

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 И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
Направленность (профиль) образовательной программы
35.03.04 Цифровая агрономия (Агрономия)

Форма обучения
очная
заочная

Год начала подготовки (*для реализуемых программ*) - 2025

Санкт-Петербург
2025 г

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1	ИОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории З-ИОПК-4.2 знать: технологию возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории У-ИОПК-4.2 уметь: обосновывать системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории В-ИОПК-4.2 владеть: навыками реализации современных технологий возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории	Раздел 1. Биологическая характеристика продукции растениеводства. Физические, физиологические свойства и виды потерь Раздел 2. Теоретические основы хранения зерна Раздел 3. Режимы и способы хранения зерна Раздел 4. Хранение продуктов переработки зерна Раздел 5. Плоды и овощи как объекты хранения Раздел 6. Теоретические основы хранения и переработки плодов и овощей Раздел 7. Способы и режимы хранения плодов и овощей	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты

2 ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ИОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории					
Знать технологию возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с агроландшафтной характеристики территории	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
Уметь обосновывать системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к	При решении стандартных задач не продемонстри	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми	Продемонстрированы все основные умения, решены все	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с	Коллоквиум, тесты

почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории	рованы основные умения, имели место грубые ошибки	ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
Владеть навыками реализации современных технологий возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Коллоквиум, 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. *«Курсовые работы не предусмотрены в РПД»*

4.1.3 Тесты для оценки компетенций

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ИОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории.

Тесты:

1. Для какого вида продукции существуют понятия съемная и потребительская зрелость?

- 1- морковь
- 2- яблоки
- 3- картофель
- 4- репчатый лук

2. До какой температуры (0С) достаточно охладить зерновую массу, чтобы предупредить ее самосогревание?

- 1- -10
- 2- 0
- 3- +10
- 4- +2

3. При какой влажности зерно пшеницы, ржи, ячменя характеризуется как сухое?

- 1- до 8%
- 2- Кое критическая влажность зерна?
- 3- до 14%
- 4- до 20%
- 5- до 25%

4. Какую максимальную температуру (0С) может приобрести зерновая масса в результате развития процесса самосогревания?

- 1 - 100
- 2- 150
- 3- 65
- 4- 35

5. В каких хранилищах морковь размещают в засеках?

- 1- постоянных с естественной вентиляцией
- 2- постоянных с активной вентиляцией
- 3- сезонных
- 4- холодильниках с РГС

6. Какую продукцию можно хранить при температуре $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$?

- 1- картофель семенной
- 2- картофель продовольственный
- 3- лук репчатый продовольственный
- 4- морковь

7. Для какой культуры оптимальная влажность воздуха в хранилище составляет 99...100% ?

- 1- картофель
- 2- репчатый лук
- 3- свекла
- 4- ни для одной из культур

8. Как правильно зачищать кочаны белокочанной капусты после уборки для закладки на длительное хранение?

- 1- до плотно облегающих белых листьев
- 2- оставлять розеточные листья
- 3- до 3 – 4 плотно прилегающих зеленых листьев
- 4- зачистка кочана не оказывает существенного влияния на сохраняемость капусты

9.В чем заключается основная цель активного вентилирования продовольственного зерна?

- 1- подача кислорода в межзерновое пространство
- 2- охлаждение
- 3- обогрев
- 4- очистка от легких примесей

10. Какой вариант активного вентилирования зерна не применяется?

- 1- через заглубленные каналы

- 2- через напольные каналы
- 3- через вертикальные трубы
- 4- возможны все перечисленные варианты

11. При какой температуре (0С) наблюдается значительное снижение интенсивности дыхания влажного и сырого зерна?

- 1- ниже –10
- 2- 0
- 3- +10
- 4- +20

12. Какой прием применяется для предотвращения самосогревания сырого свежееубранного зерна, если его нельзя сразу же просушить?

- 1- активное вентилирование естественным атмосферным воздухом
- 2- активное вентилирование подогретым воздухом
- 3- временное хранение под соломенным укрытием
- 4- хранение в холодильнике

13. От чего в первую очередь зависит максимальная высота насыпи зерна в складах с естественной вентиляцией?

- 1- от доступа кислорода
- 2- от температуры зерна
- 3- от влажности зерна
- 4- от содержания зерновой примеси

14. Почему охлаждение зерна пассивными методами не может дать существенного эффекта?

- 1- из-за сорбционных свойств зерна
- 2- из-за низкой теплопроводности зерновой массы

- 3- из- за высокой сыпучести зерновой массы
- 4- из-за явления самосортирования

15.Какого режима хранения зерна не существует?

- 1- в сухом состоянии
- 2- в охлажденном состоянии
- 3- в сыром состоянии
- 4- без доступа воздуха

16. Сколько различают степеней охлаждения зерна?

- 1- две
- 2- три
- 3- четыре
- 4- три или четыре в зависимости от вида зерна

17.Почему активное вентилирование зерна не всегда оказывается целесообразным?

- 1- может увеличиться влажность зерна
- 2- может понизиться температура зерна
- 3- может произойти травмирование зерна
- 4- может понизиться содержание кислорода в межзерновом пространстве

18.Какие данные необходимо иметь для оценки целесообразности активного вентилирования зерна?

- 1- влажность зерна и температура зерна
- 2- температура воздуха и влажность воздуха
- 3- температура зерна, температура воздуха и влажность воздуха
- 4- температура зерна, температура воздуха, влажность зерна и влажность воздуха

19.Какой нежелательный процесс можно полностью предотвратить хранением зерна при температуре ниже 10 °С?

- 1- развитие микроорганизмов
- 2- развитие насекомых – вредителей
- 3- развитие клещей
- 4- уничтожение грызунами

20.Угол естественного откоса

- 1- увеличивается с увеличением содержания примесей
- 2 - уменьшается с увеличением содержания примесей
- 3 -не зависит от содержания примесей
- 4 - у разных культур характер зависимости различный

21.Угол трения

- 1- увеличивается с увеличением влажности зерна
- 2 - уменьшается с увеличением влажности зерна
- 3 -не зависит от влажности зерна
- 4 - у разных культур характер зависимости различный

22.Какое назначение имеет смесительная камера в картофеле- и овощехранилищах?

- 1- регулирование температуры подаваемого воздуха
- 2- регулирование влажности подаваемого воздуха
- 3- регулирование газового состава подаваемого воздуха
- 4- автоматическое управление параметрами режима хранения

23. Как изменяют газовый состав среды при хранении в РГС по сравнению с естественным атмосферным воздухом?

- 1- увеличивают содержание кислорода
- 2- снижают содержание кислорода
- 3- снижают содержание азота
- 4- снижают содержание углекислого газа

24. Где не может возникнуть пластовое самосогревание зерна в складе?

- 1- вблизи пола
- 2- вблизи верха насыпи
- 3- в среднем слое насыпи
- 4- может быть в любом слое

25. Какую роль играют теплофизические свойства зерна в практике хранения?

- 1- способствуют быстрому рассеиванию тепла из очагов самосогревания
- 2- препятствуют быстрому рассеиванию тепла из очагов самосогревания
- 3- способствуют быстрому охлаждению зерна, если оно было заложено на хранение неохлажденным

26- способствуют быстрому прогреванию зерновой массы с началом теплого сезона

7. При какой температуре (0С) зерно считается охлажденным?

- 1- ниже +20
- 2- ниже +10
- 3- ниже 0
- 4- ниже -10

27. Прорастание зерна пшеницы при хранении возможно при влажности

- 1 - 15 %
- 2 - 25 %
- 3 - 35%

4 - 45%

28. При хранении какой культуры выделяют лечебный период?

капуста белокочанная

- 1- репчатый лук
- 2- картофель
- 3- яблоки
- 4- белокочанная капуста

29. Какая культура характеризуется наиболее высоким влаговыделением при хранении?

- 1- свекла
- 2- репчатый лук
- 3- белокочанная капуста
- 4- картофель

30. Что называют естественной убылью плодоовощной продукции при хранении?

- 1- потери качества в результате гниения
- 2- потери массы в результате прорастания и увядания
- 3- потери массы в результате естественного протекающих процессов жизнедеятельности – дыхания и испарения
- 4- общие потери при хранении независимо от их причин

31. Что такое критическая влажность зерна?

- 1 – влажность, при которой возможно прорастание зерна
- 2 - влажность зерна, устанавливающаяся при данной относительной влажности воздуха
- 3 - влажность, при которой зерно становится сырым на ощупь

4 - влажность, при которой в зерне появляется свободная влага и резко усиливается интенсивность дыхания зерновой массы

32. Какой метод не может быть применен для создания РГС в холодильных камерах?

- 1- сжигание природных газов в специальных газогенераторах
- 2- заполнение камер углекислым газом
- 3- использование газо-селективных мембран

33. Почему капуста требует более интенсивной вентиляции при хранении, чем картофель?

- 1- капуста не может залечивать механические повреждения
- 2- капуста не имеет глубокого покоя
- 3- из-за большого размера объектов хранения
- 4- из-за более высокого тепло- и влаговыделения

4.2 для промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет не предусмотрен учебным планом

4.2.2. Экзамен

Вопросы для оценки компетенций:

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ИОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории.

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 большему 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.