСТ Р, ИСО 2021 года – международные модели качества. Система НАССР или «Анализ опасностей (угроз) и управление (контроль) критических мест». Основные термины и понятия системы НАССР. Принципы НАССР. Этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу НАССР. Анализ

	лежащих производственных практик	<p>состояния производства. Требования к управлению технологическими процессами. Правила осуществления контроля и проведения испытаний. Перечень нормативной документациинеобходимой для сертификации производства.</p> <p>Основы применения статистических средств контроля качества. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия. Экспертные методы в управлении качеством.</p> <p>Основные понятия в области аудита (проверки) качества. Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества.</p>
4	Качественные показатели готовой продукции для декларирования соответствия на основе собственных доказательств	Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов.
5	Комплексная оценка и управление качеством продуктов мясной отрасли. Продовольственная безопасность в Российской Федерации	Разработка и внедрение системы управления качеством в соответствии с требованиями стандартов ХАССП на пищевом предприятии. План НАССР. Описание продукта. Составление процессной диаграммы. Выявление рисков. Описание процедуры выявления. Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов. Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности. Производственная безопасность – составляющая национальной безопасности страны. Уровни производственной безопасности.
6	Экспертиза качества продуктов из мяса и молока (замороженная и охлажденная мясная продукция, колбасная продукция, полуфабрикаты, консервы)	Товарная экспертиза качества продукции. Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы контроля качества продукции. Методология управления качеством.

5 Тематика контактной работы

5.1 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела	Наименование лекционных занятий	Объем, часы
Модуль 1			
1	1	Введение. Цель и задачи дисциплины. Качество продукции и защита потребителя	2
2	2	Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.	2
3	3	Сертификация систем качества. Системы: ГОСТ Р, НАССР, ИСО 2021 года. . Анализ и применения надлежащих производственных практик	4
Модуль 2			
4	4	Качественные показатели готовой продукции для декларирования соответствия на основе собственных доказательств	2
5	5	Комплексная оценка и управление качеством продуктов мясной отрасли.	2
6	6	Экспертиза качества продуктов из мяса и молока (замороженная и охлажденная мясная продукция, колбасная продукция, полуфабрикаты, консервы)	2
7	6	Продовольственная безопасность в Российской Федерации	2
Итого			16

5.2 Занятия семинарского типа (практические занятия)

№ п/п	Наименование практических занятий	Объём, часы
Модуль 1		
1	Анализ ГОСТ Р ИСО 19011-2021 Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента ГОСТ Р от 21 апреля 2021 года №ИСО 19011-2021.	6
2	Нормативно-правовое регулирование отношений в области обеспечения безопасности и качества пищевой продукции в Российской Федерации	6
Модуль 2		
3	Вопросы подтверждения соответствия пищевой продукции. требования к оформлению документации.	4
4	Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы контроля качества продукции. Методология управления качеством*.	6
5	Анализ нормативно-технической документации на мясную и молочную продукцию (на примере СанПиН Производство молока и молочных продуктов, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 10 июля 2020 года) Технический регламент от 09 октября 2013 года №033/2013 Технический регламент Таможенного союза	6
Всего		28

Примечание: * - указывается тема занятия направленного на практическую подготовку (ППП) обучающихся.

6 Самостоятельная работа обучающихся

6.1 Очное обучение

№ п/п	№ раз-дела	Вид самостоятельной работы	Название (содержание) работы	Объём, часы
Модуль 1				
1	1	Самостоятельное изучение материала. Подготовка к практическим занятиям	Требования к качеству сырья и готовой продукции как организационно-методическая основа разработки, внедрения и функционирования системы контроля и управления производством	16
2	2	Самостоятельное изучение материала. Подготовка к практическим занятиям	Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза. Организации, осуществляющие подтверждение соответствия продукции и сертификацию систем качества. Требования к испытательным лабораториям, центрам и их аккредитация. Экономическая эффективность подтверждения соответствия продукции. Международные организации, осуществляющие подтверждение соответствия. Современная концепция менеджмента качества. Процедура сертификации систем качества в РФ. Регистр систем качества. Технология разработки и внедрения системы качества в организации. Инспекционный контроль сертифицированных систем качества.	16
3	3	Самостоятельное изучение материала. Подготовка к практическим занятиям	Типовая классификация, системы показателей качества. Эргономические, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, эстетические, патентно-правовые, технологические, экологические, экономические показатели, показатели унификации и стандартизации, назначения, безопасности потребления	16
Модуль 2				
4	4,5	Самостоятельное изучение материала. Подготовка к прак-	Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности	16

	тическим занятиям	обнаружения несоответствия. Экспертные методы в управлении качеством. Основные понятия в области аудита (проверки) качества. Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества.	
Итого			64

7 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	3	Анализ нормативно-технической документации на мясную и молочную продукцию	Практическое занятие	Проведение практических занятий с анализом ситуации
2	6	Определение качественных показателей готовой продукции для декларирования соответствия на основе собственных доказательств	Практическое занятие	Проведение практических занятий с анализом ситуации

8 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; 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; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций представлены в **Приложении 1** к рабочей программе дисциплины «**Фонда оценочных средств по учебной дисциплине**».

9 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) Основная литература

1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для спец. 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" : рек. УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, Кн. 1 : Общая технология мяса : . - 2009. - 565 с.
2. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для спец. 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" : рек. УМО по образованию в области технологии

сырья и продуктов животного происхождения / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - 2009. - 711 с.

3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М.:ИНФРА-М, 2014 - 336 с. – Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=367398>
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 212 с. – Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=415066>

б) Дополнительная литература (в т.ч. периодические издания)

1. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 1999.- 176 с.
2. Мазур И.И., Шапиро В.Д. Управление качеством. – М.:ОМЕГА-Л, 2007. – 401с.
3. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология мяса и мясных продуктов" и направлению подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения" : допущено М-вом образования РФ / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - . - М. : КолосС,2001, 2004.
4. Сидоров, М. А. Микробиология мяса и мясопродуктов [Текст] : учебник для студ. средних спец. учеб. заведений, обуч. по спец. "Технология мяса и мясных продуктов" / М. А. Сидоров, Р. П. Корнелаева. - 3-е изд., испр. - М. : Колос, 2000. - 240 с.
5. Журавская, Н. К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб. для студ. средних спец. учеб. заведений, обуч. по спец. "Технология мяса и мясных продуктов" / Н. К. Журавская, Б. Е. Гутник, Н. А. Журавская. - . - М. : Колос, 1999. - . - 176 с.

10 Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных:

1. <http://biblio.bsau.ru> - Электронная библиотека Башкирского ГАУ;
2. <http://znaniyum.com> / - Электронная библиотечная система;
3. <http://elibrary.ru> – Электронно-библиотечная система elibrary.

Ресурсы «Интернет»:

1. <https://edu.bsau.ru/> - Система управления обучением Башкирского ГАУ;
2. <http://window.edu.ru/> - "Единое окно": доступ к образовательным ресурсам;
3. <http://www.gks.ru/> - Федеральная служба государственной статистики.

Перечень информационно-справочных систем:

- <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система Консультант плюс;
- <http://garant.ru> - Информационно-правовое обеспечение «Система ГАРАНТ».
- http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm
- <http://diss.rsl.ru/>
- <http://mon.gov.ru/>
- <http://www.mcx.ru/>
- <https://agriculture.bashkortostan.ru/>

11 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучаемая дисциплина поделена на 2 модуля. При изучении дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предусматриваются: лекционное изложение курса, работа с учебниками и учебными пособиями, практические занятия, просмотр видеofilьмов, обсуждение просмотренного материала, консультации по курсу. На лабораторных занятиях предусмотрен регулярный тестовый контроль усвоения материала, опросы, решение задач у доски, сдача оформленных практических работ и рубежная контрольная работа после завершения изучения каждого раздела.

Эффективность СРО проверяется преподавателем. Для этого при изучении каждого модуля студенты сдают отчеты о проработке каждой темы, предусмотренной в данном разделе.

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторной работе.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование методических указаний по дисциплине	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1	Галиева З.А. Практикум по дисциплине « Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».- Уфа: БашГАУ, 2021- 56 с.	Практические занятия №№ 1-5

12 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Наименование	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1 Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС. - 2009.	Самостоятельное изучение теоретического материала
2. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 1999.- 176 с.	Самостоятельное изучение теоретического материала
3. Мазур И.И., Шапиро В.Д. Управление качеством. – М.:ОМЕГА-Л, 2007. – 401с.	Самостоятельное изучение теоретического материала

13 Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Внеаудиторное контактное взаимодействие с обучающимися по самостоятельному изучению теоретического материала, выполнению контролируемых и /или неконтролируемых видов СРО осуществляется в системе управления обучением электронной информационной образовательной среды университета <https://edu.bsau.ru>.

Перечень программного обеспечения:

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office 2010 Standard
3. Антивирус Касперского
4. СПС Гарант

14 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для проведения лекционных занятий по данной дисциплине используются аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием (не обязательное условие).

Практические занятия проводятся в аудиториях, оснащенных мультимедийным оборудованием (не обязательное условие).

Лабораторные занятия в аудиториях, оснащенных соответствующим лабораторным оборудованием и реактивами

Помещение для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование	Назначение (виды занятий)
1	Аудитория для проведения занятий лекционного типа	Чтение лекций
2	Аудитория для занятий семинарского типа	Практические занятия
3	Аудитория для самостоятельной работы обучающегося	Самостоятельная работа обучающихся

Перечень лабораторного оборудования

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1.	Морозильник Саратов 170	1
2.	Термостат ТС-1/80 СПУ	1
3.	Стол производственный СПП-1200*600*860	1
4.	Ванна моечная сварная ВМСн-700/2	1
5.	Весы М-ER 326 AFL -15.2 LCD	1
6.	Весы М-ER 333ACP-150.50 LCD 0000031817	1
7.	Водонагреватель Ballu BWH/S 80	1
8.	Гигрометр психрометрический типа	1
9.	Инъектор ручной посолочный ФИП-5	1
10.	Клипсатор ручной + Клипса для колб.изд.	1
11.	Куттер DPX45 (AR) для мяса, овощей	1
12.	Лампа инсектицидная HURAKAN HKN	1
13.	Ларь морозильный с глухой крышкой CF 300S	1
14.	Мясорубка промышленная МИМ 300	1
15.	Облучатель бактерицидный настенный ОБН150	1
16.	Пароконвектомат Rational SCC61	1
17.	Сплит-система Zanussi ZACS-18	1
18.	Стол производственный СПП-1200*600*860	9
19.	Фаршемешалка Sirman IP30v	1
20.	Фильтр-система Purity C50	1
21.	Холодильный шкаф "Bonvini@ 500 BGK	1
22.	Шкаф холодильный CM 107-5 S (ШХ-0,7)	1
23.	Шприц колбасный AIRHOT	1
24.	Гастроёмкость GN 1/1	1
25.	ГастроёмкостьGN1/2-200 с крышкой	2
26.	Доски для обвалки и жиловки деревянные	2

27.	Доски для обвалки и жиловки полипропилен	2
28.	Магнитный держатель для ножей	1
29.	Мусат для заточки ножей	1
30.	Нож жилочный французская форма	2
31.	Обвалочный нож с прямым узким лезвием	2
32.	Ящики для мясной промышленности	2

15 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется на основе адаптированной образовательной программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Образование инвалидов и лиц с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или индивидуально.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категория обучающихся	Формы предоставления материалов
С нарушением слуха	- в печатной форме; - в форме электронного документа.
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся. Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрены следующие оценочные средства:

Категория обучающихся	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью LMS Башкирского ГАУ, письменная проверка.

Обучающимся инвалидам и лицам с ОВЗ увеличивается время на подготовку ответов к зачёту, допускается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства предоставляются ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ или могут использоваться собственные технические средства обучающихся.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Так для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

1. Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика).

2. Доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода).

3. Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для инвалидов и обучающихся с ОВЗ процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В зависимости от нозологии для пользователей с ОВЗ организован доступ к электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки университета из любой точки с доступом к «Интернет». Заключен договор о сотрудничестве с Башкирской республиканской специальной библиотекой для слепых. Предоставляется возможность аудио прослушивания и сохранения файла электронных изданий ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека технического вуза» (полные тексты изданий доступны пользователям ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, после самостоятельной регистрации в Электронной библиотечной системе Университета). Предоставляется возможность пользоваться бесплатным мобильным приложением для операционных систем IOS и Android ЭБС издательства «Лань», с синтезатором речи (возможность использования книг в учебном процессе для незрячих и слабовидящих обучающихся).

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ОВЗ.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием специальных средств обучения. Оборудовано специализированное помещение, в котором установлен мультимедийный проектор и организовано два рабочих места с доступом к электронной информационной образовательной среде и сети Интернет. Данное помещение оснащено: индукционной петлей ИС-50Л (усиление звука для слабослышащих обучающихся); персональными компьютерами, с программой экранного доступа ("Jaws for Windows 16.0 Pro"), брайлевским дисплеем (тактильный дисплей Брайля PAC Mate 20) для студентов с нарушением зрения; специальными партами для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата; мобильным видеувеличителем; портативной информационной индукционной системой "Исток А2" для слабослышащих обучающихся.

Приложение 1 к рабочей программе дисциплины

Фонд оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ООП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Этап формирования
ПК-4 Способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и	ПК-4.1 Применяет современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции	8

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция ПК-4 Способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

ИДК- ПК-4.1 Применяет современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено		Зачтено	
Знания	ПК-4.1/Зн.1 знание современных методов и средств определения качества сельскохозяйственной продукции	Отсутствие знания современных методов и средств определения качества сельскохозяйственной продукции	Неполные знания современных методов и средств определения качества сельскохозяйственной продукции	В целом сформировавшиеся знания современных методов и средств определения качества сельскохозяйственной продукции	Сформировавшиеся знания современных методов и средств определения качества сельскохозяйственной продукции
Умения	ПК-4.1/Ум.1 умение применять современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции	Отсутствие умение применять современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции	Неполное умение применять современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции	В целом сформировавшееся умение применять современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции	Сформировавшееся умение применять современные методы и средства определения качества сельскохозяйственной продукции
Навыки	ПК-4.1/Нв.1 владеет современными методами определения качества сельскохозяйственной продукции	Отсутствие владение современными методами определения качества сельскохозяйственной продукции	Неполное владение современными методами определения качества сельскохозяйственной продукции	В целом сформировавшееся владение современными методами определения качества сельскохозяйственной продукции	Сформировавшееся владение современными методами определения качества сельскохозяйственной продукции

2.2 Шкала оценивания компетенций

Виды оценок	Оценки			
	Академическая оценка по 5-ти балльной системе	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо
	Не зачтено		Зачтено	

2.3 Критерии оценки по пятибалльной системе

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Вопросы для зачета

1. Методы определения показателей качества
2. Сертификация систем качества.
3. Основные методы стандартизации
4. Роль стандартизации и сертификации в управлении качеством продуктов и продовольственного сырья;
5. Порядок кодирования нормативной документации.
6. Статистические методы анализа причин возникновения брака и дефектов.
7. Порядок проведения сертификации с использованием заявления декларации
8. Классификация технического контроля
9. Виды и категории стандартов
10. Сертификация производства
11. Этапы разработки нормативной документации в РФ.
12. Порядок проведения сертификации продукции по документам системы сертификации РФ
13. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности.
14. Виды сертификатов. Действующие схемы сертификации товаров и услуг.
15. Требования по оформлению нормативной документации.
16. Основные цели и задачи стандартизации?
17. История развития отечественной стандартизации? 3. Основные методы стандартизации?
18. Виды и категории стандартов?
19. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности?
20. Порядок кодирования нормативной документации?
21. Этапы разработки нормативной документации в РФ?
22. Виды сертификатов? 9. Действующие схемы сертификации товаров и услуг?
23. Порядок проведения сертификации продукции по документам системы сертификации РФ?
24. Порядок проведения сертификации с использованием заявления декларации?
25. Сертификация производства?
26. Сертификация систем качества?
27. Основы квалиметрии?
28. Методы определения показателей качества?
29. Классификация технического контроля?
30. Статистические методы анализа причин возникновения брака и дефектов?

3.2 Тесты по дисциплине для оценки сформированности компетенций ПК-4 (индикатор 4.1)

1 Продолжительность предубойной выдержки для КРС составляет:

- 1) 24 ч
- 2) 12 ч
- 3) 6 ч
- 4) 36ч

2. Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?

- 1) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение
- 2) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас
- 3) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша
- 4) жиловка мяса, измельчение, посол фарша

3. Технологическая схема производства паштетов

- 1) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
- 2) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка
- 3) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
- 4) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

4 Разделкой мяса называют операции по ...

- 1) разделению туши на семь частей
- 2) разделению туши на две части
- 3) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- 4) разделению туши на три части

5 Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- 1) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- 2) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- 3) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- 4) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

6 HACCP – это...

- 1).система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов;
 - 2).концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
 - 3).стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- система отсутствия рисков.

7 Когда, где и кем была разработана система HACCP?

- 1).В 1992 году, MAF, Новая Зеландия;
- 2).В 1959–1960 гг, the Pillsbury Company, США;
- 3) В 1997 году, CFIA, Канада;

4) .В 1970–1972, AQIS, Австралия.

8 Какой стандарт был создан на основе концепции HACCP?

- 1) AS/EN 9100:2009;
- 2) 2.OHSAS 18000:2007;
- 3) 3.ISO 22000:2018;
- 4) 4.IATF 16949:2016;
- 5) 5.Все из вышеперечисленных;
- 6) 6.Ни один из вышеперечисленных.

9 По каким стандартам в России предприятия могут разрабатывать систему менеджмента пищевой безопасности?

- 1) 1.ИСО 22000–2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
- 2) 2.GFSI признаваемые стандарты (FSSC 22000, BRC, IFS и т.д.)
- 3) 3.Все из вышеперечисленного;
- 4) 4.Ни один из вышеперечисленных.

10 Когда в России начали внедрять HACCP?

- 1) 1.В 2001 году;
- 2) 2.В 1991 году;
- 3) 3.В 1993 году;
- 4) 4.В 2012 году.

11 Обязательно ли в России внедрение HACCP на пищевом предприятии?

1. 1.Да;
2. 2.Нет;
3. 3.Да, с оговорками.

12 К принципам разработки системы ХАССП в том числе относятся:

1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
3. 3.В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП; документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.
7. Все вышеперечисленное
8. Ничего из вышеперечисленного.

13 Как определен функционал специалистов группы ХАССП согласно определению, в ГОСТ Р 51705.1–2001?

- 1) Разрабатывать систему ХАССП;
- 2) Внедрять систему ХАССП;
- 3) Поддерживать в рабочем состоянии систему ХАССП;
- 4) Все вышеперечисленное;
- 5) Ничего из вышеперечисленного.

14 Совместимы ли требования стандартов ИСО 9001–2015 и ИСО 22000–2018?

- 1) Да;
- 2) Нет;
- 3) Частично.

15 В каком стандарте приведено руководство по применению ИСО 22000?

- 1) ГОСТ Р ИСО 22005–2009;
- 2) ГОСТ Р ИСО 22004–2017;
- 3) 3. Ни в одном из перечисленных;
- 4) В каждом из стандартов.

16 Контроль выполняется на предприятии при поступлении сырья - это...

- 1) производственный контроль
- 2) входной контроль
- 3) выходной контроль
- 4) нет верного ответа

17 Контроль качества готовой продукции - это...

- 1) производственный контроль
- 2) входной контроль
- 3) выходной контроль
- 4) нет верного ответа

18 Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также упаковки ее по внешним признакам – это...

- 1) брокераж
- 2) органолептическая оценка
- 3) теххимический контроль
- 4) нет верного ответа

19 Оценка качества сырья, продукции методами физического, химического, физико-химического анализа – это...

- 1) брокераж
- 2) органолептическая оценка
- 3) теххимический контроль
- 4) нет верного ответа

20 Оценка качества внешнего вида, запаха, вкуса готовой продукции –это...

- 1) брокераж
- 2) органолептическая оценка
- 3) теххимический контроль
- 4) нет верного ответа

21 Укажите, что определяется в продуктах возможностью удовлетворять жизнедеятельность организма человека?

- 1) безопасность продуктов
- 2) пищевая ценность
- 3) биологическая ценность
- 4) нет верного ответа

22 Укажите, что определяется отсутствием в продуктах вредных для организма человека веществ?

- 1) безопасность продуктов
- 2) пищевая ценность
- 3) биологическая ценность нет верного ответа

23 Укажите, что определяется содержанием и соотношением незаменимых аминокислот и минеральных веществ в продуктах, которые усваиваются организмом человека?

- 1) безопасность продуктов
- 2) пищевая ценность
- 3) биологическая ценность
- 4) нет верного ответа

24 Укажите помещение, в котором размещают животных подозрительных в заболевании?

- 1) изолятор
- 2) карантинное отделение
зимняя скотобаза
летняя скотобаза

25 Укажите помещение, в котором размещают больных животных?

- 1) изолятор
- 2) карантинное отделение
- 3) зимняя скотобаза
- 4) летняя скотобаза

3.3 Активные и интерактивные формы обучения используемые при преподавании дисциплины, способствующие реализации у обучающихся навыков командной работы и т.д.

Проведении занятий по дисциплине «Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» в форме *активного метода* проходят практические занятия по принципу занятий с элементами групповых дискуссий – это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии. Такой метод используется при изучении темы «Качественные показатели готовой продукции для декларирования соответствия на основе собственных доказательств».

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся. Модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся представляет собой комплексную систему поэтапного оценивания уровня освоения дисциплин образовательной программы по направлению (специальности) высшего образования, при которой осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на модули и проводится регулярная оценка знаний и умений обучающихся в течение семестра. При рейтинговой системе все знания, умения и навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Рейтинговая оценка знаний обучающихся по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости определяется по 100-балльной шкале. Изучаемая дисциплина состоит из набора модулей. Объем учебного материала модуля раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины или несколько тем (раздел дисциплины). Каждый модуль должен завершаться определенной формой контроля для оценки степени усвоения учебного материала и получения рейтинговой оценки качества усвоения учебного материала.

Рейтинг-план дисциплины

Виды учебной деятельности студентов	Балл за конкретное задание	Число заданий за семестр	Баллы	
			Минимальный	Максимальный
Модуль 1				
Текущий контроль				
1 Посещение лекционных занятий	1,0	5	1	5,0
2 Посещение практических занятий	1,0	2	1	2,0
3 Выполнение практической работы	1,0	2	1	2,0
4 Отчет по практической работе	1,0	2	1	2,0
Рубежный контроль				
1 Собеседование с письменной фиксацией ответов студентов	15	1	1	15
ИТОГО			5	26
Модуль 2				
Текущий контроль				
1. Посещение лекционных занятий	1,6	5	1	8,0
2. Посещение практической занятий	1,0	7	1	7,0
3. Выполнение практической работы	1,0	7	1	7,0
4. Отчет по практической работе	1,0	7	1	7,0
Рубежный контроль				
1 Собеседование с письменной фиксацией ответов студентов	15,0	1	1	15,0
ИТОГО			5	44
ВСЕГО				70
Итоговый контроль				
1. Экзамен	30,0	1	10	30
ИТОГО			20	100
Поощрительные баллы				
1. Участие в конкурсах и конференциях	2	1	0	2
2 Выступление с докладом	3	1	0	3
3 Публикация статей	5	1	0	5
ИТОГО				10

Если по дисциплине формой итогового контроля является экзамен и обучающийся набирает не менее 45 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, преподаватель может с согла-

сия обучающегося выставить ему оценку «удовлетворительно» без его участия в процедуре экзамена в день проведения экзамена в данной группе при наличии допуска деканата в зачетной книжке. В случаях несогласия обучающегося с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную:

Зачет :

- отлично – от 80 до 100 баллов,
- хорошо – от 60 до 79 баллов,
- удовлетворительно – от 45 до 59 баллов,
- неудовлетворительно – менее 45 баллов.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.