

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТМчМП.03-74
«07» 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.ДВ.10.02 Товароведение и экспертиза мясной продукции

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Теоретические основы товароведения мясной продукции	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
2	Роль мясопродуктов в питании человека. Пищевая ценность мяса	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
3	Первичная переработка скота. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии товароведческой оценки.	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
4	Промышленная разделка туш, обвалка, жиловка, сортировка. Разделка мясных туш для розничной торговли.	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи
5	Товароведческая экспертиза колбасных, соленых и копченых изделий	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи
6	Товароведческая экспертиза мясных консервов	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи
7	Товароведческая экспертиза мясные полуфабрикатов и субпродуктов	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи
8	Холодильная обработка и хранение мясных продуктов.	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи
9	Пищевая ценность мяса птицы. Товароведческая экспертиза продуктов из мяса птицы	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи
10	Оценка качества мяса	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи
11	Курсовая работа	ПК-5, ПК-11	Перечень тем к курсовой работе
12	Промежуточная форма отчетности (экзамен)	ПК-5, ПК-11	Вопросы для экзамена

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Кейс-задачи

Задача 1. В магазин с мясокомбината поступила партия вареной колбасы в количестве 100 кг. По накладной – колбаса докторская высшего сорта, в естественной оболочке; время после окончания технологического процесса – 52 часа.

При осмотре оказалось, что батоны прямые, с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона. Бульонные отеки – 1-1,5 см, наплывов фарша над оболочкой нет.

Произведите приемку колбасы в соответствии с требованиями стандарта. Укажите условия и сроки реализации.

Задача 2. В магазин с базы 20 декабря поступила партия сырокопченой колбасы в количестве 120 кг, выработанной 10 августа этого же года. Счет-фактура и качественное удостоверение оформлены небрежно. При осмотре установлено, что батоны сухие, чистые, без пятен, слипов, повреждений оболочки. Фарш равномерно перемешан, без пятен, пустот. На разрезе – кусочки свинины размером не более 3 мм., батоны прямые длиной до 50 см с тремя перевязками на верхнем конце батона. Запах и вкус – приятные, свойственные данному виду продукта.

Установите по вязке наименование колбасы, ее сорт; сделайте заключение о сроках реализации.

Задача 3. В магазин с мясокомбината 10 декабря в 9 ч поступила партия вареной колбасы в количестве 200 кг. По документам – колбаса отдельная 1 сорта, выработана 9 октября в 20 ч. При осмотре оказалось, что часть партии имеет батоны прямые с поперечной вязкой на каждом конце и в середине батона. Другая часть – изогнутые батоны в синюгах с перевязкой через каждые 10 см. Сделайте заключение о соответствии наименования колбасы, указанной в документах. Есть ли пересортица? Установите предельные сроки реализации колбасы в магазине.

Задача 4. В магазин от поставщика поступила вареная колбаса, кг: Докторская – 120; Останкинская – 100; Московская – 90; Чайная – 40.

При приемке оказалось, что Докторская колбаса имеет наплывы фарша над оболочкой до 4 см. На колбасе Московской обнаружены бульонно-жировые отеки до 5 см, а на колбасе Чайной – до 7 см.

Произведите приемку колбас в соответствии с требованиями стандарта. Есть ли отклонения от требований стандарта? Весь ли товар должен быть принят по количеству и качеству? Укажите предельные сроки реализации товара в магазине.

Задача 5. В Универсам поступила партия сарделек говяжьих 1 сорта 10

декабря 2001 г. в 14:30 ч. По документам продукция выработана 6 декабря в 17 ч. Дайте обоснование ваших действий. Будут ли реализовываться сардельки в магазине? Каковы сроки реализации?

Задача 6. В магазин «Ветеран» с мясокомбината поступила колбаса Столовая в количестве 100 кг. При приемке 30 кг колбасы было забраковано по наличию рыхлого фарша, слипов длиной 12-15 см, излишне соленому вкусу. Каковы Ваши действия, как заведующего отделом магазина? Каким документом Вы руководствуетесь? Какую ответственность несет поставщик?

Задача 7. В магазин поступила партия говяжьих сосисок, в которой обнаружено более 15 % изделий со слипами более 1/3 длины батона. Сделайте заключение о качестве этой партии сосисок.

Задача 8. В магазин поступила партия колбасы Останкинской массой 400 кг при средней массе батона 2,5 кг. Какое количество образцов должно быть отработано для наружного осмотра, органолептического и лабораторного исследований?

Задача 9. Назовите вид и форму вязки сырокопченых колбас, если первая имеет кусочки шпика не более 3 мм и влажность 26,4 %, а вторая – кусочки шпика – 6 мм и влажность – 29,3 %.

Задача 10. Дайте заключение о соответствии требованиям ГОСТа партии колбасы полукопченной Одесской, если получены в лаборатории результаты исследований: массовая доля влаги – 43,3 %; массовая доля соли – 4,06 %; массовая доля нитритов – 4,6 мг% или 0,0046 %. Органолептические показатели удовлетворяют требованиям стандарта.

Задача 11. Дайте заключение о соответствии требованиям ГОСТа партии сосисок Молочных, если получены в лаборатории результаты исследований: массовая доля влаги – 63,3 %; массовая доля соли – 2,09 %; массовая доля нитритов – 0,0035 %; наличие крахмала не обнаружено. Органолептические показатели соответствуют требованиям ГОСТа.

Задача 12. Дайте заключение о соответствии требованиям ГОСТа партии колбасы вареной Русской, если получены в лаборатории результаты исследований: массовая доля влаги – 61,3 %; массовая доля соли – 2,3 %; массовая доля нитритов – 0,0048 %; массовая доля крахмала – 1,5 %. Органолептические показатели соответствуют требованиям ГОСТа.

Задача 13. В магазин поступила колбаса Русская в количестве 300 кг, счет оплачен на сумму 2 400 р (цена условная). При приемке установлено, что фарш колбасы рыхлый, наличие бульонных и жировых отеков более 2 см, колбаса имела посторонний запах. Колбаса была возвращена поставщику.

Какую имущественную ответственность несет поставщик?

Задача 14. В магазин поступила партия вареных окороков. Размер партии – 150 кг. При приемке установлено, что форма окорока прямоугольная, плоская, ножка отпилена в запястье. Окорока в шкуре, поверхность загрязненная, с остатками щетины. Консистенция упругая, при надавливании выделяется сукровица (окрашенный мясной сок). Температура в толщине изделия в момент поступления 12⁰С. С момента окончания технологического процесса, что видно из сопроводительных документов, прошло 28 часов.

Установите наименование окорока. Определите срок приемки окорока по качеству. Можете ли вы отказаться от приемки этой партии окорока? Каким документом будете руководствоваться?

Задача 15. Определите, что калорийнее: грудинка копчено-запеченная или грудинка сырокопченая, если они имеют следующий химический состав, %:

Продукт	Вода	Белки	Жиры	Угле- воды	Зола		Витамины, мг	
					Об щая	В том числе соль		
Грудинка копчено— запеченная	33,8	10,0	52,7	-	3,5	2,4	0,31	0,08
Грудинка сырокопче ная	23,0	8,9	63,3	-	4,8	4,0	-	-

Можно ли рекомендовать их как геродиетический продукт, а также для детского питания? Обоснуйте свои выводы с учетом технологии их изготовления и химического состава.

Задача 16. На хладокомбинат №1 с консервного завода поступила партия мясных консервов в жестяной таре. Консервы покрыты антикоррозийной смазкой, в упаковку вложено необходимое количество этикеток. Маркировка банок: 18 12 841

01 А 11

Массовая доля олова через 6 месяцев после изготовления консервов составила 0,017 %, на основании чего они были сняты с хранения.

Подлежат ли эти консервы реализации через розничную торговую сеть? Если да, то по какой цене? Каков порядок возмещения расходов по этикетированию консервов?

Задача 17 При осмотре консервов, поступивших с мясоконсервного

комбината на базу, установлено, что консервы «Говядина тушеная» в литографированных банках имеют дефекты. При разбраковке исходного образца консервов выделено: бомбажных – 1 банка, с хлопущей – 2, деформацией по фальцам – 2, «птичками» - 1. Сколько банок было отобрано для исходного образца консервов, если размер поступившей партии – 200 ящиков, консервы – в банках №8. подлежит ли партия консервов приемке?

Задача 18. С мясоконсервного комбината на хладокомбинат №1 поступили консервы, имеющие маркировку 12 01 90
158 А 17

Определите наименование консервов, дату выработки и завод-изготовитель.

Задача 19. Определите наименование консервов, имеющих ассортиментные знаки: 01, 01В, 03, 22, 50, 54, 62, 104, 160, 297, 711.

Задача 20. Составьте маркировку консервов «Гусь в собственном соку», выпущенных Армавирским мясокомбинатом 1 декабря 2002г.

Каков срок хранения этого вида консервов на базе и магазинах?

Задача 21. Составьте маркировку консервов «Говядина тушеная» 1 сорта, выпущенных Бийским мясокомбинатом 7 февраля 1999г. По каким органолептическим показателям консервы 1 сорта отличаются от высшего? Какой вид консервов подразделяется на сорта?

Задача 22. 1 декабря текущего года г на хладокомбинат №1 поступила партия мясных консервов «Говядина тушеная» высшего сорта в металлических банках массой нетто 525 г в количестве 100 ящиков. Приемка по качеству произведена 3 декабря. При этом отобрано для оценки состояния маркировки и состояния транспортной тары 6 ящиков из разных мест партии, для оценки состояния потребительской тары – 10 банок от каждого ящика. Всего отобрано 60 банок. Для органолептических, физико-химических и бактериологических испытаний отобрано 6 банок.

Органолептические показатели качества соответствовали требованиям стандарта. Содержание соли – 2,0 %, олова – 37 мг на 1 кг продукта, нитрита 0,005 % или 5 мг%. Содержание мяса и жира в консервах составляет 51 %, в том числе жира – 12 % от массы нетто.

Дайте заключение о качестве консервов по результатам органолептических и физико-химических исследований.

Правильно ли произведена приемка? Правильно ли отобрана средняя проба?

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных

неточностей отвечает на вопросы, владеет навыками и приемами выполнения практических заданий;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Примерная тематика курсовых работ

1. Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных колбасных изделий.
2. Товароведная характеристика и экспертиза качества ливерных колбас.
3. Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых колбас.
4. Товароведная характеристика и экспертиза качества полукопченых колбас.
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых колбас.
6. Товароведная характеристика и экспертиза качества зельцев.
7. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных паштетов.
8. Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из свинины.
9. Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из свинины.
10. Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых продуктов из свинины.
11. Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-запеченных продуктов из свинины.
12. Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из говядины.
13. Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых продуктов из говядины.
14. Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из говядины.
15. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных полуфабрикатов.
16. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов.
17. Ассортимент и качествопельменей, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска.
18. Сравнительная характеристика пищевой ценности и качества мясных консервов, различных производителей, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска
19. Потребительские свойства и ассортимент мясных паштетов, реализуемых в сети магазинов «...».
20. Ассортимент и качество рубленых полуфабрикатов различных производителей, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска.
21. Формирование ассортимента и качества вареных колбас, вырабатываемых

в (наименование предприятия).

22. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества сосисок различных производителей.

23. Влияние пищевых добавок на качество мясных продуктов.

24. Влияние упаковки на сохранение качества мясных полуфабрикатов.

25. Фальсификация мясных продуктов и методы ее обнаружения.

26. Анализ показателей качества и безопасности мясных продуктов и методы их определения.

Критерии оценки курсовой работы:

Оценка «отлично» выставляется, если работа выполнена самостоятельно, собран, обобщен и проанализирован достаточный объем литературных источников; работа хорошо оформлена и своевременно представлена на кафедру, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению курсовых работ.

Оценка «хорошо» ставится, если тема работы раскрыта, однако есть неточности при освещении отдельных вопросов темы, собран, обобщен и проанализирован необходимый объем литературы, но не по всем аспектам исследуемой темы сделаны выводы, есть отдельные недостатки в ее оформлении.

Оценка «удовлетворительно» ставится, когда тема работы раскрыта частично, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов темы; в работе недостаточно полно была использована научно-техническая литература, выводы не отражали в достаточной степени содержание работы;

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если содержание работы не раскрывает тему, вопросы изложены бессистемно и поверхностно, нет анализа практического материала, основные положения не имеют обоснования, работа несвоевременно представлена на кафедру, не в полном объеме по содержанию и оформлению соответствует предъявляемым требованиям.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Вопросы к экзамену

1. Классификация продуктов из мяса в зависимости от вида сырья, анатомической части туши, способа тепловой обработки. Термин «копчености» и название продукта по ГОСТу «Продукты из свинины...», их взаимосвязь.
2. Ассортимент продуктов из мяса и его совершенствование, характеристика основных видов (окороков, рулетов, корейки, грудинки, карбоната, буженины и др.).
3. Производство продуктов из свинины. Факторы, формирующие качество: сырье, технологические процессы производства. Разделка

сырья. Посол, созревание при посоле и вне контакта с рассолом. Формовка и подготовка к термической обработке. Термическая обработка и копчение. Варка, запекание, жарка. Дымовой, жидкостной или электростатический способы копчения, преимущества и недостатки. Получение изделий копчено-вареных, копчено-запеченных и сырокопченых.

4. Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты производственные, причины их возникновения. Упаковка, маркировка тары, транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации мясных изделий. Физико-химические и микробиологические изменения и дефекты при хранении.
5. Классификация колбасных изделий по виду изделия, виду мяса, составу сырья, качеству сырья, виду оболочки, рисунку фарша и назначению.
6. Особенности химического состава и пищевой ценности колбасных изделий.
7. Факторы, формирующие качество колбасных изделий.
8. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок растительного и животного происхождения на качество готовых изделий. Подготовка сырья для производства колбасных изделий.
9. Производство колбас заданного химического состава.
10. Производство вареных колбас.
11. Особенности технологической схемы производства полукопченых и сырокопченых колбас.
12. Производственные дефекты колбас допустимые и недопустимые. Причины их возникновения.
13. Ассортимент вареных колбас, характеристика основных видов.
14. Собственно вареные колбасы, сосиски и сардельки, фаршированные колбасы, мясные хлебы, зельцы, студни, кровяные, ливерные колбасы и паштеты, их товароведные особенности и характеристика.
15. Ассортимент полукопченых колбас. Особенности, характеристика основных видов.
16. Ассортимент сырокопченых и варено-копченых колбас, особенности, характеристика основных видов.
17. Расфасовка, упаковка и маркировка колбасных изделий. Условия и сроки транспортирования.
18. Хранение колбас вареных, полукопченых и сырокопченых. Физико-химические и микробиологические изменения, происходящие в них при хранении. Условия и сроки хранения. Меры по сохранению качества и сокращению потерь при хранении.
19. Оценка качества колбасных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. Допустимые и недопустимые дефекты.
20. Классификация мясных консервов по виду и составу сырья, способу его предварительной обработки, режиму тепловой обработки, виду тары, назначению. Факторы, формирующие качество мясных консервов.

Особенности состава основного и вспомогательного сырья. Предварительная обработка сырья до укладки в банки.

21. Укладка в банки, закатка и стерилизация. Влияние этих операций на качество готовой продукции. Допустимые и недопустимые дефекты. Сортировка банок.

22. Ассортимент мясных консервов. Особенности консервов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов; мясорастительных, салобобовых; консервов для детского и диетического питания. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества мясных консервов.

23. Хранение, транспортирование консервов. Физико-химические и микробиологические изменения при хранении. Гарантийные сроки хранения. Дефекты при хранении. Меры по сохранению качества и увеличению сроков хранения мясных консервов.

24. Оценка качества мясных консервов. Правила отбора проб. Физико-химические показатели. Ограничительные санитарные нормы.

25. Краткая характеристика фасованного мяса. Химический состав и пищевая ценность. Преимущества и перспективы реализации фасованного мяса. Ассортимент фасованного мяса.

26. Факторы, формирующие качество фасованного мяса. Сырье. Технологический процесс производства. Использование упаковочных материалов. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь.

27. Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты. Классификация по виду мяса, способам обработки и упаковки, термическому состоянию.

28. Особенности химического состава и пищевой ценности мясных кусковых и рубленых полуфабрикатов.

29. Ассортимент и кулинарное назначение основных видов мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.

30. Транспортирование, условия и сроки хранения полуфабрикатов. Изменения при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации.

31. Оценка качества мясных и мясосодержащих полуфабрикатов по органолептическим и химическим показателям

Критерии оценки экзамена:

Отметка «**отлично**» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-5»:

Задания закрытого типа

1. К микробиологическим показателям безопасности мясной продукции относят: а) бактерии группы кишечной палочки; б) радионуклиды; в) жиры; г) плесени и дрожжи; д) пестициды.

Ответ: а, г

2. Что характерно для белка коллаген? а) полноценный белок, входящий в состав ядра клетки, б) неполноценный белок, при варке переходит в глютин, в) выполняет роль фермента альдолазы, входит в состав миофибрилл

Ответ: б.

3. В чем причина возникновения серых пятен в мясокопченостях? а) неравномерное перемешивание нитрита при посоле, б) использование парного мяса, в) использование мяса старых животных

Ответ: а.

4. На каких колбасах разрешен белый налет: а) полукопченых; б) сырокопченых; в) варено-копченых

Ответ: б.

5. Укажите причину возникновения порока колбас: крошливая консистенция а) высокая температура варки, слишком плотная набивка, б) высокое содержание в составе фарша соединительной и жировой ткани, в) недостаточное количество соли и снег.

Ответ: в.

Задания открытого типа

1. Перечислите допустимые дефекты колбасных изделий _____

2. Какие методы испытаний предусмотрены ГОСТом на вареные колбасы ?

3. Укажите причины возникновения физического бомбажа консервов

4. Что такое загар мяса: _____

5. Какая ткань обладает наибольшей пищевой ценностью?: _____

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-11»:

Задания закрытого типа

1. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека, это: а) усвояемость; б) безопасность; в) пищевая ценность.

Ответ: б.

2. Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°C. Охарактеризуйте термическое состояние мяса: а) охлаждённое; б) остывшее; в) подмороженное; г) замороженное.

Ответ: г.

3. Из какого мяса бульон должен быть прозрачным, ароматным, на поверхности должны собираться большие капли жира, без постороннего привкуса: а) охлажденного; б) мороженого; в) оттаявшего; г) повторно замороженного.

Ответ: а.

4. Говядину по упитанности делят на категории: а) первую; б) вторую; в) третью; г) четвертую

Ответ: а, б.

5. Часть тушки птицы, состоящая из позвоночного столба с прилегающими к нему костями и мякотными тканями, называется: а) каркас тушки, б) окорочок тушки, в) спинка тушки г) филе тушки

Ответ: в.

Задания открытого типа

1. Что относится к мякотным субпродуктам? _____

2. Перечислите признаки мяса сомнительной свежести _____

3. Какие признаки положены в основу деления говяжьих туш (полутуш) на категории по упитанности? _____

4. Какие показатели принимаются во внимание при определении сорта тушек птицы? _____

5. Какими методами определяют свежесть мяса? _____

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<http://nsau.edu.ru/file/403>; режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>; режим доступа свободный).

Составитель
доцент кафедры ТТПП, к.т.н.  О.В. Лисиченок

«5» 10 2022.