

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра ветеринарии и зоотехнии



ПРЕДСТАВЛЯЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

М.А. Арсланова

«31» марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные
производства пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения

Квалификация – Магистр

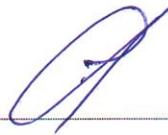
Лесниково
2022

Разработчик (и):

кандидат с.-х. наук, доцент  Н.А. Позднякова

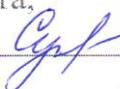
Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ветеринарии и зоотехнии
«17» марта 2022 г. (протокол № 7)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор  С.Н. Кошелев

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«28» марта 2022 г. (протокол № 6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент  Н.А. Субботина

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» является формирование современных теоретических знаний и методологических основ проектирования технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения.

В рамках освоения дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- получение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по основным вопросам проектирования документации;
- приобретение знаний по актуальным направлениям развития национальной стандартизации, в том числе специализированной пищевой продукции,
- формирование умений и навыков по процедуре разработки и внедрению технической документации на новую продукцию.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 – «Дисциплины (модули)».

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Современный стратегический анализ» и «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств», формирующих следующие компетенции УК-2, УК-3; ОПК-1, ОПК-3.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» необходимы для подготовки к государственной итоговой аттестации, а также пригодятся в практической деятельности.

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-6. - Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения</p>	<p>ИД-1ПК-6 владеет нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления технического прогресса в агропромышленном комплексе при создании новых технологий и продуктов функционального и специализированного назначения; - основные Законы Российской Федерации в области разработки технической документации с проверкой соответствия стандартам и другим нормативным документам. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения ; - формировать требования по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования документов и методами их проверки на соответствие разрабатываемых проектов и технической документации стандартам и другим нормативным документам; - навыками проектирования требований по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	88	16
в т.ч. лекции	36	6
практические занятия (включая семинары)	52	10
Самостоятельная работа	20	119
Промежуточная аттестация (экзамен)	36 часов / 4 семестр	9 часов / 5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	144 / 4 ЗЕ	144 / 4 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/ укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ПЗ	СРС	всего	лекция	ПЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
4 семестр						2 год				
1 Организация разработки нормативных и технических документов		10	4	4	2	13	1	-	12	ПК-6
	1 Актуальные направления развития национальной стандартизации, в том числе специализированной пищевой продукции		+		+		+		+	
	2 Классификация и кодирование объектов стандартизации		+	+	+		+		+	
	3 Общероссийские классификаторы ТЭСИ		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к экзамену				
2 Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения		8	2	4	2	15	1	2	12	ПК-6
	1 Особенности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		+	+	+		+		+	
	2 Терминология пищевых продуктов специализированного назначения (ТР ТС 027/2012)			+	+			+	+	
	3 Терминология функциональных пищевых продуктов (ГОСТ Р 52349-2005)			+	+			+	+	
Форма контроля		устный опрос				устный опрос				

3 Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения		12	4	6	2	13	-	-	13	ПК-6
	1 Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции		+	+	+				+	
	2 Требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции		+	+	+				+	
3 Обеспечение соответствия требованиям безопасности			+		+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к экзамену				
4 Правила разработки технических документов		10	4	4	2	11	1	-	10	ПК-6
	1 Правила разработки технических условий		+		+		+		+	
	2 Общие положения разработки технологических инструкций		+		+				+	
3 Согласование технических документов на пищевые продукты			+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к экзамену				
5 Порядок разработки технических условий		10	4	4	2	15	1	2	12	ПК-6
	1 Построение технических условий		+	+	+		+	+	+	
	2 Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты						+			
3 Правила оформления и изложения технических условий							+			
Форма контроля		устный опрос				устный опрос				

6 Содержание технических условий		14	4	8	2	14	-	2	12	ПК-6
	1 Область применения и требования к качеству и безопасности продукции		+	+	+			+	+	
	2 Требования к маркировке и упаковке пищевой продукции		+	+	+			+	+	
	3 Требования к правилам приемки и методам контроля пищевой продукции			+				+	+	
	4 Требования к правилам транспортирования и хранения пищевой продукции			+				+	+	
Форма контроля		устный опрос, контрольная работа (разработка ТУ на конкретный продукт)				устный опрос				
7 Порядок разработки технологических инструкций		12	4	6	2	14	-	2	12	ПК-5
	1 Структура технологической инструкции		+		+				+	
	2 Требования к оформлению технологической инструкции		+	+	+				+	
	3 Требования к содержанию основной части технологических инструкций.		+	+	+			+	+	
	4 Внедрение технологических инструкций							+	+	
Форма контроля		устный опрос				устный опрос				
8 Экспертиза нормативных и технических документов		12	4	6	2	13	1	-	12	ПК-6
	1 Общие положения по проведению экспертизы стандартов		+		+		+		+	
	2 Принципы организации и проведения экспертизы		+	+	+				+	

	стандартов									
	3 Виды экспертизы и её финансирование.		+	+	+		+		+	
	4 Субъекты экспертизы		+		+				+	
Форма контроля		устный опрос, деловая игра				вопросы к экзамену				
9 Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения		10	4	4	2	12	-	-	12	ПК-6
	1 Общие требования к этикетке и упаковке пищевых продуктов		+	+	+				+	
	2 Основные термины и определения согласно ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза "Пищевая продукция в части ее маркировки» и ГОСТ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя		+	+	+				+	
	3 Требования к содержанию информации на этикетке нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения.				+	+			+	
Форма контроля		устный опрос, решение практических задач				вопросы к экзамену				
10 Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения		10	2	6	2	15	1	2	12	ПК-6
	1 Перечень видов продукции (товаров), подлежащих государственной регистрации		+		+			+	+	
	2 Порядок государственной регистрации продукции функционального и специализированного назначения		+	+			+		+	
	3 Перечень документов для		+					+	+	

	государственной регистрации									
Форма контроля		устный опрос				устный опрос				
Промежуточная аттестация		экзамен				экзамен				ПК-6
Аудиторных и СРС		108	36	52	20	135	6	10	119	
Экзамен		36				9				
Всего часов		144				144				

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В учебном процессе наряду с использованием традиционных методов обучения (чтение лекций, проведение практических занятий) широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (обсуждение отдельных тем и разделов дисциплины, разбор конкретных ситуаций и т.д.).

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	4			4
3	лекция-презентация	4			4
6			контрольная работа (разработка ТУ на конкретный продукт)	6	6
8	лекция-презентация	4	деловая игра	2	6
9			решение практических задач	2	2
10	лекция-презентация	4		4	8
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					30 (34%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1 Шишмарев В. Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документооборот : учебник. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. — 312 с. — - ISBN 978-5-906923-15-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=360382>.

2 Быкадоров В.А., Васильев Ф.П., Казюлин В.А. Техническое регулирование и обеспечение безопасности: учеб. пособие для обучающихся в вузов/ под ред. Ф.П. Васильева. — М. : ЮНИТИ-ДАНА Закон и право, 2017. — 639 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=341172>.

б) перечень дополнительной литературы.

1 Зарецкий А.Д., Иванова Т.Е. Промышленные технологии и инновации : учебник для вузов / 2-е изд. - Санкт-Петербург : Питер, 2018. - 480 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1789431>

2 Зайцев Г.Н. Управление качеством в процессе производства: учеб. пособие. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 164 с. — (Высшее образование: Магистратура). — Режим доступа <https://znanium.com/read?id=371379>

3 Маюрникова Л.А., Позняковский В.М., Суханов Б.П. [и др.]. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / под общ. ред. В. М. Позняковского. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1014948>

в) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Позднякова Н.А. Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения: учебно-методическое пособие для практических занятий магистров (рукопись).

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов <http://vsegost.com/>
2. Сайт Таможенного союза <http://www.eurasiancommission.org>
3. Интернет-сайт – «Консультант Плюс».
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru>

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программы Microsoft windows Professional 17
Microsoft Office 2010
Kaspersky Endpoint Security

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются комплект мультимедийного оборудования, ГОСТы, наборы тестовых материалов, учебные фильмы, описание процесса проведения «круглых столов».

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 102 «Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа»</p>	<p>Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 100. Технические средства обучения: проектор, копи-устройство, компьютер в сборе, документ-камера, колонки. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.</p>
<p>Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 308 «Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации»</p>	<p>Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 30. Технические средства обучения: проектор; стационарный экран для проектора, ноутбук. Лабораторное оборудование: спектрофотометр, фотоколориметр, аналитические электронные весы, лабораторный рефрактометр, стабилизатор, микроскоп, динамометр кистевой, лабораторная центрифуга, прибор АД, спирограф, Люминоскоп, измеритель, психрометр. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.</p>
<p>Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 100а «Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, компьютерный класс»</p>	<p>Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 15 Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10, 2. Microsoft Office Professional Plus 2013.</p>
<p>Здание главного корпуса Кабинет №216 «Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки»</p>	<p>Оборудование: специализированная мебель, компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znaniy.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.</p>

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Проектирование технической документации»

на продукты питания функционального и специализированного назначения» приводится в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объём часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия (или лабораторные работы), индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающихся. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы

лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Практические занятия (семинары) проводятся для углубленного изучения обучающимися определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений и ведения полемики.

Подготовка к групповому занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме, временем, отведенным на данный семинар, перечнем рекомендованной литературы. Затем следует главный этап подготовки к занятию: обучающиеся в соответствии с планом семинара изучают соответствующие источники.

Планы практических занятий (семинаров) предполагают подготовку докладов и сообщений. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы обучающихся, устного или письменного изложения мыслей по определенной проблеме.

Практическое занятие является действенным средством усвоения курса. Поэтому обучающиеся, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам практических занятий обучающийся получает допуск к экзамену.

Для организации работы по подготовке обучающихся к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические указания:

1. Позднякова Н.А. Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения: учебно-методическое пособие для практических занятий магистров (рукопись).

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи обучающимся в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку докладов, различных презентаций. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, дополнительной литературой, учебной литературой.

Самостоятельная работа обучающихся обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, историческими первоисточниками, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;

- написание докладов, рефератов, курсовых и дипломных работ, составление графиков, таблиц, схем;

- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;

- подготовка к зачетам и экзаменам непосредственно перед ними.

Экзамен – форма проверки знаний обучающихся по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить и углубить полученные знания, систематизировать и структурировать их. Готовясь к зачету, обучающийся должен еще раз просмотреть материалы лекционных и практических занятий, повторить ключевые термины и понятия. Для успешного повторения ранее изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За месяц до проведения экзамена преподаватель сообщает обучающему примерные вопросы, вынесенные для обсуждения на промежуточной аттестации.

Для организации работы самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям преподавателем разработаны следующие методические указания:

Позднякова Н.А. Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения: методические указания для самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям (рукопись).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра ветеринарии и зоотехнии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ПРОДУКТЫ
ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО
НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (магистерская программа) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» основной образовательной программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация.

1.3 Formой промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» является зачет.

2 Паспорт фонда оценочных средств

Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
1 Организация разработки нормативных и технических документов	ПК-6	устный опрос	вопросы к экзамену
2 Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения	ПК-6	устный опрос	вопросы к экзамену
3 Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения	ПК-6	устный опрос	вопросы к экзамену
4 Правила разработки технических документов	ПК-6	устный опрос	вопросы к экзамену
5 Порядок разработки технических условий	ПК-6	устный опрос	вопросы к экзамену
6 Содержание технических условий	ПК-6	устный опрос, контрольная работа (разработка ТУ на конкретный продукт)	вопросы к экзамену
7 Порядок разработки технологических инструкций	ПК-6	устный опрос	вопросы к экзамену
8 Экспертиза нормативных и технических документов	ПК-6	устный опрос, деловая игра	вопросы к экзамену
9 Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения	ПК-6	устный опрос, решение практических задач	вопросы к экзамену
10 Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения	ПК-6	устный опрос	вопросы к экзамену

3. Типовые контрольные задания (необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» не проводится.

3.2 Оценочные средства для текущего контроля (по темам)

3.2.1 Устный опрос

Текущий контроль в форме устного опроса проводится в конце занятия с целью оценки знаний и умений обучающихся по конкретной теме.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-6.

Тема 1 Организация разработки нормативных и технических документов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Цели, задачи и правовые основы стандартизации.
2. Какие существуют виды классификации объектов стандартизации?
3. Чем характеризуется кодовое обозначение объектов стандартизации?
4. Назвать методы кодирования объектов стандартизации и их сущность.
5. В чем заключается сущность технологии штрихового кодирования?
6. Каковы назначение, структура и правила нанесения штрихового кода?
7. Дать характеристику понятия и перечислить основные виды общероссийских классификаторов.
8. Перечислить стадии разработки и ведения общероссийского классификатора.
9. В чем сущность и какова структура общероссийского классификатора стандартов?
10. В чем сущность и какова структура общероссийского классификатора продукции?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: основные Законы Российской Федерации в области разработки технической документации с проверкой соответствия стандартам и другим нормативным документам (ПК-6).

Тема 2 Идентификация пищевой продукции функционального и специализированного назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Каковы особенности пищевых продуктов функционального и спе-

специализированного назначения?

2. Каковы правила обращения на рынке специализированной пищевой продукции?

3. Перечислите основные пищевые продукты специализированного назначения в соответствии с ТР ТС 027/2012.

4. В чем разница понятий «пищевая продукция диетического лечебного питания» и «пищевая продукция диетического профилактического питания»?

5. Дайте определение понятию «функциональный пищевой продукт».

6. Перечислите основные пищевые продукты специализированного назначения в соответствии с ГОСТ Р 52349-2005.

7. В чем разница понятий «пробиотик», «пребиотик» и «синбиотик»?

8. Какова сущность обогащенных продуктов?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать основные направления технического прогресса в агропромышленном комплексе при создании новых технологий и продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

Тема 3 Техническое регулирование пищевой продукции функционального и специализированного назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Каковы требования к безопасности пищевой продукции для питания беременных и кормящих женщин?

2. Каковы требования к безопасности пищевой продукции для детей раннего возраста?

3. Каковы требования к безопасности пищевой продукции для спортсменов?

4. Каковы требования к безопасности специализированной пищевой продукции с низким содержанием глютена и без него?

5. Каковы требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции?

6. Обеспечение соответствия требованиям безопасности?

Ожидаемый результат – обучающийся должен: знать основные Законы Российской Федерации в области разработки технической документации с проверкой соответствия стандартам и другим нормативным документам; уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов (ПК-6).

Тема 4 Правила разработки технических документов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Что такое «Технические условия» (ТУ), и каковы правила их разработки?
2. Каковы правила обозначения Технических условий?
3. Каковы правила согласования, утверждения и регистрации Технических условий?
4. Какие существуют виды технологических инструкций?
5. Какова структура технологической инструкции?
6. Какая информация приводится на титульном листе технологической инструкции?
7. Каковы правила обозначения, согласования, утверждения и регистрации ТИ?

Ожидаемый результат – обучающийся должен: знать основные Законы Российской Федерации в области разработки технической документации с проверкой соответствия стандартам и другим нормативным документам; уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

Тема 5 Порядок разработки технических условий

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Из каких структурных элементов состоят ТУ на пищевую продукцию?
- 2 Какая информация приводится на титульном листе ТУ?
- 3 Требования к приложениям ТУ в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074-2016.
- 4 Каковы правила обозначения Технических условий?
- 5 Каковы требования к наименованию продукта при разработке ТУ?
- 6 Каковы требования к изложению ТУ?
- 7 Правила оформления технических условий?

Ожидаемый результат – обучающийся должен: уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

Тема 6. Содержание технических условий

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Из каких разделов состоит основная часть ТУ на продукцию в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074-2016.?
2. Каковы требования к разделу ТУ «Область применения»?

3. Какая информация отражается в разделе ТУ на пищевой продукт «Требования к качеству и безопасности»?

4. Каковы требования к оформлению и содержанию раздела ТУ «Маркировка»?

5. Каковы требования к оформлению и содержанию раздела ТУ «Упаковка»?

6. Как оформляется раздел «Правила приемки»?

7. Как оформляется раздел «Методы контроля»?

8. Какая информация отражается в разделе ТУ «Правила транспортирования и хранения»?

Ожидаемый результат – обучающийся должен: уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; владеть навыками проектирования документов и методами их проверки на соответствие разрабатываемых проектов и технической документации стандартам и другим нормативным документам (ПК-6).

Тема 7 Порядок разработки технологических инструкций

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1 Из каких разделов состоит основная часть технологической инструкции?

2 Как оформляется технологическая инструкция?

3 Какие документы входят в состав технологической инструкции и их содержание?

4 Каковы правила обозначения, согласования, утверждения и регистрации ТИ?

5 Как проходит внедрение технических документов?

6 Что представляет собой Карта метрологического обеспечения?

7 Перечислите исходные данные, необходимые предприятию для производства нового вида продукта.

Ожидаемый результат – обучающийся должен: уметь формировать требования по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов; владеть навыками проектирования требований по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов (ПК-6).

Тема 8 Экспертиза нормативных и технических документов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Общие положения и принципы проведения экспертизы стандартов и финансирование работ в этой области.

2. В чем сущность проведения экспертизы экспертами и техническим комитетом?
3. Каковы виды и задачи экспертизы стандартов?
4. Что предусматривает научно-техническая экспертиза проекта стандарта?
5. Что проверяют при терминологической экспертизе проекта стандарта?
6. В чем заключается правовая и патентная экспертиза проектов стандартов?
7. В чем заключается метрологическая экспертиза проектов стандартов?
8. Каковы права и обязательства экспертов по стандартизации?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать основные Законы Российской Федерации в области разработки технической документации с проверкой соответствия стандартам и другим нормативным документам; владеть навыками и методами проверки на соответствие разрабатываемых проектов и технической документации стандартам и другим нормативным документам (ПК-6).

Тема 9 Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Каковы общие требования к этикетке и упаковке пищевых продуктов?
2. Основные термины и определения согласно [ТР ТС 022/2011](#) Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
3. Основные термины и определения согласно ГОСТ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя.
4. Каковы требования к указанию состава продукта при его маркировке?
5. Дайте определение понятиям «Срок хранения», «Срок годности» и «Срок реализации».
6. Каков способ расположения и представления информации о пищевом продукте?
7. Каковы требования к содержанию информации на этикетке нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения?

Ожидаемый результат – обучающийся должен уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

Тема 10 Подтверждение соответствия продукции функционального и специализированного назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Формы подтверждения соответствия на территории РФ.

2. Каков перечень видов продукции, подлежащих государственной регистрации?

3. Что включает в себя порядок оформления свидетельства о государственной продукции, в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям?

4. Каков перечень документов для государственной регистрации продукции?

5. Каков перечень документов для государственной регистрации продукции, изготавливаемой вне таможенной территории таможенного союза?

6. Каков перечень документов для государственной регистрации специализированной пищевой продукции?

Ожидаемый результат – обучающийся должен владеть: навыками и методами проверки на соответствие разрабатываемых проектов и технической документации стандартам и другим нормативным документам; навыками проектирования требований по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов (ПК-6).

3.2.2 Деловая игра

Текущий контроль по дисциплине «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения» проводится в форме деловой с целью оценки знаний, умения анализировать и решать типичные профессиональные задачи.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-6.

Тема (проблема): Экспертиза нормативных и технических документов

Роли: производители, эксперты

Ход игры: производители предоставляют на экспертизу техническую документацию на новый фантазийный продукт. Эксперты проверяют её соответствие стандартам и другим нормативным документам.

Ожидаемый результат – обучающийся должен владеть навыками и методами проверки на соответствие разрабатываемых проектов и технической документации стандартам и другим нормативным документам (ПК-6).

Критерии оценки:

«зачтено» выставляется обучающемуся, если он достаточно хорошо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос; владеет требуемыми навыками, умеет анализировать и работать с нормативными документами;

«не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на задаваемые вопросы.

Компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил «зачтено»

3.2.3 Решение практических задач

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-6.

Тема: Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения.

1. Разработать этикетку на фантазийный пищевой продукт функционального и специализированного назначения

2. Рассчитать контрольное число штрихового кода (выбор варианта по последней цифре зачетной книжки)

1. 590760931137 X

4. 460173800553 X

7. 460071705373 X

2. 460712976257 X

5. 460704598104 X

8. 460710122423 X

3. 475016212412 X

6. 460707481074 X

9-0. 460622412201 X

Ожидаемый результат – обучающийся должен уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

Критерии оценивания.

- «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 разнообразных литературных источников;

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

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания

Компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно, «хорошо», «отлично».

3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине, предусмотренные учебным планом

Не предусмотрены.

3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-6.

По итогам изучения темы 6 предусмотрено выполнение контрольной работы с разработкой технического условия (ТУ) на конкретный пищевой продукт. Обучающиеся выбирают любой продукт, выпускаемый по ГОСТ, и на основании него разрабатывают ТУ на новый продукт. Разработка проводится согласно ГОСТ Р 51740 – 2016, которым предусмотрено, что ТУ на пищевой продукт состоит из следующих разделов:

- Область применения;
- Требования к качеству и безопасности;
- Маркировка;
- Упаковка;
- Правила приемки;
- Методы контроля;
- Правила транспортирования и хранения.

Ожидаемый результат – обучающийся должен: уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; владеть навыками проектирования документов и методами их проверки на соответствие разрабатываемых проектов и технической документации стандартам и другим нормативным документам (ПК-6).

3.3.3 Доклады по темам дисциплины

Не предусмотрены.

3.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Экзамен как форма контроля проводится в конце учебного семестра и предполагает оценку освоения знаний и умений, полученных в ходе учебного процесса. Для допуска к экзамену обучающийся должен пройти текущую аттестацию по всем вышеперечисленным видам контроля. Метод контроля, используемый на экзамене – устный.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-6.

Вопросы к экзамену

1. Сущность и правовые основы стандартизации
2. Актуальные направления развития национальной стандартизации, в том числе специализированной пищевой продукции.
3. Актуальность и виды классификации объектов стандартизации.
4. Характеристика кодового обозначения объектов стандартизации.
5. Методы кодирования объектов стандартизации и их сущность.
6. Основные общероссийские классификаторы ТЭСИ.
7. Перечислить стадии разработки и ведения общероссийского классификатора.
8. Особенности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.
9. Терминология пищевых продуктов специализированного назначения (ТР ТС 027/2012).
10. Терминология функциональных пищевых продуктов (ГОСТ Р 52349-2005).
11. Требования к безопасности пищевой продукция для питания беременных и кормящих женщин.
12. Требования к безопасности пищевой продукция для детей раннего возраста.
13. Требования к безопасности пищевой продукция для спортсменов.
14. Требования к безопасности специализированной пищевой продукции с низким содержанием глютена и без него.
15. Требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции.
16. Обеспечение соответствия требованиям безопасности.
17. Правила разработки технических условий.
18. Общие положения разработки технологических инструкции.
19. Согласование технических документов на пищевые продукты.
20. Построение технических условий.
21. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты.
22. Правила оформления и изложения технических условий
23. Область применения и требования к качеству и безопасности продукции.
24. Требования к маркировке и упаковке пищевой продукции.
25. Требования к правилам приемки и методам контроля пищевой продукции.
26. Требования к правилам транспортирования и хранения пищевой продукции.
27. Структура технологической инструкции.
28. Требования к оформлению технологической инструкции.
29. Требования к содержанию основной части технологических инструкций.

30. Внедрение технологических инструкций.
31. Общие положения по проведению экспертизы стандартов.
32. Принципы организации и проведения экспертизы стандартов.
33. Виды экспертизы и её финансирование.
34. Субъекты экспертизы.
35. Каковы права и обязательства экспертов по стандартизации.
36. Общие требования к этикетке и упаковке пищевых продуктов.
37. Основные термины и определения согласно ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
38. Основные термины и определения согласно ГОСТ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя.
39. Способ расположения и представления информации о пищевом продукте.
40. Требования к содержанию информации на этикетке нового пищевого продукта функционального и специализированного назначения.
41. Формы подтверждения соответствия на территории РФ.
42. Перечень видов продукции (товаров), подлежащих государственной регистрации
43. Порядок государственной регистрации продукции функционального и специализированного назначения.
44. Перечень документов для государственной регистрации продукции?
45. Перечень документов для государственной регистрации специализированной пищевой продукции.

Ожидаемый результат – обучающийся должен: знать основные направления технического прогресса в агропромышленном комплексе при создании новых технологий и продуктов функционального и специализированного назначения; основные Законы Российской Федерации в области разработки технической документации с проверкой соответствия стандартам и другим нормативным документам; уметь формировать требования при проектировании новых видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения ; формировать требования по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов; владеть навыками проектирования документов и методами их проверки на соответствие разрабатываемых проектов и технической документации стандартам и другим нормативным документам; навыками проектирования требований по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно, «хорошо», «отлично».

4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Шкала оценивания обучающегося при устном опросе

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенции
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников	Повышенный уровень
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Базовый уровень
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания, не отвечает на дополнительные задаваемые преподавателем вопросы	Компетенция не сформирована

Компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

Шкала оценивания обучающегося по самостоятельной работе

Оценка	Требования
--------	------------

«Зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он разработал ТУ на пищевой продукт в полном соответствии с ГОСТ Р 51740 – 2016, оформил соответственно, аккуратно, при защите легко апеллирует понятиями и логическими связями документов, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос
«Не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не разработал ТУ на пищевой продукт, или при разработке ТУ не в полной мере выполнил требования ГОСТ Р 51740 – 2016, оформил не в соответствии с требованиями, неаккуратно, при защите неуверенно, с большими затруднениями отвечает на задаваемые вопросы.

Компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

Шкала оценивания обучающегося на экзамене

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенции
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников	Повышенный уровень
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Базовый уровень
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)

«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания, не отвечает на дополнительно задаваемые преподавателем вопросы	Компетенция не сформирована
-----------------------	---	-----------------------------

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»..

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения в» проводится в виде экзамена с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения при использовании объективных данных результатов текущей аттестации обучающийся.

Во время экзамена обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, предложенные преподавателем. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины. Полнота ответа определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

К

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№ 02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор



Т.Р. Змызгова