

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

Институт агротехнологий и пищевых производств
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

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

по дисциплине
«ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ»

Уровень профессионального образования
высшее образование – бакалавриат

Направление подготовки
35.03.05 Садоводство

Направленность (профиль) образовательной программы
Плодоовощеводство и виноградарство

Формы обучения
Очная, заочная

Год начала подготовки - 2025

Санкт-Петербург
2025 г

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности ИОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции З-ИОПК-4.1 знать: организационно-технологический процесс хранения и переработки овощей и плодов У-ИОПК-4.1 уметь: осуществлять контроль процесса хранения и переработки овощей и плодов на автоматизированных технологических линиях В-ИОПК-4.1 владеть: организационно-техническими принципами управления технологическим процессом хранения и переработки овощей и плодов ИОПК-4.2. Обосновывает и реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. З-ИОПК-4.2 знать погодные и климатические факторы, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; факторы жизни растений и методы их регулирования У-ИОПК-4.2 уметь прогнозировать последствия опасных для сельского хозяйства метеорологических явлений на урожайность сельскохозяйственных культур В-ИОПК-4.2 владеть навыками описания и учета агрометеорологических условий произрастания растений	Раздел 1. Биологическая характеристика продукции растениеводства. Физические, физиологические свойства и виды потерь. Раздел 2. Основы переработки продукции растениеводства; требования, предъявляемые к качеству сырья. Раздел 3. Теоретические основы хранения зерна. Режимы и способы хранения зерна и продуктов переработки. Раздел 4. Хлебопекарное и макаронное производство Раздел 5. Плоды и овощи как объекты хранения Теоретические основы хранения и переработки плодов и овощей. Способы и режимы хранения плодов и овощей. Раздел 6. Способы переработки плодов и овощей	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты

2. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
3.	Контрольная работа	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам

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

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительн о	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности					
ИОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции					
Знать: организационно-технологический процесс хранения и переработки овощей и плодов	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.	Коллоквиум , тесты, контрольная , работа
Уметь: осуществлять контроль процесса хранения и переработки овощей и плодов на автоматизированных технологических линиях	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 некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Коллоквиум , тесты, контрольная , работа

Владеть: организационно-техническими принципам и управления технологическим процессом хранения и переработки овощей и плодов	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрирован ы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрирован ы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Коллоквиум , тесты, контрольная , работа
ИОПК-4.2. Обосновывает и реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.					
Знать погодные и климатические факторы, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; факторы жизни растений и методы их регулирования	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.	Коллоквиум , тесты, контрольная , работа
Уметь прогнозировать последствия опасных для сельского хозяйства метеорологических явлений на урожайность сельскохозяйственных культур	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрирован ы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрирован ы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрирован ы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Коллоквиум , тесты, контрольная , работа
Владеть навыками описания и учета агрометеорологических условий произрастания растений	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки,	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с	Продemonстрирован ы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми	Продemonстрирован ы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и	Коллоквиум , тесты, контрольная , работа

	имели место грубые ошибки	некоторыми недочетами	недочетами	недочетов	
--	------------------------------	--------------------------	------------	-----------	--

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. Вопросы для коллоквиума

Вопросы для оценки компетенции

ИОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

ИОПК-4.2. Обосновывает и реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знать:

1. Основные технологические операции подготовки зерна к переработке. Для каких целей проводят формирование партий зерна?
2. Способы шелушения зерна крупяных культур. Какие отходы получают при сортировании продуктов шелушения?
3. Ассортимент крупы.
4. Способы производства хлебобулочных изделий. Каким способом получают основные виды хлебобулочных изделий?
5. Способы выпечки хлебобулочных изделий. Какие процессы происходят при выпечке?

Уметь :

1. Схема технологического процесса производства макаронных изделий. Какие способы формования макаронного теста?
2. Основные виды продукции комбикормовой промышленности. Что входит в состав премиксов?
3. Как шифруются рецепты комбикормов?
4. Сырье для производства крахмала. Какие предъявляют требования к качеству картофеля для переработки на крахмал?
5. Какие показатели качества крахмала определяют его сортность?

Владеть:

1. Классификация масличного сырья. Какие требования к семенам подсолнечника для переработки на масло?
2. Какие подготовительные операции проводят с семенами подсолнечника для переработки на масло?
3. Какие используют способы очистки растительного масла?
4. Технология солодоращения. Что такое «гусары»?
5. Какие оптимальные технологические параметры процесса брожения пива?

i. Контрольные работы не предусмотрены в РПД

4.1.5. Тесты

[40 тестовых заданий по каждому индикатору]

ИОПК-4.2. Обосновывает и реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1. Какой из следующих факторов не влияет на срок хранения овощей?
 1. Температура
 2. Влажность
 3. Цвет упаковки
 4. Концентрация кислорода
2. Какой метод хранения овощей является наиболее эффективным для предотвращения гниения?
 1. Сушка
 2. Замораживание
 3. Консервирование
 4. Хранение в полутени
3. Какой из следующих факторов является наиболее важным для хранения картофеля?
 1. Уровень света
 2. Уровень углекислого газа
 3. Температура хранения
 4. Влажность почвы
4. Какой способ переработки овощей позволяет сохранить все витамины?
 1. Квашение
 2. Консервирование
 3. Замораживание
 4. Сушка
5. Какой из следующих овощей лучше всего хранится в холодильнике?
 1. Картофель
 2. Лук
 3. Морковь
 4. Огурцы
6. Какой метод хранения позволяет избежать потери веса овощей?
 1. Упаковка в пленку
 2. Хранение в открытых ящиках
 3. Хранение в песке
 4. Хранение на солнце
7. Какой из следующих процессов является основным в переработке фруктов для получения соков?
 1. Ферментация
 2. Экстракция

3. Дистилляция
4. Сушка
8. Какой из следующих факторов может привести к потере качества при хранении ягод?
 1. Низкая температура
 2. Высокая влажность
 3. Отсутствие света
 4. Наличие кислорода
9. Какой метод переработки овощей наиболее подходит для длительного хранения?
 1. Консервирование
 2. Сушка
 3. Замораживание
 4. Квашение
10. Какой тип упаковки наиболее предпочтителен для хранения свежих фруктов?
 1. Пластиковые контейнеры
 2. Картонные коробки
 3. Стекланные банки
 4. Полиэтиленовые пакеты
11. Какой из следующих процессов используется для увеличения срока хранения овощей?
 1. Бланширование
 2. Ферментация
 3. Кристаллизация
 4. Копчение
12. Какой из следующих овощей лучше всего хранится при температуре около 0°C?
 1. Помидоры
 2. Огурцы
 3. Морковь
 4. Кабачки
13. Какой из следующих методов переработки овощей позволяет сохранить их хрусткость?
 1. Квашение
 2. Консервирование
 3. Замораживание
 4. Сушка
14. Какой из следующих факторов может способствовать развитию плесени на хранении овощей?
 1. Высокая температура
 2. Низкая влажность
 3. Наличие кислорода
 4. Сухой воздух

15. Какой из следующих методов является наиболее эффективным для хранения зелени?
1. Замораживание
 2. Сушка
 3. Консервирование
 4. Хранение в воде
16. Какой из следующих процессов используется для улучшения вкуса овощей?
1. Сушка
 2. Копчение
 3. Замораживание
 4. Консервирование
17. Какой из следующих факторов является критическим для хранения лука?
1. Свет
 2. Температура
 3. Влажность
 4. Уровень кислорода
18. Какой из следующих методов позволяет сохранить цвет овощей при их переработке?
1. Бланширование
 2. Сушка
 3. Квашение
 4. Копчение
19. Какой из следующих видов упаковки наиболее подходит для замороженных овощей?
1. Полиэтиленовые пакеты
 2. Стекланные банки
 3. Картонные коробки
 4. Металлические банки
20. Какой из следующих факторов влияет на содержание витаминов в овощах при хранении?
1. Температура
 2. Цвет упаковки
 3. Форма упаковки
 4. Наличие кислорода
21. Какой из следующих процессов используется для получения овощного пюре?
1. Измельчение
 2. Консервирование
 3. Сушка
 4. Копчение
22. Какой из следующих методов является наиболее эффективным для хранения ягод?

1. Сушка
 2. Замораживание
 3. Консервирование
 4. Квашение
23. Какой из следующих факторов может привести к потере вкуса при хранении овощей?
1. Высокая температура
 2. Низкая влажность
 3. Отсутствие света
 4. Наличие кислорода
24. Какой из следующих способов переработки используется для получения овощных соков?
1. Экстракция
 2. Ферментация
 3. Сушка
 4. Кристаллизация
25. Какой из следующих факторов является наиболее важным для хранения фруктов?
1. Температура
 2. Цвет упаковки
 3. Влажность
 4. Уровень кислорода
26. Какой из следующих методов хранения позволяет избежать потери витаминов?
1. Сушка
 2. Замораживание
 3. Консервирование
 4. Квашение
27. Какой из следующих факторов может привести к образованию гнили на картофеле?
1. Высокая температура
 2. Низкая влажность
 3. Наличие света
 4. Отсутствие кислорода
28. Какой из следующих методов переработки позволяет сохранить все питательные вещества?
1. Сушка
 2. Замораживание
 3. Консервирование
 4. Копчение
29. Какой из следующих овощей лучше всего хранится при температуре 0°C?
1. Помидоры
 2. Огурцы

3. Морковь
4. Кабачки
30. Какой из следующих процессов используется для улучшения хранения овощей?
 1. Бланширование
 2. Копчение
 3. Сушка
 4. Замораживание
31. Какой из следующих факторов может способствовать развитию плесени на хранении овощей?
 1. Высокая температура
 2. Низкая влажность
 3. Наличие кислорода
 4. Сухой воздух
32. Какой из следующих методов является наиболее эффективным для хранения зелени?
 1. Замораживание
 2. Сушка
 3. Консервирование
 4. Хранение в воде
33. Какой из следующих процессов используется для улучшения вкуса овощей?
 1. Сушка
 2. Копчение
 3. Замораживание
 4. Консервирование
34. Какой из следующих факторов является критическим для хранения лука?
 1. Свет
 2. Температура
 3. Влажность
 4. Уровень кислорода
35. Какой из следующих методов позволяет сохранить цвет овощей при их переработке?
 1. Бланширование
 2. Сушка
 3. Квашение
 4. Копчение
36. Какой из следующих видов упаковки наиболее подходит для замороженных овощей?
 1. Полиэтиленовые пакеты
 2. Стекланные банки
 3. Картонные коробки
 4. Металлические банки

37. Какой из следующих факторов влияет на содержание витаминов в овощах при хранении?
1. Температура
 2. Цвет упаковки
 3. Форма упаковки
 4. Наличие кислорода
38. Какой из следующих процессов используется для получения овощного пюре?
1. Измельчение
 2. Консервирование
 3. Сушка
 4. Копчение
39. Какой из следующих методов является наиболее эффективным для хранения ягод?
1. Сушка
 2. Замораживание
 3. Консервирование
 4. Квашение
40. Какой из следующих факторов может привести к потере вкуса при хранении овощей?
1. Высокая температура
 2. Низкая влажность
 3. Отсутствие света
 4. Наличие кислорода

б. Типовые задания для промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет не предусмотрен учебным планом

4.2.2. Вопросы к экзамену

1. Продукция растениеводства как объект хранения.
2. Факторы, влияющие на ее сохранность
3. Научные принципы хранения и переработки продукции растениеводства
4. Состав зерновой массы.
5. Физические свойства зерновых масс
6. Физиологические процессы, происходящие в зерне при хранении.
7. Самосогревание зерновых масс при хранении
8. Влияние микроорганизмов и вредителей на сохранность зерна и семян
9. Долговечность зерна и семян, способы ее продления
10. Схема послеуборочной обработки зерна и семян
11. Способы размещения и хранения зерна
12. Типы зернохранилищ и требования, предъявляемые к ним. Подготовка хранилищ

13. Физические свойства сочной продукции
14. Физиологические процессы, происходящие в сочной продукции при хранении
15. Развитие микроорганизмов и вредителей при хранении сочной продукции
16. Режимы хранения сочной продукции
17. Способы хранения картофеля, плодов и овощей
18. Подготовка картофеле- и плодоовощехранилищ к приему продукции
19. Технология хранения картофеля
20. Технология хранения столовых корнеплодов
21. Технология хранения капусты белокочанной
22. Технология хранения лука и чеснока
23. Технология хранения яблок
24. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы
25. Хранение льнотресты
26. Выхода и сорта муки
27. Технология производства муки
28. Ассортимент и показатели качества круп
29. Технология производства крупы
30. Технология производства растительных масел
31. Технология производства хлеба
32. Технология производства солода
33. Технология производства пива
34. Классификация комбикормов.
35. Характеристика сырья для производства комбикормов
36. Технология производства комбикормов
37. Технология производства спирта
38. Классификация способов переработки сочной продукции
39. Методы подготовки плодоовощной продукции к переработке
40. Тепловая стерилизация плодоовощной продукции
41. Сушка плодов и овощей
42. Замораживание плодов и овощей
43. Технология производства квашеных, соленых и моченых плодов и овощей
44. Технология производства плодово-ягодных вин
45. Химические способы консервирования плодов и овощей
46. Технология производства картофельного крахмала
47. Классификация и технологии производства картофелепродуктов
48. Технология производства сахара-песка
49. Технология получения льнотресты
50. Технология производства растительных масел

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»** – 25-22 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 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.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проверке курсовых 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 курсовой работе выполнены

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

• **Отметка «удовлетворительно»** - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании курсовой работы; отсутствуют полноценные выводы, тема курсовой работы не раскрыта

• **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживаются существенное непонимание проблемы в курсовой работы, тема не раскрыта полностью, не выдержан объём; не соблюдены требования к внешнему оформлению.

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.