

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.06.2022 14:31:15
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

27.04.01 Стандартизация и метрология

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

**Технологии обеспечения качества и безопасности
пищевой продукции и производств**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» является приобретение знаний особенностей оценки соответствия пищевой продукции, связанных с ней технических регламентов и стандартов при оценке соответствия и формирование навыков практического применения полученных знаний.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК - 1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие УК - 1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи
ПК - 1	ПК-1 Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	ПК – 1.1 знает методы технического контроля качества ПК – 1.2 умеет применять знания для организации работ по внедрению новых методов и средств технического контроля

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Оценка соответствия пищевой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений обязательного блока Б1.ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
------	--------------------------	---	--

УК -1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Философские проблемы науки и техники Математическое обеспечение эксперимента в пищевых производствах Программное обеспечение измерительных процессов Методы оценки риска в системах качества Аналитические исследования в области оценки соответствия продукции Производственно-технологическая практика	Система аккредитации ИЛ, ОС Преддипломная практика
ПК - 1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Сертификация технических систем, процессов и оборудования Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности Инновационные технологии в стандартизации Нанотехнологии в сфере пищевых производств	Методы оценки риска в системах качества Производственно-технологическая практика Преддипломная практика

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» составляет 6 зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		1	2	3	4
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	96	34	28	34	
В том числе:					
Лекции (ЛК)	48	17	14	17	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические/семинарские занятия (СЗ)	48	17	14	17	
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	102	74	26	2	
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	18	-	18	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216	108	72	36
	зач.ед.	6	3	2	1

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		2	3	4	
Контактная работа, ак.ч.	104	32	34	38	
В том числе:					
Лекции (ЛК)	52	16	17	19	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические/семинарские занятия (СЗ)	52	16	17	19	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	102	40	28	34	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	10		10		
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216	72	72	72
	зач.ед.	6	2	2	2

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Сессия(-и)			
		2	2	3	
Контактная работа, ак.ч.	70	15	40	15	
В том числе:					
Лекции (ЛК)	30	5	20	5	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические/семинарские занятия (СЗ)	40	10	20	10	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	205	93	23	89	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	13		9	4	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	308	108	72	108
	зач.ед.	8	3	2	3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1 Нормативная база оценки соответствия пищевой продукции	Тема 1.1. Требования к пищевой продукции. Система технических регламентов на пищевую продукцию (ТР ТС, ТР ЕАЭС).	ЛК, СЗ
	Тема 1.2. Федеральное законодательство в сфере оценки соответствия пищевой продукции. Виды оценки соответствия	ЛК, СЗ
	Тема 1.3. Типовые схемы оценки соответствия пищевой продукции. Особенности и условия применения схем. Процедуры оценки соответствия.	
	Тема 1.4. Условия применения и выбор вида оценки соответствия пищевой продукции	
Раздел 2 Процедуры и	Тема 2.1. Номенклатура показателей пищевой продукции	ЛК, СЗ

правила оценки соответствия пищевой продукции	Тема 2.2. Отбор образцов – порядок, правила, условия, ответственность	ЛК, СЗ
	Тема 2.3. Оценка маркировки пищевой продукции	ЛК, СЗ
	Тема 2.4. Идентификация пищевой продукции. Органолептические показатели пищевой продукции. Физико-химические показатели пищевой продукции.	
	Тема 2.5. Номенклатура показателей безопасности пищевой продукции – установление, определение, выбор.	
Раздел 3 Требования безопасности пищевой продукции	Тема 3.1 Программа производственного контроля.	ЛК, СЗ
	Тема 3.2. Оценка соответствия процессов производства пищевой продукции. Обязательная и добровольная оценка соответствия процессов производства	
	Тема 3.3. Полномочия органов ГКиН в оценке соответствия процессов производства пищевой продукции	

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; СЗ – семинарские(практические) занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Специализированная аудитория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием. (аудитории 334,440)	Комплект специализированной мебели, Экран настенный 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для	Комплект специализированной мебели, Экран настенный 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	проведения семинаров и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели (аудитория 334, 440)	обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

Печатные издания:

- 1) Ершов А.К. Управление качеством [Текст] : Учебное пособие / А.К. Ершов. - М. : Университетская книга, 2016. - 383 с. - ISBN 978-5-98699-161-0 : 363.00.
- 2) Кочнева М.В. Техническое регулирование и гармонизация нормативно-правовой базы в рамках таможенного союза [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие / М.В. Кочнева. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2014. - 74 с. - ISBN 978-5-209-05353-8 : 65.

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

- 1) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011) [Текст] : утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 874 – URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/>.
- 2) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции [Текст] : утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 – URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/>.
- 3) Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) [Текст] : утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/>.
- 4) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) [Текст] : утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/>.
- 5) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) [Текст] : утвержден Решением Комиссии

Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/TRVsily.aspx>.

6) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) [Текст] : принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/>.

7) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) [Текст] : принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/TRVsily.aspx>.

8) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) [Текст] : принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/TRVsily.aspx>.

9) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) [Электронный ресурс] принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/>.

10) Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) [Текст] - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/>.

11) О едином перечне продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках таможенного союза с выдачей единых документов [Электронный ресурс] : Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 620 - URL: http://www.tsouz.ru/KTS/KTS26/Documents/P_620.pdf.

12) О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления [Текст] : Решение Коллегии ЕЭК от 25 декабря 2013 г. № 293. - URL: <http://www.tsouz.ru/eek/RSEEK/RKEEK/38z/Pages/>.

13) О Положении о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза [Текст] : Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 621. - URL: http://www.tsouz.ru/KTS/KTS26/Pages/R_621.aspx.

14) Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] : от 30 декабря 2001 г. N 195-ФЗ (ред. от 29.07.2017) (с изм. и доп., вступ. в силу с 10.08.2017). - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/.

15) О защите прав потребителей : закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. (№ 2300-1). [Электронный ресурс]. Доступ из системы ГАРАНТ // ЭПС «Система ГАРАНТ» : ГАРАНТ-Максимум. Вся Россия / НПП «ГАРАНТ-СЕРВИС-УНИВЕРСИТЕТ».

16) О качестве и безопасности пищевой продукции : федеральный закон от 2 января 2000 г. (№ 29-ФЗ). [Электронный ресурс]. Доступ из системы ГАРАНТ // ЭПС «Система ГАРАНТ» : ГАРАНТ-Максимум. Вся Россия / НПП «ГАРАНТ-СЕРВИС-УНИВЕРСИТЕТ».

17) Регламент ЕС № 852/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов. <http://fishquality.ru/assets/files/Documents%20on%20activities/Regulations,%20standards/EU/>

Дополнительная литература:

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

- 1) Савицкая, А. О. Системы оценки соответствия и сертификации стран Европы: Сравнительный обзор : учебное пособие / А. О. Савицкая. – Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2011. – 34 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=138887>
- 2) Журнал «Методы оценки соответствия», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»,

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- 1) Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН
<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
- 2) ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- 3) ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
- 4) ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- 5) ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- 6) NCBI: <https://p.360pubmed.com/pubmed/>
- 7) Вестник РУДН: режим доступа с территории РУДН и удаленно <http://journals.rudn.ru/>
- 8) Научная библиотека Elibrary.ru: доступ по IP-адресам РУДН по адресу: <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- 9) ScienceDirect (ESD), «FreedomCollection», "Cell Press" ИД "Elsevier". Есть удаленный доступ к базе данных, доступ по IP-адресам РУДН (или удаленно по индивидуальному логину и паролю).
- 10) Академия Google (англ. Google Scholar) - бесплатная поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин. Индексирует полные тексты научных публикаций. Режим доступа: <https://scholar.google.ru/>
- 11) Scopus - наукометрическая база данных издательства ИД "Elsevier". Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://www.scopus.com/>
- 12) Web of Science. Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://login.webofknowledge.com/>
- 13) Сайт Евразийской экономической комиссии <https://eec.eaeunion.org/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в ТУИС.

2. И.Г. Иванилова, М.В. Кочнева, Оценка соответствия пищевой продукции. Учебное пособие, М., РУДН, 2020

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «**Оценка соответствия пищевой продукции**» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент агроинженерного
департамента

М.В. Кочнева

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

Доцент агроинженерного
департамент

И.Г. Иванилова

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор Агроинженерного
департамента

А.А. Поддубский

Наименование БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

доцент

М.В. Кочнева

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

Приложение

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции»

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемый раздел дисциплины	ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП)							Экзамен /Зачет	Баллы раздела
		Аудиторная работа			Самостоятельная работа					
		Опрос	Контрольная работа	Работа на занятии	Выполнение ДЗ	Реферат	Выполнение РГР	Выполнение КР/КП		
УК-1; ПК-1	Нормативная база оценки соответствия пищевой продукции		20		10			10	20	40
УК-1; ПК-1	Процедуры и правила оценки соответствия пищевой продукции		10	5	5	10				20
УК-1 ПК-1	Требования безопасности пищевой продукции	5	5	5	10	5				20
	Итого								100	

Таблица соответствия баллов и оценок

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95-100	5	A
86-94		B
69-85	4	C
61-68	3	D
51-60		E
31-50	2	FX
0-30		F
51 - 100	Зачет	Passed

Описание оценок ECTS

A	“Отлично” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
B	“Очень хорошо” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
C	“Хорошо” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
D	“Удовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
E	“Посредственно” - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
FX	“Условно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов,

	близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
F	“Безусловно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

Положительными оценками, при получении которых курс засчитывается обучаемому в качестве пройденного, являются оценки А, В, С, D и E.

Обучаемый, получивший оценку **FX** по дисциплине образовательной программы, обязан после консультации с соответствующим преподавателем в установленные учебной частью сроки успешно выполнить требуемый минимальный объем учебных работ, предусмотренных программой обучения, и представить результаты этих работ этому преподавателю. Если качество работ будет признано удовлетворительным, то итоговая оценка FX повышается до E и обучаемый допускается к дальнейшему обучению.

В случае, если качество учебных работ осталось неудовлетворительным, итоговая оценка снижается до F и обучаемый представляется к отчислению. В случае получения оценки F или FX обучаемый представляется к отчислению независимо от того, имеет ли он какие-либо еще задолженности по другим дисциплинам. (Приказ Ректора РУДН № 996 от 27.12.2006г.)

Оценка	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо	Отлично	
Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
Численное значение по ECTS	2		3	3+	4	5	5+
Сумма баллов по БРС	0-30	31-50	51-60	61-68	69-85	86-94	95-100