

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.05 Метрология и стандартизация

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.05 Метрология и стандартизация** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Эльвира Габделахатовна - преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № ____ от « ____ » _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация относится к общепрофессиональному циклу дисциплин. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональной дисциплине студент должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.9 ПК 7.1-7.11	- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	- основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате изучения дисциплины студент осваивает элементы компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных

	холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания
ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9.	Оценивать эффективность производственной деятельности
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.
ПК 7.2.	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.3.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.5.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.6.	Готовить бульоны отвары, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые супы и соусы.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.10.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие

	и холодные напитки.
ПК 7.11	Уметь работать с нормативной документацией.

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности: активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; -участие в проектной и исследовательской работе научно-студенческих обществ;	- внешняя активность студента; -беседы; -решение отдельных экономических ситуаций по решению профессиональных задач с учетом полученных знаний и умений студентов.
ОК2. Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	-наблюдение в ходе выполнения практических работ; -анализ итогов внеаудиторной самостоятельной работы,
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины; - выбор правомерных форм поведения и способов решения производственных задач
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка сообщений, презентаций по тематике внеаудиторной самостоятельной работы - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК; - работа с источниками информации, новыми нормативно-справочными документами
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности	-подготовка мультимедийной презентации; - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках

		декады МЦК
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения	-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация самостоятельного принятия решения, самообразования, умений планировать и профессионального и личностного развития	-наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация принятия решений самообразования и постоянного профессионального и личностного развития	наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельностью в процессе учебной деятельности; -выбор форм поведения и решения производственных задач в нестандартных ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе во взаимодействии с преподавателем:	48
теоретические занятия	28
практические занятия	18
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная внеаудиторная работа	24

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>		<i>4</i>
Раздел 1. Основы метрологии					
Тема 1.1. Введение. Структурные элементы, субъекты и объекты метрологии.	Содержание		2		1-2
	1-2	Введение. Структурные элементы, субъекты и объекты метрологии. 1. Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Принципы метрологии. 2. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика и единицы физических величин 3. Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	1-2
Тема 1.2. Средства и методы измерений	Содержание		2		2
	3-4	Средства и методы измерений 1.. Виды измерений. Средства измерений: определение, классификация, назначение. 2. Средства поверки и калибровки: основные понятия, отличие поверки от калибровки. Порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2
	Практическая работа №1		2		3
	5-6	Изучение порядка проведения поверки средств измерений на предприятиях общественного питания 1. Подготовка документации для проведения поверки средств измерений. 2. Порядок проведения поверки.	2		
Тема 1.3. Государственная система обеспечения	Содержание		2		2
	7-8	Государственная система обеспечения единства измерения 1. Государственная метрологическая служба и иные	2		2

единства измерения		государственные службы обеспечения единства измерений. 2.Государственный метрологический контроль и надзор. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.			
	Практическая работа № 2		2		3
	9-10	Изучение документации по определению прав государственного инспектора при выявлении нарушений метрологических правил и норм 1.Составление документов по определению прав государственному инспектору при выявлении нарушений метрологических правил и норм.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	3
	Практическая работа № 3		2	ПК 6.1.-6.9	
	11-12	Изучение документации об осуществлении метрологического надзора за количеством товаров при их реализации 1.Составление документов об осуществлении метрологического надзора за количеством товаров при их реализации.	2	ПК 7.1-7.11	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1:			8		
	1.	Выполнение реферата на тему: «Задачи метрологической службы предприятий»	2		
	2.	Изучение темы с составлением презентации: «Калибровка и поверка средств измерений».	4		
	3.	Изучение темы с составлением конспекта : «Документы объектов стандартизации в сфере метрологии».	2		
Контрольная работа	13-14		2		
Раздел 2. Основы стандартизации					
Тема	Содержание		2		2
2.1.Методологические основы стандартизации	15-16	Методологические основы стандартизации 1.Цели и задачи стандартизации Объекты стандартизации: понятия, классификация объектов.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	2

		2.Субъекты стандартизации: организации, органы и службы.		<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11</i>	
Тема 2.2. Принципы и методы стандартизации	Содержание		2		2
	17-18	Принципы и методы стандартизации 1.Принципы стандартизации. Определение. Научные принципы. Организационные принципы. 2.Методы стандартизации.	2	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>	2
Тема 2. 3. Средства стандартизации	Содержание		2	<i>ПК 4.1-4.5</i>	2
	19-20	Средства стандартизации 1.Средства стандартизации - нормативные документы (НД). Понятие. Виды НД, определение. Правовая база НД. Регламенты и технические регламенты. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. . 2. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.	2	<i>ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11</i>	2
	Практическая работа № 4				3
	21-22	Работа со стандартами. 1.Изучение ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.	2	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>	
	Практическая работа № 5				
	23-24	Работа со стандартами. 1.Изучение ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий. 2.Изучение ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.	2	<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11</i>	
Практическая работа № 6					
	25-26	Работа со стандартами. 1.Изучение ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования	2		
Тема 2.4. Правовая	Содержание		2		2

база стандартизации	27-28	Правовая база стандартизации 1.Правовая база стандартизации. Организационно-методические документы в области стандартизации.Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. 2.Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.	2	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	2
	Практическая работа №7		2		3
	29-30	Изучение нормативно-правовой документации Изучение положения об организации и осуществлении государственного контроля и надзора в области стандартизации, обеспечения единства измерений и обязательной сертификации.	2		
Контрольная работа	31-32		2		3
Самостоятельная работа при изучении раздела 2:			4		
		1.Изучение темы с составлением конспекта: « Техническое регулирование».	2		
		2.Изучение темы с составлением презентации : « Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов».	2		
Раздел 3. Основы сертификации продукции и услуг					
Тема 3.1. Сертификация и декларирование продукции и услуг	Содержание		4		2
	33-34	Сертификация продукции и услуг 1.Сертификация соответствия. Обязательная и добровольная сертификация: понятия, назначения, области применения. 2. Правила проведения сертификации продовольственного сырья и услуг в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации.	2	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	2
	Декларирование продукции общественного питания		2		2
	35-36	1.Декларация о соответствии. Заявители, их права и обязанности.	2		

		2. Правила проведения декларирования продовольственного сырья в Российской Федерации. Формы и порядок проведения.			
	Практическая работа №8		2		3
	37-38	Исходные документы по сертификации продукции и услуг Изучение исходных документов, предъявляемых предприятием-заявителем в орган по сертификации продукции и услуг.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	
	Практическая работа №9		2	ПК 4.1-4.5	
	39-40	Изучение порядка проведения декларирования продукции Изучение порядка проведения декларирования продукции общественного питания	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	
Тема 3.2. Изучение системы качества, основанной на принципах ХАССП	Содержание		6		2
	41-42	Изучение понятий о системе качества, основанной на принципах ХАССП 1. Термины и определения системы качества ХАССП	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	2
	43-44	Основные положения составления программы производственного контроля 2. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9	
	45-46	Документация при внедрении программы ХАССП 3. Документация программы ХАССП	2	ПК 7.1-7.11	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3:			12		
	1.	1.Выполнение презентации на тему: «Работа комиссии по приемке сырья на ПОП»	3		
	2.	1.Выполнение реферата на тему: «Услуги, подлежащие обязательной сертификации. Схемы сертификации услуг и их отличие от схем сертификации продукции».	3		
	3.	1.Изучение темы с составлением конспекта: «Составление блок-схем при внедрении системы качества ХАССП».	3		
	4.	1.Изучение темы с составлением презентации: «Понятие штрихового кодирования.»	3		
Промежуточная аттестация	47-48	Дифференцированный зачет	2		3
Всего			72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете «Метрология и стандартизация».

Оборудование и технические средства учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование, Шишмарев В.Ю. 7-е изд., стер. издание М: ИЦ Академия, 2017г.

Нормативные документы и федеральные законы:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 года №184-ФЗ «О техническом регулировании»

Интернет ресурсы:

1. <https://classifikator.ru>
2. <https://portal.eaeunion/org/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> -основные понятия метрологии; -задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; -формы подтверждения соответствия; -основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; -терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям</p>	<ul style="list-style-type: none"> устный опрос; тестирование; оценка результатов выполнения самостоятельной работы ; оценка результатов выполнения практических работ; оценка результатов выполнения контрольная работа
умеет		
<ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; -приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. 	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям</p>	<ul style="list-style-type: none"> оценка результатов выполнения практических работ; оценка результатов выполнения самостоятельной работы
промежуточная аттестация дифференцированный зачет	Соответствие требованиям критерий оценки выполненных заданий	Оценка результатов экзаменационных заданиях, оценка уровня сформированности знаний и умений.