

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра Технологии пищевых производств и индустрии питания

Рег. № ПБ.03-62
«12» 02 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «04» 02 2024 г. № 4
Заведующий кафедрой Гаптар С.Л.
(подпись) И.О. Фамилия

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.03.01 Активные упаковки для пищевых продуктов
Код и наименование направления подготовки (специальности)

19.03.01 Биотехнология

Новосибирск 2024

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Активные упаковки для пищевых продуктов**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Современные материалы для упаковки пищевых продуктов	ПК-3	Вопросы к зачету с оценкой, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
2.	Новые упаковочные решения в пищевой индустрии	ПК-3	Вопросы к зачету с оценкой, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
3.	Транспортная тара и ее упаковочные материалы	ПК-3	Вопросы к зачету с оценкой, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
4.	Современные упаковки товаров	ПК-3	Вопросы к зачету с оценкой, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
5.	Полимерные упаковочные материалы для пищевой промышленности: классификация, функции и требования	ПК-3	Вопросы к зачету с оценкой, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
6.	Упаковочные материалы. Эко упаковка	ИПК-3.2	Вопросы к зачету с оценкой, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
7.	Самые распространенные виды упаковочных материалов	ПК-3	Вопросы к зачету с оценкой, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства Представление оценочного средства в фонде
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся ПК- 3	Вопросы по темам/ разделам дисциплины
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению ПК-3	Темы рефератов
3.	Контрольная работа	ПК-3	Вопросы к контрольной работе
4.	Зачет с оценкой	Итоговая форма оценки знаний ПК-3	Вопросы к зачету с оценкой

Текущий контроль успеваемости
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра Технологии пищевых производств и индустрии питания

Вопросы для собеседования

по дисциплине «. Активные упаковки для пищевых продуктов »

Базовый уровень

1. По каким признакам производится классификация тары и упаковки?
2. Унификация тары и принципы создания унифицированных размеров.
3. В чем заключается вторичная переработка отходов из полимерного сырья ?
4. Перечислите основные виды мягкой упаковки.
5. Какие пакеты наиболее широко используются в пищевой промышленности?
6. Что относится к жесткой упаковке?
7. Какие материалы могут использовать для изготовления банок?
8. Какими свойствами обладают натуральные колбасные оболочки?
9. Перечислите основные типы искусственной колбасной оболочки.
11. Коллагеновые оболочки, их свойства и направления использования.
12. Как определить потребность искусственной оболочки для производства колбасных изделий?

13. Какие упаковочные и перевязочные материалы требуются при производстве колбасных изделий?
14. Перечислите основные свойства термоусадочных пакетов.
15. Дайте характеристику основных технологических операций упаковки пищевых продуктов в пакеты с использованием инертного газа.
16. Приведите технологическую схему упаковки пищевых продуктов в барьерные пакеты.
17. Какие материалы используют для изготовления металлических консервных банок?
18. Какую конструкцию имеет сборная металлическая банка?
19. Перечислите основные операции процесса производства сборных металлических банок.

Повышенный уровень

1. Основные направления создания биоразлагаемых полимерных материалов.
2. Перечислите пути полезного использования вторичного полимерного сырья
3. Какие материалы используют для изготовления коробок?
4. Какие одинарные полимерные пленки используются в пищевой промышленности
5. Какие способы консервирования используют при производстве кишечных оболочек?
6. В чем преимущество использования термоусадочных искусственных оболочек?
7. Перечислите основные свойства многослойных искусственных оболочек.
8. Для каких продуктов могут быть использованы термоусадочные барьерные пакеты? В чем их преимущества?
9. Какими свойствами обладают барьерные пакеты?
10. Чем обусловлен сложный рельеф крышки и доньшка сборной металлической банки?
11. Какие виды раскроя жести используются при изготовлении металлической тары?

КОЛЛОКВИУМ: ВОПРОСЫ К РУБЕЖНЫМ АТТЕСТАЦИЯМ

Первая рубежная аттестация

1. Нормативно-правовая база процессов хранения продуктов питания за рубежом.
2. Требования международных стандартов к показателям качества и безопасности продуктов питания.
3. Требования к упаковочным материалам.
4. Понятие «промышленная стерильность».
5. Вакуумная упаковка товаров.
6. Пленочные технологии сохранения качества и безопасности продовольственных товаров.
7. Биологические и биотехнологические способы пролонгации срока хранения продуктов питания.
8. Обоснование сроков годности продуктов питания.
9. «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».
10. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
11. Элементы упаковки.
12. Упаковка как объект технического регулирования.
13. Стандартизация и унификация тары.

14. Бумага и картон как упаковочные материалы.
15. Емкости из материалов на основе картона и бумаги.
16. Тара и упаковка из гофрокартона.
17. Складные картонные коробки и жесткие ящики в упаковочной индустрии.
18. Пленка и фольга как упаковочные материалы.
19. Покрытия и ламинирование с использованием гибких материалов.
20. Пакеты, кули, мешки как упаковочные материалы.
21. Пластики и тара из пластиков.
22. Стеклотара. Металлическая тара.
23. Аэрозольная упаковка.
24. Деревянная тара.
25. Основные виды полимерных и комбинированных упаковочных материалов.

Вторая рубежная аттестация

1. Упаковочные материалы на основе полиолефины: полипропилен, полиэтилены низкой и высокой плотности, линейный полипропилен низкой плотности.
2. Многослойные и комбинированные пленки из полипропилена.
3. Производство растягивающихся, сокращающихся и воздушно пузырчатых пленок.
4. Применение термоусадочных пленок с повышенной усадкой для упаковки продуктов различной конфигурации.
5. Особенности упаковки продуктов детского питания.
6. Многослойные пленки, состоящие из нескольких полимерных слоев, и комбинированные материалы.
7. Саморазогревающиеся и самоохлаждающиеся банки.
8. Сигнальная тара и необратимо изменяющаяся упаковка, в случае неправильного обращения с ней или при попытке вскрытия.
9. «Съедобная» и асептическая упаковка.
10. Упаковка с консервантами или поглотителями кислорода.
11. Упаковка, обеспечивающая хранение в модифицированной или регулируемой газовых средах.
12. Селективно-проницаемые пленки для газов.
13. Упаковки для разогрева в микроволновых печах со специальными регуляторами интенсивности нагрева.
14. Бактерицидные покрытия на основе гигиенически безопасных латексов (водных дисперсий органических полимеров), содержащих антимикробные добавки.
15. Умная упаковка.
16. Упаковка с индикаторами времени и температуры (ТТИ).
17. Интерактивные упаковки (interactive packaging = IP)
18. Область применения упаковочных материалов в пищевой промышленности – по отраслям.
19. Коллагеновые оболочки и съедобные пленки из натурального сырья.
20. Методы испытания упаковочных материалов и упаковки.
21. Способы защиты товаров от механического воздействия.
22. Выбор упаковочных материалов и оборудования.
23. Требования к маркировке согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
24. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России.
25. Эtiquетирование и маркировка в упаковочной индустрии.
26. Понятие «экологический менеджмент».
27. Место экологических тенденций в развитии промышленности в России и за рубежом.

28. Основные виды упаковочных материалов с точки зрения влияния на окружающую среду.
29. Государственный экологический надзор в пищевой промышленности.
30. Роль упаковочных материалов в загрязнении окружающей среды бытовыми и промышленными отходами.
31. Понятие «вторсырьё» и «вторичная переработка».
32. Основные пути переработки упаковочных материалов.
33. Экологическая грамотность населения и отдельный сбор бытовых отходов.
34. Отечественный и международный опыт экологических мероприятий по вторичной переработке упаковочных материалов.
35. Саморазлагающаяся упаковка. Саморазлагающиеся пленочные упаковки.
36. Пищевые упаковочные материалы на основе регенерированной целлюлозы.

Критерии оценивая:

Оценочные баллы в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

1-вопрос - 10 баллов

2-вопрос - 10 баллов

Критерии оценки в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

3-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризую технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5-7 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

8-10 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Состояние и перспективы развития производства тары и упаковочных материалов (на примере одной группы).
2. История развития тароупаковочной отрасли, тенденции ее развития.
3. Упаковочные материалы: назначение, классификация.
4. Характеристика основных признаков, согласно которым осуществляют классификацию тары для непродовольственных и продовольственных товаров.
5. Эксплуатационные, экономические и санитарно-гигиенические требования к таре (по группам и материалу изготовления).
6. Современный ассортимент транспортной и манипуляционной тары.
7. Общие характеристики и требования к потребительской таре и упаковочным материалам для отдельных групп товаров.
8. Стандартизация и унификация тары.
9. Классификация и показатели качества тары и упаковочных материалов (по группам).
10. Утилизация тары и упаковочных материалов (характеристика из отдельных групп).
11. Виды тары и упаковки для отдельных групп товаров. Требования к качеству.
12. Методы утилизации и экологические аспекты проблемы утилизации тары и

упаковочных материалов.

13. Актуальные направления в дизайне упаковки.

14. Упаковочная индустрия и окружающая среда.

Критерии оценки

Регламентом БРС предусмотрено всего 15 баллов за самостоятельную работу студента.

- **0 баллов выставляется студенту, если** подготовлен некачественный реферат:

тема не раскрыта, в изложении реферата отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

- **3- балл выставляется студенту, если** подготовлен некачественный реферат: тема раскрыта, однако в изложении реферата отсутствует четкая структура отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

- **5 балла выставляется студенту, если** подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Однако студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

- **10 балла выставляется студенту, если** подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

- **12 балла выставляется студенту, если** подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

- **15 баллов выставляется студенту, если** подготовлен качественный реферат:

тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрирует авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса).

Вопросы к контрольной работе

по дисциплине «. Активные упаковки для пищевых продуктов»

1. По каким признакам производится классификация тары и упаковки?
2. Унификация тары и принципы создания унифицированных размеров.

3. В чем заключается вторичная переработка отходов из полимерного сырья ?
4. Перечислите основные виды мягкой упаковки.
5. Какие пакеты наиболее широко используются в пищевой промышленности?
6. Что относится к жесткой упаковке?
7. Какие материалы могут использовать для изготовления банок?
8. Какими свойствами обладают натуральные колбасные оболочки?
9. Перечислите основные типы искусственной колбасной оболочки.
10. Коллагеновые оболочки, их свойства и направления использования.
11. Как определить потребность искусственной оболочки для производства колбасных изделий?
12. Какие упаковочные и перевязочные материалы требуются при производстве колбасных изделий?
13. Перечислите основные свойства термоусадочных пакетов.
14. Дайте характеристику основных технологических операций упаковки пищевых продуктов в пакеты с использованием инертного газа.
15. Приведите технологическую схему упаковки пищевых продуктов в барьерные пакеты.
16. Какие материалы используют для изготовления металлических консервных банок?
17. Какую конструкцию имеет сборная металлическая банка?
18. Перечислите основные операции процесса производства сборных металлических банок.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в контрольной работе в целом соответствует теме задания, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике, работа выполнена аккуратно.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов в контрольной работе не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика, работа выполнена неаккуратно.

Промежуточная аттестация

Вопросы к зачету с оценкой

1. Основные направления создания биоразлагаемых полимерных материалов.
2. Перечислите пути полезного использования вторичного полимерного сырья.
3. Какие материалы используют для изготовления коробок?
4. Какие способы консервирования используют при производстве кишечных оболочек?
5. Какие одинарные полимерные пленки используются в пищевой промышленности?
6. Для каких продуктов могут быть использованы термоусадочные барьерные пакеты? В чем их преимущества?
7. В чем преимущество использования термоусадочных искусственных оболочек?
8. Перечислите основные свойства многослойных искусственных оболочек.
9. Какими свойствами обладают барьерные пакеты?

10. Чем обусловлен сложный рельеф крышки и доньшка сборной металлической банки?

11. Какие виды раскроя жести используются при изготовлении металлической тары

Критерии зачета с оценкой:

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно все излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляться 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 большим затруднением выполняет практические работы.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-3»:

Задания закрытого типа

1. Какая тара (потребительская или транспортная) выполняет защитную функцию для продовольственных товаров?

- а) в основном потребительская тара;
- б) в основном транспортная тара, защищая продукт от механических повреждений;
- в) транспортная тара защищает от вредного воздействия кислорода, водяных паров, света;
- г) защитную функцию выполняет и потребительская и транспортная;

Ответ: г

2. Требования экологии к упаковке:

- а) для уменьшения объемов мусора потребительская тара должна быть или возвратной, или перерабатываться вторично для получения упаковочных и других материалов;
- б) из упаковочного материала в продукт не должны переходить токсичные вещества;
- в) при производстве и утилизации упаковочных материалов и тары не должна загрязняться окружающая среда;
- г) для охраны окружающей среды от загрязнения ее использованной упаковкой необходимы;

Ответ: а

3. Назовите типы тары:

- а) банка, бутылка, пачка, коробка, пакет
 - б) ящик, бочка, барабан, мешок
 - в) неразборная, разборная, складная тара
 - г) бумажная, металлическая, полимерная, деревянная тара
- Ответ: г

4.Стекланную тару по показателям назначения делят на следующие классификационные группировки:

- а. бутылки для пищевых жидкостей
- б. бутылки и банки для детского питания
- в. банки для нефтепродуктов
- г.бутылки для крови

Ответ: а, б

5.К преимуществам стекланной тары относят:

- а. устойчивость к сжатию
- б. выдерживает высокие перепады температур
- в. химическая стойкость
- г. высокая механическая прочность

Ответ: в.

6.Технологический цикл производства стекланной тары включает этапы:

- а. составление шихты
- б. лакирование поверхности полимерными смолами
- в. термовакуумформование из листовых материалов
- г. Отжиг

Ответ: а, г

7.Для производства стекла используют сырье:

- а. полиамиды
- б. углерод
- в. диоксид кремния
- г. сульфат натрия

Ответ: в

8.Стекланные банки для консервов могут иметь следующие типы венчиков:

- а. под кронен пробку
- б. обкатной
- в. обжимно-резьбовой
- г. резьбовой

Ответ: а, б, г

9.Преимущества металлической тары

- а. механическая прочность
- б. химическая стойкость
- в. выдерживает высокие перепады температур
- г. высокие эстетические свойства

Ответ: а. б.

10.Повышение коррозионной стойкости белой жести заключатся в технологических операциях:

- а. пассивирование
- б. отжиг
- в. лакирование
- г. Никелирование

Ответ: в.

11.Преимущества бумажной тары:

- а. высокая белизна
- б. высокая теплопроводность
- в. теплостойкость
- г. химическая стойкость

Ответ: а.

12.Варка древесины для получения целлюлозы длится не менее:

- а. 1 – 2 часа
- б. 3 – 5 часов
- в. 5 – 7 часов
- г. 10 – 13 часов

Ответ: в.

13. В качестве добавок для производства бумаги могут использовать:

- а. крахмал
- б. полуцеллюлозу
- в. хлопковые волокна
- г. полипропилен

Ответ: в.

14. Парафинирование бумаги позволяет:

- а. повысить жиростойкость
- б. повысить влагостойкость
- в. повысить прочность
- г. улучшить внешний вид

Ответ: а, б

15. Для удешевления картонов в состав компонентов добавляют

- а. целлюлозу
- б. древесную массу
- в. бумажную массу
- г. бумажную макулатуру

Ответ: г.

16.Для изготовления коробок с многоцветной красочной печатью используют картон подгрупп:

- а. хромовый
- б. хром-эрзац
- в. коробочный
- г. коробочный склеенный

Ответ: а.

17. Слой гофрированного картона имеющий волнообразно-складчатую форму называется...

а. лайнер

б. флютинг

в. гафринг

Ответ: б.

Задания открытого типа

1. Комбинированные материалы – это.....

Ответ: единая неразборная система с различной по компонентному составу природой материалов. Они сочетают в себе лучшие свойства индивидуальных компонентов, а недостатки одного материала компенсируются достоинствами другого.

2. Комбинированная тара – это....

Ответ: единая конструкция, сочетающая в себе разные виды материалов.

3. Полимерные пленки 1 группы могут иметь

Ответ: от 2-х до 5-ти и более слоев.

1. полиамид, полиэтилен. В эти пленки упаковывают пищевые замороженные продукты или производят упаковку под вакуумом. Преимущества: защищает продукты от кислото-рода и паров воды.

2. Комбинированные полиэтиленовые пленки. Получают перекрестным ламинированием из 2-х пленок ПЭВП (плотности). Изготавливают пакеты и мешки высокой прочности. Преимущества? Высокая стойкость к проколам; высокая прочность; хорошо свариваются.

3. Полимерные пленки с твист-эффектом (способность держать закрутку и не разворачиваться). Верхний слой выполнен из ПП для нанесения печати. Внутренний слой сделан из ПЭВП и пластифицированного ПВХ. Кондитерка

4. Комбинированные материалы 2 группы.....

Ответ: Материалы с фольгой используют для упаковки продукции, требующей непроницаемости газов паров воды, света и аромата. Например, продукты детского питания упаковывают в 4-х слойный материал (ЦЛ – ПЭ – фольга – ПЭ). Данные пленки хорошо свариваются, и обладают хорошими печатными свойствами.

5. Преимущества полимеров:

Ответ: полимеры придают бумаге химическую стойкость и механическую прочность во влажном состоянии; обеспечивают паро- и газонепроницаемость; дают возможность сваривания изделия, а не склеивания. Бумага в сочетании с ПВХ и ПЭ имеет хорошую стойкость к изгибам. Комбинированные материалы с тонким картоном и ПЭВП используется для упаковки молока и кефира.

6. Блистерная упаковка – это.....

Ответ: комбинированная упаковка полимерной пленки с картоном. Отличительной чертой является наличие термосваренного или клеевого соединения, а также дискретность расположения товара. Типичная продукция – таблетированная.

7. Преимущества скин-упаковки.....

Ответ: защищает металлические предметы от коррозии; позволяет контролировать внешний вид изделия; легко снимается. Удобство использования содержимым пакета; при оформлении используется вся поверхность пакета; при транспортировании и хранении

пустых пакетов требуется меньше места; для удобства открывания пакет снабжают лазерной насечкой; для удобства использования пакет имеет застежку или винтовой колпачок.

8. Комбинированные материалы – это ...

Ответ: единая неразборная система с различной по компонентному составу природой материалов. Они сочетают в себе лучшие свойства индивидуальных компонентов, а недостатки одного материала компенсируются достоинствами другого.

9. Разновидности комбинированных пакетов.....

Ответ: а) комбиблок – не имеет укупорочного средства; б) тетра-брик – имеет завинчивающуюся крышку; в) тетра-топ – с откидной крышкой.

**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


(подпись)

Кошелева Е.А.