

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

Институт Агротехнологий и пищевых производств
Кафедра Плодоовощеводства и декоративного садоводства

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

по дисциплине
«Грибоводство»
Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направленность образовательной программы (профиль)

Плодоовощеводство и виноградарство

Очная, заочная формы обучения

Санкт-Петербург
2025 г

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур. ПК – 6 ИД – 1 Организует реализацию технологий возделывания овощных (в условиях открытого и защищенного грунта), плодовых, лекарственных и декоративных культур, винограда; Знать: биологические особенности различных видов и штаммов грибов, возделываемых в промышленных условиях. Уметь: организовывать работу по возделыванию грибов. Владеть: технологиями возделывания грибов различных видов и штаммов в промышленных условиях.	Раздел 1 - 5	коллоквиум, тесты, зачет
	ПК -6 ИД - 2 Организует и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение. Знать: Основные методы сбора урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение. Уметь: Организовывать и проводить сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение. Владеть: навыками организации и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.	Раздел 1 - 5	коллоквиум, тесты, зачет

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. 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-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.					
ИД – 1 Организует реализацию технологий возделывания овощных (в условиях открытого и защищенного грунта), плодовых, лекарственных и декоративных культур, винограда;					
Знать: биологические особенности различных видов и штаммов грибов, возделываемых в промышленных условиях.	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: организовывать работу по возделыванию грибов.	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 некоторые с	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа

			недочетами		
Владеть: технологиями возделывания грибов различных видов и штаммов в промышленных условиях.	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
ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.					
ИД - 2 Организует и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.					
Знать: Основные методы сбора урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.	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: Организовывать и проводить сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.	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	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа

	грубые ошибки	полном объеме	задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	задания в полном объеме	
Владеть: навыками организации и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.	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. Вопросы для коллоквиума

Вопросы для оценки компетенции

ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.
ИД – 1 Организует реализацию технологий возделывания овощных (в условиях открытого и защищенного грунта), плодовых, лекарственных и декоративных культур, винограда;

Знать:

- 1 История и развитие грибоводства
- 2 Съедобные и несъедобные грибы
- 3 Биологические особенности шампиньона
- 4 Разновидности шампиньона
- 7 Питание шампиньона
- 8 Требования, предъявляемые к компостам
- 9 Сырье для компостов
- 10 Технология приготовления компоста

Уметь:

1. Защита шампиньона от болезней
2. Защита шампиньона от вредителей
3. Выращивание мицелия шампиньона
4. Посадка мицелия шампиньона
5. Материалы для приготовления субстрата для вешенки
6. Состав и приготовление субстрата для вешенки

Владеть:

1. Подготовкой культивационного помещения к новому обороту культуры вешенки
2. Системой и способом выращивания вешенки
3. Помещения, пригодные для выращивания вешенки культивационные сооружения)
1. Морфологические и биологические особенности шиитаке. Технология производства
2. Морфологические и биологические особенности кольцевика (строфарии). Технология производства

3. Влияние света, тепла, воды, почвы на рост и развитие грибов
4. Размножение грибов
5. Микроклиматические условия выращивания шампиньона. Культивационные сооружения для выращивания шампиньона.

ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.

ИД - 2 Организует и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.

Знать:

- 1 Функции покровной земли
- 2 Свойства покровной земли
- 3 Приготовление покровной земли
- 4 Посевной мицелий шампиньона
- 5 Емкости для мицелия, стерилизация, хранение.
- 6 Микроклиматические условия выращивания шампиньона
- 7 Культивационные сооружения для выращивания шампиньона
- 8 Покровный материал для шампиньона
- 9 Уход за культурой шампиньона
- 10 Плодоношение, сбор урожая и хранение шампиньонов
- 11 Морфологические и биологические особенности вешенки

Уметь:

1. Стерилизация субстрата для вешенки
2. Выращивание мицелия вешенки
3. Посадка мицелия вешенки
4. Плодоношение, сбор урожая и хранение вешенки
5. Вредители и болезни вешенки, методы борьбы с ними
- 6.

Владеть:

1. Пути снижения себестоимости грибов.
2. Размножение вешенки
3. Уход за культурой вешенки
4. Требования вешенки к условиям внешней среды
5. Особенности питания вешенки

4.1.2. Темы контрольных работ

Контрольные работы не предусмотрены в РПД

4.1.3. Примерные темы курсовых работ

Курсовая работа не предусмотрена в РПД

4.1.5. Тесты

ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур. ИД – 1 Организует реализацию технологий возделывания овощных (в условиях открытого и защищенного грунта), плодовых, лекарственных и декоративных культур, винограда;

Тест:

1. Грибы стали разводить в России?

1. в конце 19 века
2. в начале 20 века
3. в середине 19 века

2. В чем заключается искусство выращивания грибов по Е.А.Грачеву?

1. подготовка субстратов
2. подготовке мицелия
3. режиме выращивания

3. Кто создал первую промышленную шампиньонницу?

1. Н.И.Кичунов
2. М.В.Рытов
3. Е.А.Грачев

4. Какой субстрат считался лучшим?

1. Солома и куриных помет
2. конский навоз кавалерийских лошадей
3. конский навоз тяжеловозов

5. В грибах содержится:

1. белки, минеральные соли, витамины, хлорофилл
2. белки, витамины, жиры, углеводы, минеральные соли
3. белки, жиры, углеводы, каротиноиды

6. Сколько аминокислот содержится в грибах?

1. 5-8
2. 17-22
3. 3-17

7. Как называется вегетативное тело гриба?

1. мицелий
2. шляпка
3. ножка

8. Чем размножается гриб?

2. правильных ответа
1. семенами
2. спорами
3. кусочками мицелия

9. При каком содержании CO₂ растет мицелий

1. до 1%
2. 1-2.5%
3. более 2,5 %

10. какая рН должна быть у субстрата?

- 1.нейтральная
- 2.кислая
- 3.слабощелочная

11.Источники углеродного питания шампиньона

- 1.солома
- 2.помет бройлеров
- 3.вещества, образующиеся в субстрате в процессе ферментативного разложения соломы

12. Источники азотного питания шампиньона

- 1.нитратные формы азота
- 2.аммиачные формы азота
- 3.азотные соединения, образующиеся при ферментации

13.Из чего получают субстрат в промышленном шампиньоноводстве?

- 1.солома и помет бройлеров
- 2.опилки и помет кур несушек
- 3.солома и помет кур несушек

14.Чем отличается помет бройлеров от помета кур несушек

- 1.повышенным содержанием кальция
- 2.повышенным содержанием азота
- 3.повышенным содержанием фосфора

15.Однозональная система производства шампиньонов

- 1.в одном цехе готовится субстрат и выращивают шампиньоны
- 2.субстрат готовят на одном предприятии с выращиванием шампиньона
- 3.субстрат готовят на специальном предприятии

16.Синтетический компост это:

- 1.компост, приготовленный из конского навоза
- 2.компост, приготовленный из конского навоза и соломы
- 3.компост, приготовленный из соломы с добавлением помета бройлеров

17.С какой целью снижают температуру субстрата?

- 1.для развития мицелия
- 2.для формирования плодового тела гриба
- 2.для роста грибов

ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.
ИД - 2 Организует и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.

1 Таксономическая единица Грибы (Fungi или Mycota) соответствует категории ...

- 1) царства

- 2) отдела
- 3) класса
- 4) подцарства

2 Грибы по способу питания - ...

- 1) гетеротрофы, переваривающие пищу снаружи от себя
- 2) гетеротрофы, переваривающие пищу внутри себя
- 3) автотрофы, переваривающие пищу снаружи от себя

3 Тело грибов представляет собой - ...

- 1) мицелий, состоящий из нитевидных гиф
- 2) таллом, состоящий из прозенхимных клеток
- 3) колонию одноклеточных организмов
- 4) ткань, состоящую из паренхимных клеток

4 Наиболее удобны для выращивания в культуре с целью получения плодовых тел ... грибы

- 1) сапротрофные
- 2) микотрофные
- 3) паразитические

5 Съедобные плодовые тела образуют грибы – представители ...

- 1) аскомицетов и базидиомицетов
- 2) оомицетов и зигомицетов
- 3) хитридиомицетов и дейтеромицетов

6 Базидиоспоры - ...

- 1) половые споры
- 2) бесполое споры
- 3) споры со жгутиками
- 4) споры в жёсткой оболочке

7 В клетке дикарионного мицелия ...

- 1) одновременно функционируют два гаплоидных ядра
- 2) функционирует диплоидное ядро
- 3) функционирует гаплоидное ядро
- 4) одновременно функционируют два диплоидных ядра

8 Гименофор это ...

- 1) пластинки или трубки с нижней стороны шляпки плодового тела
- 2) ножка плодового тела
- 3) нитевидные гифы мицелия в питательном субстрате

9 Культивируемые грибы не переносят длительный нагрев выше ...

- 1) 30° С
- 2) 10° С
- 3) 20° С
- 4) 40° С

10 “температурный шок” – это...

- 1) кратковременное охлаждение культурного мицелия до 10-13 °С, которое требуется для перехода к фазе плодоношения у некоторых штаммов
- 2) замораживание плодовых тел с целью длительного хранения

3) гибель культурного мицелия в результате избыточного саморазогрева субстратного компоста

11 Источником для получения мицелия съедобных грибов не могут быть ...

- 1) зооспоры
- 2) базидиоспоры
- 3) фрагменты плодовых тел
- 4) корни микоризообразующих деревьев

12 Сбор плодовых тел в природе лучше осуществлять в период их массового появления ...

- 1) в сухую погоду
- 2) в сырую погоду
- 3) во время выпадения росы
- 4) в ночное время

13 Для выделения культуры следует выбирать молодые, неповрежденные плодовые тела, так как они ...

- 1) меньше инфицированы микроорганизмами
- 2) моложе с онтогенетической точки зрения
- 3) обладают более сильным иммунитетом
- 4) обладают большим потенциалом урожайности

14 Перед выделением инокулюма плодовое тело следует ...

- 1) быстро промыть проточной и стерильной водой, не допуская впитывания
- 2) надолго замочить в дистиллированной воде
- 3) ненадолго замочить в растворе перекиси водорода

15 Наиболее распространённый субстрат для посевного мицелия на сегодняшний день – ...

- 1) зерно злаковых культур
- 2) солома злаковых культур
- 3) семена масличных культур
- 4) опилки лиственных пород деревьев

16 Для более равномерного распределения точек роста гиф в блочном субстрате целесообразнее использовать мицелий, выращенный на ...

- 1) просе
- 2) кукурузе
- 3) бобах
- 4) пшенице

17 Посевной мицелий проще измельчать, если оболочки зерновой основы ...

- 1) обладают восковым слоем (просо)
- 2) прирастают к целлюлозным чешуям (плёнчатый ячмень)
- 3) отделены от плёнчатых чешуй (пшеница)

18 Перед пересадкой культурного мицелия на зерно оно должно быть подвергнуто ...

- 1) автоклавированию
- 2) пастеризации
- 3) варке в кипящей воде

19 Альтернативой использованию твёрдофазного мицелия является использование ... мицелия

- 1) жидкого
- 2) глубинного
- 3) воздушного
- 4) гаплоидного

20 Наименее пригодной тарой для зернового субстрата при его обработке в автоклаве являются ...

- 1) Полиэтиленовые пакеты
- 2) полипропиленовые пакеты
- 3) стеклянные банки

21 Плодовые тела культивируемых грибов вытягиваются при ...

- 1) недостатке освещения и преобладании в спектре красной волны
- 2) избытке освещения
- 3) недостатке освещения и преобладании в спектре синей волны

22 Избыток углекислого газа ...

- 1) губительно действует на плодовые тела
- 2) губительно действует на гифы внутри субстрата
- 3) не является проблемой для грибов
- 4) губительно воздействует на любой мицелий

23 Симбиотрофные или микотрофные грибы (белые грибы, подберёзовики, грузди) можно разводить ...

- 1) внося их споры в почву вокруг пород деревьев, с которыми они образуют микоризу
- 2) на лигнино-целлюлозных субстратах
- 3) на навозном компосте

24 Контаминация в грибоводстве, это ...

- 1) вмешательство нежелательных микробиологических форм в технологический ход производственного процесса
- 2) губительное воздействие токсичных веществ на культурный мицелий
- 3) недопустимо высокое накопление в грибах тяжёлых металлов и радионуклеидов

25 Если культурный штамм гриба, внесенный в субстратный блок, поставить в равные условия с другими микроорганизмами, то с очень высокой вероятностью в конкурентном противостоянии с ними он...

- 1) проиграет, и блок будет испорчен
- 2) достигнет доминирующих позиций и сформирует высокий урожай
- 3) разделит ресурсы поровну и сформирует невысокий урожай

26 Преимущество перед конкурирующими микроорганизмами, которое культурному мицелию даёт питание из освоенного зернового субстрата, является достаточным ...

- 1) только на ранних этапах работы грибного производства
- 2) даже при работе грибного производства в течение многих лет
- 3) только при подготовке субстрата в режиме автоклавирования

27 Абсолютная стерильность субстратного материала ...

- 1) на практике недостижима
- 2) не требует больших усилий
- 3) требует серьёзных вложений

28 Известь (гашёная, негашёная) вносится в блочный субстрат с целью...

- 1) ослабления активности микробиологического фона
- 2) перевода влаги из капельной формы в связанную
- 3) повышения доступности для грибов питательных веществ целлюлозы и лигнина

29 Режим подготовки субстрата, при котором обеспечивается размножение неопасных для грибов микроорганизмов до такой численности, при которой они блокируют размножение опасных микроорганизмов, называется ...

- 1) ферментация
- 2) пастеризация
- 3) гидротермия
- 4) ксеротермия

30 Причина надёжности метода ферментации в том, что в прошедшем обработке субстрате ...

- 1) микробиоценозу контаминантов противостоит альтернативный микробиоценоз, который на их адаптивные изменения он может отвечать своими собственными адаптивными изменениями
- 2) останавливается микроэволюция микроорганизмов контаминантов
- 3) погибают все микроорганизмы-контаминанты
- 4) погибают споры плесеней

4.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

4.2.1. Вопросы к зачету

Вопросы для оценки компетенции

ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.

ИД – 1 Организует реализацию технологий возделывания овощных (в условиях открытого и защищенного грунта), плодовых, лекарственных и декоративных культур, винограда;

ИД - 2 Организует и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.

Знать:

1. Пищевое значение грибов и место их в питании
2. Биохимический состав грибов
3. Лечебные качества грибов
4. История культивирования шампиньона двуспорового
1. Пищевые и лечебные качества шампиньона двуспорового
5. Пищевые и лечебные свойства и культивирование навозника косматого
6. Особенности выращивания шиитаке для лечебных целей

Уметь:

1. Виды и подготовка субстратов
2. Субстраты для выращивания вешенки
3. Виды и подготовка покровной почвы
4. Подготовка мицелия
5. Режимы выращивания, температурный, влажностный и газовый режим в период выращивания шампиньона
6. Режимы при выращивании вешенки

Владеть:

1. Биологические особенности шампиньона двуспорового,
2. Технология выращивания шампиньона двуспорового на конском навозе
3. Устройство примитивных шампиньонниц
4. Устройство промышленной шампиньонницы.
5. Состав и устройство комбината по выращиванию шампиньонов
6. Промышленная технология выращивания шампиньона
7. Сравнительная оценка технологий выращивания шампиньона
8. Биологические особенности вешенки обыкновенной.
9. Биологические особенности вешенки рожковидной,
10. Биологические особенности вешенки степной,
11. Биологические особенности вешенки лимонно- шляпковой (грибильмак)
12. Биологические особенности вешенки серой, вешенки розовой, вешенки флоридской.
13. Помещения для выращивания вешенки
14. Промышленные технологии выращивания вешенки
15. Экстенсивные технологии выращивания вешенки
16. Биологические особенности шиитаке,
17. Экстенсивная технология выращивания шиитаке.
18. Промышленная технология выращивания шиитаке
19. Биологические особенности и технология культивирования кольцевика
20. Биологические особенности и технология культивирования опенка зимнего

21. Биологические особенности и технология культивирования опенка летнего
22. Особенности культивирования вольвариеллы вольвльвовой
23. Особенности культивирования трюфелей
24. Выращивание микоризных грибов.
25. Болезни и меры борьбы с ними при выращивании грибов
26. Основные вредители при выращивании грибов и меры борьбы с ними.
27. Способы подготовки субстрата для выращивания грибов при различных технологиях

4.2.2. Вопросы к экзамену

«Экзамен не предусмотрен учебным планом»

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 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 большему 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.