

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
«Технология производства молочных и мясных продуктов»

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направленность образовательной программы (профиль)
Аграрно-пищевые технологии

Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2025

Санкт-Петербург
2025 г

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые Компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ПК-3 Способен управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИПК-3.1 Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения 3-ИУК-3.1 Знать: технологические процессы производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства У-ИУК-3.1 Уметь: управлять технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства В-ИУК-3.1 Владеть: способностями управлять технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства ИПК-3.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях 3-ИУК-3.2 Знать: технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. У-ИУК-3.2 Уметь: управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. В-ИУК-3.2 Владеть: способностями управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Знать: технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Раздел 1, 2, 3.	Тесты

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
4.	Деловая и / или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
5.	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи
6.	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов

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

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетвори тельно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПК-3 Способен управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.					
ИПК-3 .1 Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения					
Знать технологические процессы производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	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 управлять технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	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 способностями управлять технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	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	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа
ИПК-3.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях					
Знать технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	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 управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа

			некоторые с недочетами		
Владеть способностями управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Знать: технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	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	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа

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. Темы контрольных работ «Курсовые работы не предусмотрены в РПД»

4.1.3. Примерные темы курсовых работ «Курсовые работы не предусмотрены в РПД»

4.1.5. Тесты

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

ИПК-3.1 Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения1) Что представляет собой использования излучения с большей длиной волны, чем у красного света?

Выбрать правильный ответ из:

1. Использование инфракрасного излучения для обработки мяса.
2. В чем заключаются особенности радиационной обработки мяса?
3. В каких случаях используется ультразвуковая обработка мяса?
4. На каких физических принципах основано использование инфракрасного излучения?

1) Технология производства использующая холодное копчение?

Выбрать правильный ответ из:

1. Технология производства сырокопченых колбас.
2. Технология производства полукопченых колбас.
3. Технология производства варено-копченых колбас.
4. Технология производства вареных продуктов из свинины.

1) Кишечное сырье используется для производства?

Выбрать правильный ответ из:

1. Оболочки для колбасных изделий.
2. Увеличение выхода продукции.
3. Улучшение консистенции.
4. Гидроколлоиды, фосфаты и их действие.

1) Антиоксиданты используются для?

Выбрать правильный ответ из:

1. Защитные газовые среды для изделий из мяса.
2. Хлорид натрия и его заменители.
3. Стабилизация и интенсификация красного цвета.
4. Замедление порчи и увеличение сроков хранения.

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

1) Где используется кислород?

Выбрать правильный ответ из:

1. Увеличение выхода продукции.
2. Улучшение консистенции.
3. Гидроколлоиды, фосфаты и их действие.
4. Защитные газовые среды для свежего мяса.

1) Продукт который для сохранения качества лучше замораживать в тонком слое?

Выбрать правильный ответ из:

1. Замораживание молока.
2. Замораживание творога.
3. Замораживание сливочного масла.
4. Замораживание мороженого.

1) Мясо с температурой чуть ниже криоскопического значения?

Выбрать правильный ответ из:

1. Криоскопическая температура мяса и мясных продуктов
2. Хранение мяса в подмороженном состоянии
3. Автолитические изменения происходящие при хранении охлажденного мяса.
4. Характеристика парного мяса.

1) Мясо с пороком DFD?

Выбрать правильный ответ из:

1. Гладкомышечная ткань. Мясо как функциональный продукт
2. Мясо с особенностями автолиза
3. Примеры рецептур основных видов мясных изделий
4. Допустимые значения активности воды для некоторых видов микроорганизмов в пищевых продуктах

4.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

4.2.1. Вопросы к зачету «Зачет не предусмотрен учебным планом»

4.2.2. Вопросы к экзамену 7 семестр очная форма обучения

Вопросы для оценки компетенции ПК-2

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

ИПК-3.1 Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения **Знать**

1. Методы импульсного воздействия, используемые при обработке мяса.
2. Использование инфракрасного излучения для обработки мяса.

3. В чем заключаются особенности радиационной обработки мяса?
4. В каких случаях используется ультразвуковая обработка мяса?
5. На каких физических принципах основано использование инфракрасного излучения?

Уметь

1. Назовите источники импульсных методов обработки?
2. К каким результатам приводит использование ИК обработки мяса?
3. Какая опасность может заключаться в радиационной обработке мяса?
4. В чем отличие импульсной обработки от тепловой обработки.
5. В чем отличие ИК обработки мяса от замораживания

Владеть

1. Криоскопическая температура мяса и мясных продуктов
2. Хранение мяса в подмороженном состоянии
3. Автолитические изменения происходящие при хранении охлажденного мяса.
4. Характеристика парного мяса.
5. Особенности созревания мяса различных видов животных и птицы.

Знать

1. В чем заключается перекристаллизация льда при хранении замороженных продуктов.
2. Замораживание молока.
3. Замораживание творога.
4. Замораживание сливочного масла.
5. Замораживание мороженого.

Уметь

1. Физико-химические свойства молока.
2. Технологические свойства молока.
3. Микробиологические и бактерицидные свойства молока.
4. Биохимические пороки молока.
5. Микрофлора молока.

Владеть

1. Строение и свойства молочнокислых бактерий.
2. Рост и развитие молочнокислых бактерий.
3. Биохимия жизнедеятельности молочнокислых бактерий.
4. Механизм образования молочного сгустка.
5. Молоко как питательный субстрат, закваски.

Знать

1. Технология производства сырокопченых колбас.
2. Технология производства полукопченых колбас.
3. Технология производства варено-копченых колбас.
4. Технология производства вареных продуктов из свинины.
5. Обжаривание мяса и протекающие при этом процессы.

Уметь

1. Классификация молочных продуктов.
2. Классификация сыров.
3. Технологические свойства молока.
4. Сыропригодность молока.
5. Особенности молока для молочных консервов.

Владеть

1. Основы производства масла.
2. Масло как дисперсная система.
3. структурно-механические свойства масла.
4. Изменения в масле при хранении.
5. Пороки масла.

Знать

1. Сычужный фермент.
2. Сыропригодность молока.
3. Классификация сыров.
4. Закваски для производства сычужных сыров.
5. Порки сыров.

Уметь

1. Процессы при производстве кисломолочных продуктов.
2. Молочнокислое и спиртовое брожение.
3. Пороки кисломолочных продуктов.
4. Классификация кисломолочных продуктов.
5. Особенности производства кисломолочных продуктов.

Владеть

1. Требования к молоку для производства молочных консервов.
2. Процессы при производстве молочных консервов.
3. Молочно-белковые концентраты.
4. Концентрированные молочные консервы.
5. Пороки консервов.

Вопросы для оценки компетенции ПК-3

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

Знать

1. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов.
2. Упаковочные материалы для хранения мяса и мясопродуктов.
3. Методы определения параметров разрушения компонентов пищевых продуктов, щадящее действие.
4. Теоретическое обоснование сублимации льда. Диаграмма состояния воды в координатах Р-Т.
5. Химический состав и структура поперечнополосатой мышечной ткани

Уметь

1. Гладкомышечная ткань. Мясо как функциональный продукт
2. Мясо с особенностями автолиза
3. Примеры рецептур основных видов мясных изделий
4. Допустимые значения активности воды для некоторых видов микроорганизмов в пищевых продуктах
5. Метод молекулярного моделирования для определения структуры белков.

Владеть

1. Оболочки для колбасных изделий.
2. Увеличение выхода продукции.
3. Улучшение консистенции.
4. Гидроколлоиды, фосфаты и их действие.
5. Защитные газовые среды для свежего мяса.

Знать

1. Метод количественного определения нитрита
2. Усилители жизнедеятельности полезных микроорганизмов
3. Ферменты растительного, животного и микробиологического происхождения, используемые в переработке животного сырья
4. Эмульгаторы и влагосвязывающие агенты
5. Холодное копчение

Уметь

1. Сублимационная сушка мяса и ее особенности.
2. Технология производства сырокопченых колбас.
3. Технология производства полукопченых колбас.
4. Технология производства варено-копченых колбас.
5. Технология производства вареных продуктов из свинины.

Владеть

1. Сырокопченые колбасы.
2. Молочно кислые микроорганизмы стартовых культур
3. Полуфабрикаты из мяса животных
4. Особенности использования пищевых добавок
5. Классификация и использование пищевых фосфатов

Знать

1. Технология получения рыбы горячего копчения.
2. Технология получения рыбных колбас.
3. Технология производства запеченных и жареных продуктов из свинины.
4. Технология получения рыбы холодного копчения.
5. Технология производства сыровяленых колбас.

Уметь

1. Технология производства копчено-вареных продуктов из свинины.
2. Технология производства ливерных колбас.
3. Технология производства кровяных колбас.

4. Получение эмульсионных продуктов.
5. Солено-копченые мясные продукты

Владеть

1. Обжаривание мяса и протекающие при этом процессы.
2. Варка и бланширование мяса и протекающие при этом процессы.
3. Способы копчения мяса и рыбы: холодное, горячее и полугорячее
4. Стерилизация пищевых продуктов.
5. Технология производства консервов.

Знать

1. Приготовление рассола для шприцевания
2. Методы определения структурно-механических характеристик
3. Метод определения глюконо-дельта-лактона и особенности его действия
4. Стабилизация цвета мясных изделий с помощью нитрита
5. Технология производства вареных колбас.

Уметь

1. Технология производства мясных хлебов.
2. Оборудование для копчения пищевых продуктов.
3. Способы охлаждения и замораживания мяса
4. Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий.
5. Оборудование для получения консервов.

Владеть

1. Защитные газовые среды для изделий из мяса
2. Хлорид натрия и его заменители
3. Стабилизация и интенсификация красного цвета
4. Замедление порчи и увеличение сроков хранения
5. Ускорение технологических процессов, интенсификация созревания

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.