

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Факультет *Агротехнологий, почвоведения и экологии*
Кафедра *Технологии хранения и переработки с.-х. продукции*

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при
освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине

**«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Направленность образовательной программы (профиль)
Аграрно-пищевые технологии

Очная форма обучения

Санкт-Петербург
2025 г

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ПК – 5 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного и растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИПК-5.1 Реализует качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности.	Все разделы	Тесты
2	ИПК-5.2 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного и растительного происхождения	Все разделы	Тесты

2. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

3. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПК – 5 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного и растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях					
ИПК-5.1 Реализует качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности					
Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	тесты
Уметь: управлять качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	тесты

			некоторые с недочетами		
Владеть: способностью управлять показателями качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	тесты
ИПК-5.2 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного и растительного происхождения					
Знать: технику контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного и растительного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	тесты
Уметь: проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного и растительного происхождения	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все	тесты

	грубые ошибки	полном объеме	задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	задания в полном объеме	
Владеть: навыками соблюдения и контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного и растительного происхождения	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	тесты

4. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

4.1.1. *«Коллоквиумы не предусмотрены в РПД»*

4.1.2. *«Контрольные работы не предусмотрены в РПД»*

4.1.3. *«Курсовые работы не предусмотрены в РПД»*

4.1.3. Тесты для оценки компетенций

ПК – 3 Способен управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ИПК-3.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

1. Что из ниже перечисленного является одной из целей стандартизации?
 - 1)Повышение уровня цен при нерациональном использовании ресурсов
 - 2)Повышение уровня безопасности работ, услуг, окружающей среды и имущества
 - 3)Обеспечение выпуска высококачественной продукции
2. Что из нижеперечисленного не является принципом стандартизации?
 1. Обязательное для всех применение стандартов
 2. Недопустимость создания стандартов, противоречащих техническим регламентам
 3. Максимальный учет при разработке стандартов законных интересов заинтересованных лиц
3. Исходный документ, на основании которого производится продукция с заранее заданным качеством, называется ...
 1. Сертификат качества
 2. Технический регламент
 3. Стандарт
4. К какому уровню стандартизации относится ИСО?
 1. Отраслевая стандартизация
 2. Региональная стандартизация
 3. Международная стандартизация
5. Деятельность национальной стандартизации направлена на соответствующие органы...
 1. Только стран Евросоюза
 2. Только одной какой-либо страны
 3. Нескольких стран, объединенных договором сотрудничества
6. Контроль и надзор осуществляют:
 1. Специальный отдел контроля и надзора на предприятии

2. Государственные инспектора по надзору за государственными стандартами
 3. Специальные коммерческие фирмы по надзору за государственными стандартами
 4. Все ответы верны
7. Объектами государственного надзора являются...
1. Продукция
 2. Услуги населению
 3. Работы
 4. Все варианты верны
8. Терминологические стандарты – это...
1. Нормативно-технические документы, содержащие термины в определенной области использования
 2. Общие или руководящие положения для определения использования терминов в определенной области
 3. Нормативно-технические документы, содержащие требования к конкретным видам продукции
9. Что из нижеперечисленного относится к степени качества:
1. Абсолютное качество
 2. Относительное качество
 3. Качество, отвечающее требованиям технической безопасности
 4. Варианты а) и в)
 5. Варианты а) и б)
10. Информационные системы по стандартизации бывают:
1. Ежегодные
 2. Квартальные
 3. Месячные
 4. Экспресс
 5. Все ответы верны
 6. Варианты а) и б)
11. Какие три показателя качества сельскохозяйственной продукции используются как критерии оценки при стандартизации?
1. Оценка биологических свойств, оценка химического состава, определение физиологических свойств
 2. Оценка биологических свойств, оценка химического состава, оценка физических свойств
 3. Оценка химического состава, оценка физических свойств, определение физиологических свойств
12. К какому объекту стандартизации относятся следующие виды сельскохозяйственной продукции: семена, саженцы, племенной скот, сперма?
1. Вид, как сырье для переработки
 2. Вид, как средство сельскохозяйственного производства
 3. Вид, как продукция для непосредственного использования
13. Цель деятельности МЭК - это:

1. Сертификация продукции, связанной с экономикой страны
 2. Формирование единой рыночной системы
 3. Содействие международному сотрудничеству по стандартизации в области электротехники, электроники и связи
14. Законодательные акты РФ являются основанием для проведения...
1. Обязательной сертификации
 2. Добровольной сертификации
 3. Оба ответа верны
15. Степень качества, которой должны обладать изделия в области вооружения:
1. Абсолютное качество
 2. Оптимальное качество
 3. Качество, отвечающее требованиям технической безопасности.
16. Работа по стандартизации в России документально началась в ...
1. 1918 году
 2. 1934 году
 3. 1925 году
17. Что из ниже перечисленного не является целью стандартизации?
1. Установление единства измерений
 2. Повышение уровня цен при нерациональном использовании ресурсов
 3. Обеспечение безопасности хозяйственных объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
18. Стандарт – это...
1. Исходный документ, на основании которого производится продукция с заранее заданным качеством
 2. Технические условия для производства определенного вида продукции
 3. Нормативный документ, содержащий общие или руководящие положения или требования к продукции
19. Стандартизация – это ...
1. Деятельность, направленная на разработку и установление обязательных для выполнения требований, норм, правил и характеристик для производства различных товаров, работ, услуг
 2. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сфере производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг
 3. Деятельность по установлению обязательных для выполнения правил и характеристик в целях их многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сфере производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг
20. Качество продукции - это

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением
 2. Комплекс всех показателей и характеристик продукции, необходимых для определения ее пригодности
 3. Совокупность свойств продукции, устанавливающих методики, правила, процедуры различных ее испытаний и сопряженных с ними действий (например, отбор пробы или образца)
21. Какого вида стандартизации не существует?
1. Фактическая
 2. Официальная
 3. Оперативная
22. Что из ниже перечисленного является методом стандартизации?
1. Типизация
 2. Агрегатирование
 3. Надежность
 4. Все вышеперечисленное
 5. Варианты б) и в)

Тесты для оценки компетенции:

ПК – 4 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИПК-4.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1. основополагающие стандарты – это ...
 1. Исходный документ, на основании которого производится продукция с заранее заданным качеством
 2. Это документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы
 3. Общие или руководящие положения для определения использования в определенной области
2. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований стандартов в Российской Федерации осуществляется:
 1. Федеральными органами исполнительной власти
 2. Органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации
 3. Государственными учреждениями, уполномоченными на проведение государственного контроля
 4. Все ответы верны
3. Сертификат – это...
 1. Нормативный документ, обеспечивающий правовую базу на предприятии

2. Документ, удостоверяющий качество продукции, гарантирующий, что данная продукция соответствует требованиям стандарта и обеспечивающий ее конкурентоспособность
3. Зарегистрированный в определенном порядке нормативно-правовой документ, подтверждающий качество продукции и обеспечивающий ее конкурентоспособность
4. Что из нижеперечисленного не является требованием к качеству сельскохозяйственной продукции?
 1. Пищевая ценность
 2. Совместимость и заменяемость
 3. Пищевая безвредность
 4. Технологические достоинства
5. Технические условия – это...
 1. Нормативно-технические документы, разрабатываемые в короткие сроки на новый товар, на который нет стандарта
 2. Временный документ, который принимается органом по стандартизации и доводится до широкого круга потенциальных потребителей
 3. Нормативный документ, содержащий общие или руководящие положения или требования к продукции
6. Какой из нижеперечисленных факторов является фактором, влияющим на качество сельскохозяйственной продукции?
 1. Почвенный фактор
 2. Техногенный фактор
 3. Социальный фактор
 4. Все ответы верны
7. Сплошной контроль – это ...
 1. Проверка качества сырья и готовой продукции
 2. Проверка по количественным признакам с целью подтверждения требований стандарта
 3. Проверка всей массы продукции, позволяющая выявить класс, состав и сорт
8. Сертификация – это...
 1. Деятельность, направленная на оценку соответствующих продукции характеристик и показателей с учетом стандартов и нормативно-технических документов
 2. Подтверждение соответствия качественных характеристик товара стандартам качества
 3. Процедура получения сертификата
 4. Все ответы верны
9. Что из ниже перечисленного является одной из целей стандартизации?
 1. Обеспечение выпуска высококачественной продукции
 2. Повышение уровня цен при нерациональном использовании ресурсов

3. Обеспечение безопасности хозяйственных объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
10. Задачей стандартизации является:
1. Обеспечить безопасность населения и окружающей среды
 2. Унифицировать продукты, процессы, услуги и создать систему их классификации
 3. Оптимизировать требования к качеству продукции, процессов, работ и услуг в интересах государства и потребителей
 4. Все ответы верны
 5. Варианты б) и в)
11. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сфере производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг – это...
1. Метрология
 2. Стандартизация
 3. Сертификация
12. Метод стандартизации, основанный на сокращении многообразия процессов и изделий на основе выделения из возможного множества таких, которые будут по ряду своих характеристик на данный момент приняты за образец, называется...
1. Типизация
 2. Агрегатирование
 3. Унификация
13. Основная цель проведения государственного надзора – это...
1. Выявление нарушений обязательных требований в области стандартизации
 2. Пресечение нарушений обязательных требований в области стандартизации
 3. Подтверждение качества и безопасности продукции, работ и услуг
 4. Все ответы верны
14. Что из ниже перечисленного не является методом стандартизации?
1. Типизация
 2. Незаменимость
 3. Агрегатирование
15. Деятельность региональной стандартизации направлена на соответствующие органы...
1. Стран одного географического или экономического региона
 2. Только одной какой-либо страны
 3. Конкретного региона РФ
16. Межгосударственные стандарты действуют в пределах:
1. Всего мира

2. Стран ЕС
3. Стран СНГ
17. Сертификация обязательна, если:
 1. Продукция включена в Перечень обязательной сертификации
 2. Действует технический регламент
 3. Стандарт содержит требования безопасности
18. Сертификат – это...
 1. Документ, удостоверяющий качество продукции, гарантирующий, что данная продукция соответствует требованиям стандарта и обеспечивающий ее конкурентоспособность
 2. Зарегистрированный в определенном порядке нормативно-правовой документ, подтверждающий качество продукции и обеспечивающий ее конкурентоспособность
 3. Нормативный документ, обеспечивающий правовую базу на предприятии
19. Что из ниже перечисленного не является нормативной базой для обязательной сертификации?
 1. Государственные стандарты
 2. Санитарные нормы и правила
 3. Стандарты организаций
20. Какой из нижеперечисленных факторов является фактором, влияющим на качество сельскохозяйственной продукции?
 1. Географический фактор
 2. Техногенный фактор
 3. Экологический фактор
 4. Все ответы верны
21. Какие три показателя качества сельскохозяйственной продукции используются как критерии оценки при стандартизации?
 1. Оценка биологических свойств, оценка химического состава, определение физиологических свойств
 2. Оценка химического состава, оценка физических свойств, определение физиологических свойств
 3. Оценка биологических свойств, оценка химического состава, оценка физических свойств
22. Производственный контроль включает в себя:
 1. Входной, технологический и выходной контроль
 2. Операционный, технологический и приемочный контроль
 3. Входной, операционный и приемочный контроль
23. Нормативно-технические документы, разрабатываемые в короткие сроки на новый товар, на который нет стандарта – это...
 1. Технические условия
 2. Сертификаты качества
 3. Технические регламенты

для промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет не предусмотрен учебным планом

4.2.2. Экзамен

Вопросы для оценки компетенций:

ПК – 3 Способен управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ИПК-3.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК – 4 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИПК-4.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1. Полномочия государственных органов управления по сертификации.
2. Особенности стандартизации в зарубежных странах.
3. Значение кондиций при расчетах за зерно.
4. ГСС и перспективы вступления России в ВТО.
5. Отбор проб картофеля и овощей.
6. Стандартизация систем управления качеством.
7. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам.
8. Сертификация и технические барьеры в торговле.
9. Особенности стандартизации пшеницы.
10. Основные термины и понятия сертификации.
11. Органы и службы стандартизации.
12. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции
13. Нормативно технические документы по стандартизации.
14. Виды стандартов.
15. Российские системы сертификации.
16. Особенности стандартизации картофеля.
17. Особенности стандартизации корнеплодов.
18. Стандартизация и кодирование информации о товаре.
19. Знак соответствия.
20. Сущность стандартизации.
21. Стандартизация и экология.
22. Сертификация пищевых товаров.
23. Международные организации по стандартизации.
24. Сертификация в зарубежных странах.
25. Государственный контроль и ведомственный надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.

26. Стандартизация технических культур.
27. Стандартизация овощных культур.
28. Информационное обеспечение в России.
29. Способы информации о соответствии.
30. Отбор проб зерна.
31. Экологическая сертификация.
32. Порядок разработки стандартов.
33. Цели, задачи и направления стандартизации.
34. Региональные организации по стандартизации.
35. Международная сертификация
36. Формы выражения оценок качества продукции растениеводства применяемые в ГОСТах.
37. Отбор проб картофеля и овощей.
38. Международная информационная система по стандартизации.
39. Основные принципы сертификации.
40. Основные принципы стандартизации.
41. Гармонизация стандартов.
42. Применение международных стандартов в России.
43. Стандартизация и приоритет потребителя.
44. Система аккредитации.
45. Органы по сертификации продукции.
46. Стандартизация семян и посадочного материала.
47. Контроль качества продукции растениеводства по стандартным образцам и эталонам.
48. Классификация показателей качества продукции и их характеристика.
49. Органолептический (сенсорный) метод контроля качества продукции растениеводства.
50. Контроль качества продукции измерительным или лабораторным методом.
51. Виды стандартизации и их роль в повышении качества продукции и ускорении научно-технического прогресса.
52. Методы стандартизации (унификация, типизация и т.д.).
53. Категории стандартов и объекты стандартизации.
54. Степени качества продукции. Требования к качеству растениеводческой продукции.
55. Качество продукции: основные понятия, термины и определения .
56. Роль измерений в современном обществе, основные понятия метрологии.
57. Виды контроля.
58. Стандартизация основных зерновых культур в зависимости от целевого назначения (рожь, ячмень, овес).
59. Стандартизация основных зернобобовых культур.
60. Стандартизация масличных культур.
61. Стандартизация сахарной свеклы для промышленной переработки.
62. Стандартизация кормов растительного происхождения.

63. Стандартизация лубоволокнистых культур.
64. Стандартизация основных видов овощей (капуста, морковь, свекла, лук репчатый, огурцы, томаты).
65. Стандартизация комбикормов.
66. Органолептический (сенсорный) метод контроля качества продукции сельского хозяйства
67. Физические величины и их измерения. Единицы физических величин. Эталоны физических величин.
68. Средства и методы измерений. Погрешности.
69. Международные организации по метрологии.
70. Качество и конкурентоспособность продукции.
71. Лабораторный, измерительный метод контроля качества продукции сельского хозяйства.
72. На каком уровне осуществляется стандартизация в области экологии?
73. Стандартизация и кодирование информации о товаре.
74. Кто составляет код товара?
75. Где актуально штриховое кодирование?
76. Что может определить конечный потребитель по цифровому ряду кода?
77. На какой основе проводится стандартизация в области защиты окружающей среды?
78. Чего касаются стандарты ИСО серии 14001?
79. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам.
80. Структура стандартов на технологические процессы.
81. Стандартизация плодовых культур.
82. Стандартизация ягодных культур.
83. Стандартизация косточковых культур.
84. Стандартизация цитрусовых культур.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении коллоквиума:

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.

- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.

- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 85% правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 75% правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – не менее 50% правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 50% правильных ответов.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проверке контрольных работ:

- **Отметка «отлично»** - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к реферату выполнены.

- **Отметка «хорошо»** - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к реферированию.

- **Отметка «удовлетворительно»** - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы, тема реферата не раскрыта.

- **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии знаний при проведении зачета:

- **Оценка «зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

- **Оценка «не зачтено»** должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

• **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

• **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

Критерии знаний при проведении экзамена:

• **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные

ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

• **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

6. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:	– в печатной форме увеличенным шрифтом, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями слуха:	– в печатной форме, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата	– в печатной форме, аппарата: – в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине

обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.