

## Приложение 1

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 с.-х. продукции*

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

по дисциплине

*«Система НАССР в технологии пива»*

Уровень высшего образования  
магистратура

**Направленность образовательной программы  
«Технология производства и переработки пивоваренного сырья»**

Очная форма обучения

Санкт-Петербург  
2025 г

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1	<p>ПК-4</p> <p>Способен разрабатывать системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей</p> <p>ИПК-4.1</p> <p>Определяет и анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>ИПК-4.2</p> <p>Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Все разделы	Тесты

## 2. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
---	----------------------------------	--	---

1.	Тест	Система стандартизованных 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-4 Способен разрабатывать системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей						
ИПК-4.1 Определяет и анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства						
З-ИПК-4.1 знать: свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	тесты	
У-ИПК-4.1 уметь: определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	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	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	тесты	

			недочетами		
В-ИПК-4.1 владеть: навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	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	тесты
ИПК-4.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях					
З-ИПК-4.2 знать: показатели качества, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания растительного 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.	тесты
У-ИПК-4.2 уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания растительного 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.	тесты

В-ИПК-4.2 владеть: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания растительного 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.	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. «Курсовые работы не предусмотрены в РПД»**

### **4.1.5. Тесты для оценки компетенций**

#### **Простые вопросы (1 уровень)**

- 1. Подтверждением на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены, считается
  - А) верификация процесса
  - Б) валидация процесса
  - В) идентификация процесса
- 2. Критической точкой контроля (КТК), является
  - А) критерий, разделяющий контролируемые величины
  - Б) запись контролирующего оборудования
  - В) место проведения анализа
  - Г) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 3. Международный стандарт, предназначенный для проведения сертификации систем менеджмента, безопасности пищевых продуктов организаций, участвующих в пищевой цепи, перерабатывающих или производящих, называется:
  - А) ISO 22000
  - Б) операционная программа предварительных условий
  - В) программа производственного контроля
  - Г) технохимический и микробиологический контроль
- 4. Продукты, полученные из организмов, у которых внесли изменения в ДНК с помощью рекомбенирования, называются:
  - А) Генетически модифицированные продукты
  - Б) Универсальные продукты
  - В) Условно годные продукты
- 5. Органическое соединение, представляющее собой смесь восьми или более стереоизомеров, используемых в качестве инсектицида для защиты сельскохозяйственных культур, называется:
  - А) Гексахлорциклогексан
  - Б) хлороформ
  - В) капрон

## **Средне-сложные вопросы (2 уровень)**

6. Период времени, который начинается с момента принятия решения о необходимости создания продукта и заканчивается в момент его полного изъятия из эксплуатации, называется:

- А) жизненный цикл
- Б) время эксплуатации
- В) процесс изготовления
- Г) рабочий цикл

7. Меры по управлению, или комбинация мер по управлению, применяемых для предотвращения или снижения значительной пищевой опасности, до приемлемого уровня, называется:

- А) операционная программа предварительных условий
- Б) система менеджмента безопасности пищевой продукции
- В) система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов

8. Техническим нормативным правовым актом, называется:

- А) регламентирующий документ
- Б) уведомление
- В) инструкция
- Г) технико-технологическая карта

9. Подтверждение соответствия продукта нормативным документам, регламентирующим показатели качества и безопасности, считается

- А) обеспечение безопасности продукции
- Б) внедрение системы безопасности
- В) идентификация и выбор опасных факторов

10. Меры по устранению опасных факторов или снижению возможности их появления до допустимого уровня, называются:

- А) предупреждающие действия
- Б) превентивные действия
- В) необходимые действия
- Г) санкции

11. Законченной частью технологического процесса, выполняемого на одном рабочем месте, является:

- А) операция
- Б) результат
- В) схема
- Г) продукт

12. Влияние неопределенности, и любая неопределенность, которая может иметь положительные или отрицательные последствия, является:

- А) риском
- Б) последствием
- В) условием

13. Действия высшего руководства организации и руководителей структурных подразделений, направленные на выполнение требований к

качеству и безопасности выпускаемой продукции и оказываемых услуг, называются:

- А) управление качеством и БПП
- Б) планирование качества и БПП
- В) обеспечение качества и БПП
- Г) улучшение качества и БПП

14. Состояние, заключающееся даже в частичной недостаточности информации, связанной с пониманием события или знанием о событии, его последствиях или вероятности, называется:

- А) неопределенность
- Б) определенность
- В) неэффективность
- Г) не информативность

15. Продукция, которая не будет подвергаться дальнейшей обработке или преобразованию организацией согласно ISO 22000, является:

- А) конечной продукцией
- Б) пищевой продукцией
- В) сертифицированной продукцией

16. Лицо или организация, которые могут воздействовать, подвергаться воздействию или воспринимать себя подверженными воздействию решения или деятельности, являются:

- А) заинтересованными сторонами
- Б) системными сторонами
- В) функциональными сторонами

17. В данном разделе, политики в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, определены конкретные виды работ в определенных организационных условиях труда и управления:

- А) раздел "Функциональные обязанности"
- Б) раздел "Общие положения"
- В) раздел "Ответственность"
- Г) раздел "Права"

18. Планировать, внедрять, применять, поддерживать в надлежащем состоянии и актуализировать СМКиБПП, предоставляя продукцию и услуги, которые являются безопасными, в соответствии с их предназначенным использованием позволяют:

- А) требования, определенные ISO 9001 и ISO 22000
- Б) цикл PDCA
- В) основные положения

19. Сокращение СМКиБПП расшифровывается следующим образом

- А) система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов
- Б) система маркетинга качества и безопасности пищевых продуктов
- В) система менеджмента качества и безубыточности пищевых продуктов

20. Подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования или применения, выполнены, называется:

- А) валидация
- Б) верификация
- В) запись
- Г) мониторинг

21. Проведение запланированных наблюдений и измерений за характеристиками объекта с целью оценки соответствия и определения прогноза изменений, называется:

- А) мониторинг
- Б) верификация
- В) валидация
- Г) запись

22. Связь между достигнутым результатом и использованными ресурсами, называется:

- А) эффективность
- Б) удовлетворенность потребителей
- В) результативность

### **Сложные вопросы (3 уровень)**

23. Действие или вид деятельности, которые необходимы для предотвращения значительной пищевой опасности или снижения ее до приемлемого уровня, называется:

- А) мера управления
- Б) приемлемый уровень
- В) критический предел

24. Установленный способ осуществления деятельности или процесса называется:

- А) процедура
- Б) процесс
- В) требование
- Г) эффективность

25. Распределение ответственности, полномочий и взаимоотношений между работниками, является:

- А) Организационная структура
- Б) Верификация
- В) Запись
- Г) Валидация

Задания на установление последовательности

Установите правильную последовательность

### **Простые вопросы (1 уровень)**

26. СМКиБПП организации основывается на выполнении следующих четырех этапов

- 1 планирование качества и безопасности пищевой продукции
  - 2 управление качеством
  - 3 обеспечение качества
  - 4 улучшение качества
27. При разработке СМКиБП на базе процессного подхода руководство организации акцентирует особое внимание на
1. четком понимании и выполнении требований потребителей и потребностей заинтересованных сторон в рамках законодательства
  2. рассмотрении процесса с точки зрения добавленной стоимости
  3. постановке цели процесса и достижении пригодности и результативности
  4. постоянном совершенствовании процессов, основанном на их объективном измерении
- Средне-сложные вопросы (2 уровень)**
28. Расположите поэтапно пункты заполнения форм по определению критических контрольных точек:
1. выявление опасных факторов
  2. оценка (анализ) риска
  3. предупреждающие (управляющие) действия
  4. выявление ККТ
29. В основе современной системы ХАССП лежит семь принципов, последовательная реализация которых позволяет разработать, внедрить и успешно управлять ХАССП на предприятии
1. проведение анализа рисков
  2. определение критических контрольных точек
  3. определение критических пределов для каждой ККТ
  4. установление системы мониторинга ККТ
  5. установление корректирующих действий
  6. установление процедуры ведения записей
  7. установление процедур проверки системы ХАССП
30. При определении области разработки ХАССП необходимо
1. ограничить область разработки рамками одного конкретного продукта/процесса
  - 2 .определить характер опасных факторов
  3. определить звено производственной (продуктовой) цепи, подлежащее изучению в рамках выполнения практических работ
31. Анализ технологического процесса на наличие ККТ по микробиологическому фактору: № 1 – МАФАнМ, включает в себя следующие операции:
1. приемка и оценка качества сырья
  2. мойка, сортирование
  3. разделка
  4. инспектирование
  5. фасовка
  6. приемка готовой продукции

32. Порядок проведения работ по разработке и внедрению системы ХАССП составлен в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1, и представлен следующими предварительными этапами:

1. организация работ
2. составление информации о продукции
3. подтверждение предполагаемого назначения
4. составление информации о производстве
5. подтверждение описания продукции и производства на соответствие реальной ситуации

33. Порядок проведения работ по разработке и внедрению системы ХАССП составлен в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1, и представлен следующими принципами:

1. идентификация опасных факторов
2. определение ККТ
3. установление допустимых пределов для критических контрольных точек
4. разработка системы мониторинга
5. разработка корректирующих действий
6. внутренние проверки
7. составление документации

34. Идентификация опасных факторов согласно п. 4.3 ГОСТ Р 51705.1, имеет следующую последовательность:

1. выявление всех возможных опасных факторов
2. анализ рисков по каждому потенциальному фактору
3. составление перечня учитываемых опасных факторов
4. определение и документирование предупреждающих действий

### **Сложные вопросы (3 уровень)**

35. Внутренние проверки организации, согласно п. 4.8 ГОСТ Р 51705.1, включают в себя:

1. анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
2. оценка соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП
3. проверка выполнения предупреждающих действий
4. анализ результатов мониторинга ККТ и проведенных корректирующих действий
5. оценка эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению
6. актуализация документов

### **для промежуточной аттестации**

**4.2.1. Зачет не предусмотрен учебным планом**

**4.2.2. Экзамен**

### ***Вопросы для оценки компетенций:***

1. СМК, роль и значение в повышении качества и безопасности пищевой продукции;
2. Особенности организации СМК на пивоваренном производстве;
3. Роль СМК на всех этапах производства напитков брожения;
4. ГОСТы на пиво. Содержание и значение показателей качества и безопасности;
5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Место и роль ХАССП;
6. ТР ТС 022/2011 «О безопасности пищевой продукции в части её маркировки». Требования к упаковке и маркировке напитков брожения;
7. Построение системы ХАССП на пивоваренном заводе;
8. Оценка рисков в технологии пива, выявление ККТ;
9. Допустимые и предельные значения ККТ на каждом этапе технологии пива;
10. Мониторинг ККТ;
11. Внутренний аудит в рамках ХАССП;
12. Разработка инструкций по контролю ККТ;
13. Ведение документации ХАССП;
14. Очередность мероприятий ХАССП на предприятии;
15. Верификация процедур ХАССП;
16. Обучение персонала в рамках плана ХАССП;
17. Инспекционный контроль ХАССП;
18. Рабочая группа ХАССП: состав, функциональные обязанности, слаженность действий, итоговые документы;
19. Санкции, применяемые к предприятию за нарушения ведения ХАССП;
20. Наиболее уязвимые элементы технологии пива по нарушению требований качества и безопасности;
21. Оценка эффективности ХАССП.

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении коллоквиума:

• **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.

• **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.

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

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

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

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проверке контрольных работ:

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

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

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

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

Критерии знаний при проведении зачета:

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

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

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

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

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

• **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большему 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 показателям, 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:	<ul style="list-style-type: none"><li>– в печатной форме увеличенным шрифтом,</li><li>– в форме электронного документа.</li></ul>
Для лиц с нарушениями слуха:	<ul style="list-style-type: none"><li>– в печатной форме,</li><li>– в форме электронного документа.</li></ul>
Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>– в печатной форме, аппарата:</li><li>– в форме электронного документа.</li></ul>

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.