

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
наименование ОПОП
Б1.В.08
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Технология функциональных продуктов питания

Разработчик (и):

Шокина Ю.В.

ФИО

профессор

должность

д-р техн. наук, профессор

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

технологии пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2022 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

В.А. Гроховский

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>		
<p>ПК-4 Организация проведения лабораторных анализов сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе добычи (вылова) и обработки биологических ресурсов</p>	<p>ИД-1 ^{ПК-4} Проводит эксперименты по заданной методике и анализирует результаты.</p> <p>ИД-2 ^{ПК-4} Применяет метрологические принципы инструментальных измерений, характерные для конкретной предметной области.</p>	<p>С1-ПК-4 осуществляет поиск и анализ научно-технической информации по заданной тематике; знает и применяет нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, а именно</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень физиологически функциональных компонентов пищевого сырья; - рекомендуемые суточные нормы потребления основных пищевых веществ и физиологически функциональных компонентов пищевого сырья; - сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства функциональных продуктов питания, формирующие их у них функциональные свойства; - нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству продуктов функционального питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации; 	<p>С2-ПК-4 изучает и анализирует состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирует и организует технологический процесс производства продуктов функционального питания из животного сырья; - участвует в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов функционального питания на основе принципов квалитметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; - пользуется нормативными документами, регламентирующими выпуск функциональных продуктов питания; - составляет маркировку транспортной и потребительской тары продуктов функционального питания; - анализирует причины брака и предотвращать возможность его возникновения. 	<p>С3-ПК-4 определяет последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции с учетом требований качества и безопасности сырья животного происхождения, а именно, владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведения технологического процесса производства продуктов функционального питания из животного сырья с целью расширения ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; - разработки мероприятий по оценке качества продуктов функционального питания из животного сырья с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах. 	<p>Задания ЛР, контрольная работа (для зфо)</p>	<p>Экзамен</p>

		<p>- методологию идентификации, оценки и подтверждения соответствия продуктов функционального питания установленным требованиям и заявленным характеристикам;</p> <p>- методологию принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта функционального питания.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенции (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Фрагментарные знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства функциональных продуктов питания, формирующих их у них функциональные свойства; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов функционального питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации.	Общие, но не структурированные знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства функциональных продуктов питания, формирующих их у них функциональные свойства; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов функционального питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства функциональных продуктов питания, формирующих их у них функциональные свойства; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов функционального питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации.	Сформированные систематические знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства функциональных продуктов питания, формирующих их у них функциональные свойства; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов функционального питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации.
Наличие умений	Частично освоенное умение планировать и организовывать технологический процесс производства продуктов функционального питания из животного сырья; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение планировать и организовывать технологический процесс производства продуктов функционального питания из животного сырья; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение планировать и организовывать технологический процесс производства продуктов функционального питания из животного сырья; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества	Сформированное умение планировать и организовывать технологический процесс производства продуктов функционального питания из животного сырья; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов функционального питания на основе

	функционального питания на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск функциональных продуктов питания; составлять маркировку транспортной и потребительской тары продуктов функционального питания.	продуктов функционального питания на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск функциональных продуктов питания; составлять маркировку транспортной и потребительской тары продуктов функционального питания.	продуктов функционального питания на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск функциональных продуктов питания; составлять маркировку транспортной и потребительской тары продуктов функционального питания.	принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск функциональных продуктов питания; составлять маркировку транспортной и потребительской тары продуктов функционального питания.
Наличие навыков (владение опытом)	Фрагментарное применение навыков организации и проведения технологического процесса производства продуктов функционального питания из животного сырья с целью расширения ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества продуктов функционального питания из животного сырья с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации и проведения технологического процесса производства продуктов функционального питания из животного сырья с целью расширения ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества продуктов функционального питания из животного сырья с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков организации и проведения технологического процесса производства продуктов функционального питания из животного сырья с целью расширения ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества продуктов функционального питания из животного сырья с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.	Успешное и систематическое применение навыков организации и проведения технологического процесса производства продуктов функционального питания из животного сырья с целью расширения ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества продуктов функционального питания из животного сырья с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

Перечень лабораторных работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МГТУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено.

3.2 Критерии и шкала оценивания контрольной работы

Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МГТУ.

В ФОС включен типовой вариант контрольного задания.

Контрольная работа включает в себя три вопроса по всему курсу дисциплины. Задание (номера вопросов контрольной работы) обучающийся выбирает по двум последним цифрам номера зачетной книжки. Номера вопросов для выполнения контрольной работы приведены в таблице.

Предпоследняя цифра номера зачетной книжки	Последняя цифра номера зачетной книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 3, 22	3, 14, 21	2,12, 20	4,16, 19	1, 10, 18	3, 22, 17	7,10, 18	1, 11, 19	2, 17, 8	1, 12, 16
1	5, 21, 7	3, 19, 22	4, 10, 15	6, 11, 14	2, 17, 13	2, 21, 12	4, 21, 11	1, 13, 18	9, 20, 15	1, 8, 16
2	5, 12, 14	8, 19, 11	6, 13, 16	2, 19, 13	3, 11, 19	4, 9, 22	6, 7, 17	2, 8, 16	7, 11, 17	5, 17, 10
3	7, 21, 9	4, 15, 18	7, 18, 15	7, 17, 11	4, 15, 8	7, 11, 22	3, 12, 14	2, 13, 22	4, 21, 9	3, 19, 9
4	4, 21, 15	1, 19, 22	1, 9, 21	3, 21, 15	5, 11, 18	1, 9, 22	3, 9, 18	4, 10, 19	5, 9, 16	5, 22, 9
5	5, 21, 10	9, 22, 5	2, 13, 21	2, 9, 22	6, 21, 8	8, 13, 9	5, 20, 10	7, 13, 19	4, 22, 21	3, 12, 18

6	2, 13, 21	5, 22, 16	3, 20, 18	5, 22, 8	7, 22, 19	9, 11, 17	6, 17, 20	3, 21, 5	5, 12, 18	3, 19, 5
7	9, 16, 20	4, 17, 22	5, 11, 21	8, 22, 18	8, 14, 18	3, 13, 21	1, 22, 10	7, 3, 19	5, 18, 9	4, 21, 17
8	6, 14, 22	3, 10, 17	7, 13, 19	6, 14, 10	9, 21, 3	2, 19, 9	2, 10, 18	8, 11, 17	9, 20, 15	4, 11, 18
9	2, 15, 9	1, 15, 8	2, 12, 21	4, 16, 21	1, 10, 19	3, 20, 9	2, 19, 10	6, 14, 20	7, 2, 16	1, 12, 18

В ФОС включены вопросы контрольной работы.

1. Дайте определение обогащенного и витаминизированного пищевого продукта согласно действующей в РФ технической документации.
2. Какой компонент в составе пищевого продукта называется физиологически функциональным. Приведите несколько примеров физиологически функциональных компонентов в составе сырья животного происхождения?
3. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления обогащенных продуктов питания?
4. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления витаминизированных продуктов питания?
5. Какие пищевые материалы используют для изготовления пищевых продуктов обогащенных и витаминизированных?
6. В чем преимущество использования витаминных препаратов и премиксов для изготовления витаминизированных пищевых продуктов?
7. Назовите источники витаминов в сырье для изготовления обогащенных продуктов.
8. Какие продукты питания называют комбинированными и многокомпонентными?
9. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления комбинированных продуктов питания?
10. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления комбинированных продуктов питания?
11. Какие пищевые материалы используют для изготовления комбинированных пищевых продуктов?
12. В чем преимущество использования растительного сырья для изготовления комбинированных пищевых продуктов?
13. Роль балластных веществ – пищевых волокон пшеницы, пектинов, целлюлозы, гемицеллюлозы, лигнина в составе растительного сырья – в производстве комбинированных продуктов.
14. Дайте определение лечебно-профилактического продукта.
15. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
16. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
17. Какие пищевые материалы используют для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
18. Молочные функциональные продукты лечебно-профилактического действия (эн-питы, низколактозные и безлактозные продукты, ацидофильные смеси, пробиотические продукты): механизм действия на организм человека.
19. Дайте определение функциональным продуктам питания специализированного назначения.

20. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?

21. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?

22. Какие пищевые материалы используют для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?

Оценка/баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	Работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
<i>Хорошо</i>	Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
<i>Удовлетворительно</i>	В работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
<i>Неудовлетворительно</i>	В работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена.

4. Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с экзаменом

Для дисциплин (модулей), заканчивающихся экзаменом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля и при проведении экзамена:

В ФОС включен список вопросов и заданий к экзамену и типовой вариант экзаменационного билета:

1. Дайте определение обогащенного и витаминизированного пищевого продукта согласно действующей в РФ технической документации.

2. Какой компонент в составе пищевого продукта называется физиологически функциональным. Приведите несколько примеров физиологически функциональных компонентов в составе сырья животного происхождения?

3. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления обогащенных продуктов питания?

4. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления витаминизированных продуктов питания?

5. Какие пищевые материалы используют для изготовления пищевых продуктов обогащенных и витаминизированных?

6. В чем преимущество использования витаминных препаратов и премиксов для изготовления витаминизированных пищевых продуктов?

7. Назовите источники витаминов в сырье для изготовления обогащенных продуктов.

8. Какие продукты питания называют комбинированными и многокомпонентными?

9. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления комбинированных продуктов питания?

10. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления комбинированных продуктов питания?
11. Какие пищевые материалы используют для изготовления комбинированных пищевых продуктов?
12. В чем преимущество использования растительного сырья для изготовления комбинированных пищевых продуктов?
13. Роль балластных веществ – пищевых волокон пшеницы, пектинов, целлюлозы, гемицеллюлозы, лигнина в составе растительного сырья – в производстве комбинированных продуктов.
14. Дайте определение лечебно-профилактического продукта.
15. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
16. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
17. Какие пищевые материалы используют для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
18. Молочные функциональные продукты лечебно-профилактического действия (энпиты, низколактозные и безлактозные продукты, ацидофильные смеси, пробиотические продукты): механизм действия на организм человека.
19. Дайте определение функциональным продуктам питания специализированного назначения.
20. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?
21. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?
22. Какие пищевые материалы используют для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?

Вопросы блока 1 для проверки сформированности знаний и (или) умений компетенции ПК-6

1. Дайте определение обогащенного и витаминизированного пищевого продукта согласно действующей в РФ технической документации.
2. Какой компонент в составе пищевого продукта называется физиологически функциональным. Приведите несколько примеров физиологически функциональных компонентов в составе сырья животного происхождения?
3. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления обогащенных продуктов питания?
4. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления витаминизированных продуктов питания?
5. Какие пищевые материалы используют для изготовления пищевых продуктов обогащенных и витаминизированных?
6. В чем преимущество использования витаминных препаратов и премиксов для изготовления витаминизированных пищевых продуктов?
7. Назовите источники витаминов в сырье для изготовления обогащенных продуктов.
8. Роль балластных веществ – пищевых волокон пшеницы, пектинов, целлюлозы, гемицеллюлозы, лигнина в составе растительного сырья – в производстве комбинированных продуктов.
9. Дайте определение лечебно-профилактического продукта.

10. Дайте определение функциональным продуктам питания специализированного назначения.

Вопросы блока 2 для проверки сформированности знаний и (или) умений **компетенции ПК-11**

1. Какие продукты питания называют комбинированными и многокомпонентными?
2. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления комбинированных продуктов питания?
3. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления комбинированных продуктов питания?
4. Какие пищевые материалы используют для изготовления комбинированных пищевых продуктов?
5. В чем преимущество использования растительного сырья для изготовления комбинированных пищевых продуктов?
6. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
7. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
8. Какие пищевые материалы используют для изготовления лечебно-профилактических продуктов питания?
9. Молочные функциональные продукты лечебно-профилактического действия (энпиты, низколактозные и безлактозные продукты, ацидофильные смеси, пробиотические продукты): механизм действия на организм человека.
10. Какое сырье животного происхождения используют в качестве основного пищевого сырья для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?
11. Какое сырье животного происхождения используют в качестве дополнительного пищевого сырья для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?
12. Какие пищевые материалы используют для изготовления функциональных продуктов питания специализированного назначения?

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГАОУ ВО «МГТУ»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __

по курсу «Технология функциональных продуктов питания»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль «Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах и береговых предприятиях»

1. Дайте определение лечебно-профилактического продукта.
2. Молочные функциональные продукты лечебно-профилактического действия (энпиты, низколактозные и безлактозные продукты, ацидофильные смеси, пробиотические продукты): механизм действия на организм человека.

Билет рассмотрен и утвержден на заседании кафедры ТПП «__» _____ 20__ года, протокол № __

Заведующий кафедрой ТПП

В.А. Гроховский

Ответы на экзаменационные вопросы оцениваются по критериям и шкале, представленным в таблице:

Оценка	Баллы	Критерии оценки ответа на экзамене (пример)
<i>Отлично</i>	20	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса. Владеет специальной терминологией, демонстрирует общую эрудицию в предметной области, использует при ответе ссылки на материал специализированных источников, в том числе на Интернет-ресурсы.
<i>Хорошо</i>	15	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет специальной терминологией на достаточном уровне; могут возникнуть затруднения при ответе на уточняющие вопросы по рассматриваемой теме; в целом демонстрирует общую эрудицию в предметной области.
<i>Удовлетворительно</i>	10	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, плохо владеет специальной терминологией, допускает существенные ошибки при ответе, недостаточно ориентируется в источниках специализированных знаний.

<i>Неудовлетворительно</i>	Менее 10	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не владеет специальной терминологией, не ориентируется в источниках специализированных знаний. Нет ответа на поставленный вопрос.
-----------------------------------	----------	---

Оценка, полученная на экзамене, переводится в баллы («5» – 20 баллов, «4» – 15 баллов, «3» – 10 баллов) и суммируется с баллами, набранными в ходе текущего контроля:

Уровень сформированности компетенций ПК-6, ПК-11	Итоговая оценка по дисциплине	Суммарные баллы по дисциплине, в том числе	Критерии оценивания
<i>Высокий</i>	<i>Отлично</i>	91 - 100	Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан
<i>Продвинутый</i>	<i>Хорошо</i>	81-90	Выполнены все контрольные точки текущего контроля. Экзамен сдан
<i>Пороговый</i>	<i>Удовлетворительно</i>	70- 80	Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан
<i>Ниже порогового</i>	<i>Неудовлетворительно</i>	69 и менее	Контрольные точки не выполнены или не сдан экзамен