

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии

УТВЕРЖДЕН

Рег. № ВетСЭп.03-3401
«10» 10 2022г.

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2022г. № 4

Заведующий кафедрой

О. Ю. Леденёва
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.О.33 Санитарные требования и контроль качества продукции

Шифр и наименование дисциплины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

628

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7	Собеседование
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи.	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
5	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Собеседование
6	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
7	Ветеринарный контроль на таможнях, пограничных и транспортных ветеринарных участках	ПК-1, ПК-7	Собеседование
8	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
9	Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
10	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
11	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
13	Реферат		Примерный список тем прилагается
14	Зачет		Список вопросов прилагается

ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»
Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии

Список вопросов для подготовки к зачету (8/8 семестр)

1. Ветеринарно-санитарные правила и технологические процессы переработки животноводческого сырья.
2. Порядок ветеринарно-санитарного контроля производственных помещений, наиболее рациональные и безопасные для потребителя способы обезвреживания сырья и продукции полученных от больных животных.
3. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных.
4. Видовые особенности мяса диких животных.
5. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов кроликов и нутрий.
6. Ветеринарно-санитарная оценка и пути реализации мяса кроликов и нутрий.
7. Видовые особенности мяса кроликов и нутрий.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при заразных и инвазионных болезнях.
9. Порядок осмотра продуктов убоя пернатой дичи.
10. Требования к холодильным камерам. Контроль за температурой, влажностью, вентиляцией, освещением камер хранения и замораживания.
11. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, отбор проб воздуха, взятие смывов.
12. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока.
13. Проведение таможенного контроля товаров, перемещаемых через таможенную границу.
14. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
15. Санитарный контроль технологических процессов при изготовлении консервов.
16. Контроль качества готовых консервов. Микробиологический контроль.
17. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
18. Определение качества пищевого и технического альбумина.
19. Методы проведения лабораторных исследований продуктов животноводства на продовольственном рынке.
20. Порядок и особенности экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственном рынке.

Критерии оценки: оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, который

- прочно усвоил предусмотренный учебной программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы на зачете;

-показал глубокие знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников информации: теорию связывает с практикой.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» являются хорошие успехи при написании реферата, систематическая активная работа на практических занятиях.

Оценка «не зачтено» Выставляется студенту, который не усвоил более 50% учебного материала. На зачете в ответах на вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Не написал и не предоставил реферат.

Примерные темы рефератов

1. Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов.
2. Микробиологические факторы, влияющие на ветеринарно-санитарную безопасность.
3. Видовая принадлежность продукции. Фальсификация продуктов.
4. Условия перевозки, хранения и реализация продукции.
5. Нормативно-правовые акты, регулирующие вопросы ветеринарно-санитарной безопасности пищевых продуктов.
6. Общие правила приема, хранения, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения.
7. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям торговли.
8. Химические и радиоактивные загрязнения пищевых продуктов.
9. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям общественного питания.
10. Обязанности руководителей и должностных лиц предприятий торговли и общественного питания при соблюдении норм ветеринарно-санитарной безопасности реализуемой продукции.
11. Ответственность должностных лиц предприятий торговли общественного питания за нарушение ветеринарно-санитарных норм.
12. Воздействие технологических факторов производства мясных продуктов и их качество и безопасность.
13. Санитарно-микробиологические показатели ингредиентов, используемых в колбасном производстве.
14. Критические контрольные точки в колбасном, консервном производстве.
15. Генно-модифицированные источники (ГМИ) и консервы пищевых продуктов.
16. Изменение показателей качества и безопасности мясопродуктов в процессе длительного хранения, оптимизация сроков хранения.
17. Качество и безопасность, упакованных мясных продуктов при их производстве и хранении.
18. Санитарно-микробиологические риски в производстве, снижающие безопасность и качество мясной продукции.

19. Организация контроля качества с применением НАССР в практических условиях мясного производства.
20. Современная санитария и гигиена в перерабатывающей отрасли.
21. Арбитражные методы контроля качества продукции.
22. Государственное регулирование и инспекционный контроль в сфере безопасности пищевых продуктов.
23. Государственный контроль качества продуктов питания.
24. Законодательство в сфере обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
25. Приемка и входной качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
26. Направления контроля на предприятиях общественного питания.
27. Особенности реформирования системы стандартизации в России.
28. Российская национальная система стандартизации. Анализ содержания основных нормативных документов.
29. Сертификация: новый закон, определяющий добровольное подтверждения соответствия пищевой продукции.
30. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных.

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» выставляется студенту если реферат оформлен в соответствии с правилами оформления, выбранная тема полностью раскрыта, студент отлично ориентируется в тематике проблемы.

Оценка «незачтено» выставляется если реферат имеет недочёты в оформлении, тема не раскрыта, студент слабо ориентируется в тематике проблемы.

Текущая оценка знаний студентов

по дисциплине Б1.О.34 Санитарные требования и контроль
качества продукции

(наименование дисциплины)

Тема 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных

1. Что такое вынужденный убой?
2. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от вынужденно убитого животного?
3. Каковы особенности проведения ветеринарно-санитарного контроля при переработке мяса вынужденно убитых животных?
4. Какие виды исследований проводят в ветеринарной лаборатории с пробами вынужденно убитых животных?
5. Какие существуют физико-химические методы исследования и их сущность при определении мяса больных животных?

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных

1. Какие видовые особенности мяса диких животных?
2. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных?
3. Какие методы используют при определении степени свежести мяса охотничье-промысловых животных?
4. Каковы правила приемки, методы определения качества и видовой принадлежности топленых жиров диких животных?
5. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий

1. Каков порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кроликов и нутрий?
2. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при основных инфекционных и инвазионных болезнях?
3. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при незаразных болезнях?
4. Какие анатомические особенности имеют тушки и внутренние органы нутрий?

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи

1. Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек с/х птицы и пернатой дичи при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?
2. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра пернатой дичи?

Тема 5. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках

1. Порядок санитарной обработки холодильников?
2. Методы ветеринарно-санитарного контроля на холодильниках?

Тема 6. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока

1. Источники микробной загрязненности молока?
2. Критерии оценки санитарного качества молока?

3. Способы и режимы обеззараживания молока при неспорообразующих и спорообразующих инфекциях?
4. Показатели и периодичность микробиологического контроля смывов с поверхностей помещений и технологического оборудования на производстве по переработке молока?
5. Санитарные требования к качеству воды?
6. Требования к хранению молока и молочной продукции?
7. Методика определения в молоке соматических клеток?
8. Методика определения в молоке КМАФАнМ, КОЕ?
9. Методы определения чистоты молока.

Тема 7. Ветеринарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках

1. Каковы функции и задачи ветеринарно-санитарного надзора в таможенных зонах и контрольно-пропускных пунктах на границе?
2. Каковы объекты ветеринарного надзора на границе?
3. Что включает в себя комплекс мероприятий по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств?

Тема 8. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве

1. Какие требования предъявляются к мясному сырью, используемому в колбасном производстве?
2. Что входит в техно-химический и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве?

Тема 9. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов и готовой продукции.
2. Органолептические показатели консервов.
3. Пороки и дефекты консервов.
4. Консервирование мяса поваренной солью.
5. Сухой, мокрый и смешанный способы посола.
6. Хранение солонины и ветеринарно-санитарная экспертиза.
7. Гигиена при производстве баночных консервов.

Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы

1. Какие органолептические показатели характерны для рыбы свежей, сомнительной свежести и несвежей?
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при основных инфекционных и инвазионных болезнях?
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов.
4. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбных продуктов с наличием остаточных количеств пестицидов и других токсических веществ.

Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов

1. Сырье для производства животных кормов.
2. Выработка сухих кормов в вакуум-горизонтальных котлах сухим методом.
3. Требования к качеству сухих кормов.
4. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
5. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мяса и мясных продуктов на продовольственном рынке.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ молока и молочных продуктов на продовольственном рынке.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ рыбы и рыбных продуктов на продовольственном рынке.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственном рынке.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на продовольственном рынке.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он владеет знаниями разделов в полном объеме, достаточно глубоко осмысливает тему; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем

главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования.

-оценка «хорошо» - студент владеет знаниями раздела почти в полном объеме (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

-оценка «удовлетворительно» - студент владеет основным объемом знаний по разделам; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Владеет только обязательным минимумом методов исследований.

-оценка «неудовлетворительно» - студент не освоил обязательного минимума знаний раздела, не способен ответить на вопросы, даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Задания для оценки сформированности компетенций

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Примеры заданий закрытого типа.

1. Для определения свежести мяса применяют реакцию?

- А) С сернокислой медью;
- Б) На пероксидазу;
- В) Формольная проба.

Ответ: А

2. Для определения свежести рыбы микроскопируют?

- А) 1 поле зрения;
- Б) 25 полей зрения;
- В) 3 поля зрения.

Ответ: Б

3. В каких единицах измеряется титруемая кислотность сырого молока?

- А) Градусы Цельсия;
- Б) По молочной кислоте;
- В) Градусы Тернера;

Ответ: В

4. Поступающее на мясоперерабатывающее предприятие мясо и продукты убоя животных подвергается:

- А) Входному контролю;
- Б) Санитарному контролю;
- В) Фитосанитарному контролю.

Ответ: А

4. Качество пищевых продуктов убоя - это...

- А) Совокупность их пищевой ценности и потребительских свойств;
 - Б) Требования определенных характеристик и норм;
 - В) Характеристика свойств объекта отвечающим требованиям безопасности.
- Ответ: Б

5. Какой нормативный документ не регламентирует показатели безопасности продовольственных товаров:

- А) СанПиН 2.3.2.1078-01;
 - Б) ТР ТС 021/2011;
 - В) ТР ТС 022/2011.
- Ответ: В

Примеры заданий открытого типа.

1. Пищевая ценность сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Ответ _____

2. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Ответ _____

3. К основным направлениям государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения относятся.

Ответ _____

4. К объектам ветеринарного надзора отнесены....

Ответ _____

5. Классификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения по качественному состоянию.

Ответ _____

ПК-2. Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения

Примеры заданий закрытого типа.

1. При постановке реакции с сернокислой медью в бульоне из не свежего мяса появляется?

- А) Хлопья;
- Б) Желеобразный сгусток;
- В) Меняется цвет.

Ответ: А

2. Для определения соматических клеток в молоке используют раствор?

- А) Резаурина;
- Б) Мастоприм;
- В) Метиленовый синий.

Ответ: Б

3. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют?

- А) Пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем;
- Б) Кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы;

В) Отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места зареза против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра.

Ответ: Б

4. Какую титруемую кислотность ($^{\circ}T$) имеет свежесвыдоенное молоко от здорового животного:

А) 12 – 15;

Б) 17 – 19;

В) 16 – 18.

Ответ: В

5. При определении запаха холодное молоко подогревают до температуры ($^{\circ}C$):

А) 30 – 35;

Б) 25 – 30;

В) 20 – 25.

Ответ: В

Примеры заданий открытого типа.

1. Порядок отбора, упаковки и пересылки проб мяса и продуктов убоя в лабораторию.

Ответ _____

2. Порядок отбора проб для исследования на трихинеллез.

Ответ _____

3. Порядок послеубойного ветеринарного осмотра туш и органов диких животных.

Ответ _____

4. Основная задача производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработки мяса и продуктов убоя.

Ответ _____

5. Периодичность и показатели санитарно-микробиологического контроля отбора проб смывов с машин, оборудования, спецодежды на мясоперерабатывающих предприятиях.

Ответ _____

ПК-3. Способен организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Примеры заданий закрытого типа.

1. Существуют следующие виды контроля качества дезинфекции:

А) Биологический, химический, физический;

Б) Визуальный, химический, бактериологический;

В) Только химический.

Ответ: А

2. К физическому способу дезинфекции относятся:

А) Применение растворов и газов;

Б) Действие высоких температур;

В) Механическую очистку объектов.

Ответ: Б

3. Для обработки лабораторной посуды, инструментария и спецодежды применяется:

- А) Кипящая вода;
- Б) Ультрафиолетовое излучение.
- В) Сухой жар.

Ответ: В

4. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы:

- А) Карантинируют не более чем на 3 суток;
- Б) Больных изолируют, лечат, а здоровых направляют на убой;
- В) Больных и здоровых изолируют и лечат.

Ответ: Б

5. При обнаружении признаков гнилостного разложения в колбасных изделиях, их:

- А) Реализуют;
- Б) Утилизируют;
- В) Перерабатывают на низшие по содержанию мышечных волокон колбасные изделия.

Ответ: Б

Примеры заданий открытого типа.

1. Что такое тара и какие виды тары Вы знаете?

Ответ _____

2. Что такое партия продукции?

Ответ _____

3. Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.

Ответ _____

4. Правила доставки мёда на рынок.

Ответ _____

5. Оформление сопроводительных документов на мясную продукцию.

Ответ _____

ПК-4. Способен проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья и производству готовых продуктов животного и растительного происхождения

Примеры заданий закрытого типа

1. Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами?

- А) Физический бомбаж;
- Б) Химический бомбаж;
- В) Подтёк.

Ответ: Б

2. При какой температуре выдерживают посоленное мясо для производства колбасных изделий и копченостей (в градусах Цельсия)?

- А) 0-5;
- Б) 0-2;
- В) 0-4.

Ответ: В

3. Что не является технологической операцией при изготовлении колбасных изделий:

- А) Набивка (формовка);
 - Б) Охлаждение;
 - В) Второе измельчение.
- Ответ: Б

4. Мякотные субпродукты необходимо обрабатывать после извлечения не позднее:

- А) 3 часов;
- Б) 2 часов;
- В) 5 часов.

Ответ: А

5. Под термином «утилизация» понимают:

- А) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на, кормовую муку, клей или другие технические цели;
- Б) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы;
- В) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают.

Ответ: А

Примеры заданий открытого типа.

1. Обработка автотранспортных средств перевозки животных на убой.

Ответ _____

2. Технология производства вареных колбас и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

Ответ _____

3. Технология переработки субпродуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

Ответ _____

4. Ветеринарно-санитарные требования при переработке ветеринарных конфискатов.

Ответ _____

5. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве полукопченых колбасных изделий.

Ответ _____

ПК-7. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов

Примеры заданий закрытого типа

1. Утилизации подлежат туши и органы полученные:

- А) От животных, убитых в агональном состоянии;
- Б) От животных больных бешенством;
- В) От хорошо упитанных животных.

Ответ: А

2. Туши и органы признаются годными в пищу и выпускаются в реализацию без ограничений, если:

- А) При предубойном обследовании у животных не были обнаружены какие-либо признаки заболевания;

- Б) После убоя при осмотре туш и внутренних органов не было обнаружено патологоанатомических изменений;

- В) При обнаружении в туше и органах патологических изменений, дающих основание подозревать инфекционное заболевание.

Ответ: Б

3. Как изменится плотность молока через 2 часа после дойки:

- А) Увеличится, т. к. снизится содержание газов в молоке;
- Б) Уменьшится за счет оседания белков;
- В) Плотность молока со временем не изменяется.

Ответ: В

6. Разруб головы лошадей и исследование носовых ходов проводят для исключения:

- А) Мыгга;
- Б) Сапа;
- В) Ящура.

Ответ: Б

Примеры заданий открытого типа.

1. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обезвреживанию.

Ответ _____

2. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при туберкулезе.

Ответ _____

3. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.

Ответ _____

4. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке непищевых отходов на мясокомбинате.

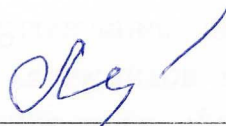
Ответ _____

5. Ветеринарно-санитарный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при патологии органов пищеварения.

Ответ _____

Составитель:

Доцент, канд. вет. наук



Подпись

Леденева О.Ю.

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 – незачет»	
«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).