

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

«ПЕРЕДОВЫЕ ЛЕКЦИИ О ТЕХНОЛОГИЯХ ПИЩЕВОЙ НАУКИ»

Уровень высшего образования
бакалавриат

Направленность образовательной программы (профиль)
«Агро-пищевые технологии»

Очная форма обучения

Санкт-Петербург
2025 г

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1	ПК-5 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного и растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИПК-5.1 Реализует качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности.	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 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-5 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного и растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях					
ИПК-5.1 Реализует качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности					
Знать: показатели качества, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного и 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
Уметь: оценивать показатели качества, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного и растительного 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 некоторые с	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	тесты

			недочетами		
Владеть: способностью управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного и растительного 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	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	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

ПК-5 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного и растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ИПК-5.1 Реализует качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности.

1. Концепция функционального (позитивного) питания впервые возникла:

- : в Японии
- : в Китае
- : в России
- : в Канаде

2. Рационы профилактического питания ставят целью:

- :замедления процессов всасывания токсикантов;
- : повысить уровень витаминов ;
- :повышение общей устойчивости организма;
- : профилактика почечной недостаточности.

3. В функциональном питании используют:

- : животные жиры
- : биологически активные добавки;
- + -: функциональные продукты.

4. К функциональным продуктам относятся:

- : Молочные продукты;
- : Природные злаки;
- :Растительные жиры;
- : Животные жиры.

5. Функциональный продукт должен:

- : оказывать благотворное влияние на здоровье человека
- : регулировать определенные процессы в организме
- : предотвращать развитие определенных заболеваний
- : быть высококалорийным

6. Какие вещества относятся к пищевым волокнам:

- : целлюлоза
- : крахмал
- : глюкоза

7. В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?

- : Природные злаки
 - : Молочные продукты
 - : Растительные жиры
 - : Натуральные соки и напитки
8. В каком сырье присутствуют фитозлементы и фитоконплексы?
- : Природные злаки
 - : Молочные продукты
 - : Растительные жиры
 - : Натуральные соки и напитки
- 9 Отсутствие какого витамина приводит к заболеванию бери-бери?
- : D
 - : B1
 - : PP
 - : K
10. К эссенциальным жирным кислотам относится:
- : молочная кислота
 - : серная кислота
 - : арахидоновая кислота
 - : щавелевая кислота
11. Сколько килокалорий выделяется при разложении жира?
- : 12
 - : 9
 - : 5
12. Какие технологические функции из перечисленных, применимы для описания модифицированных крахмалов?
- : загуститель;
 - : эмульгатор;
 - : консервант;
 - : разрыхлитель.
13. Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина K?
- : бери-бери
 - : пеллагра
 - : рахит
 - : замедление свертываемости крови
14. Что является основным сырьем для производства макаронных изделий?
- A) Яйцо
 - B) Вода
 - B) Молоко
15. Какие показатели качества муки будут оказывать влияние на цвет макаронных изделий?
- A) Количество клейковины
 - B) Способность муки к потемнению
 - B) Кислотность
 - Г) Зольность
16. Группа макаронных изделий изготовленных из хлебопекарной муки?
- a). - A
 - b. - B
 - c. - B
- 17 . Группа макаронных изделий изготовленных из твёрдой пшеницы?
- a. -A
 - b. - B
 - c. - B

18. Агар – это:
- а. растительный клей, содержащийся в багряных морских водорослях
 - б. углеводы высшего порядка, состоящие из остатков галактуроновой кислоты
 - в. модифицированный крахмал
 - г. желирующее вещество, полученное из фуцелярии
19. Студнеобразователи растительного происхождения:
- а. агароид
 - б. желатин
 - в. все перечисленное
20. Основной консервант фруктово-ягодного пюре:
- а. силикат магния
 - б. нитрат натрия
 - в. сернистый ангидрид
21. Все пищевые продукты, в том числе кондитерские, разделены на следующие группы:
- а. изделия с низкой влажностью - примерно 10%. Для этих изделий активность воды - ниже
 - б. изделия с промежуточной влажностью 10... 40%. Для этих изделий активность воды - 0,6...
 - в. изделия с высокой влажностью - более 40 %
 - г. все перечисленное
22. Клетчатка способствует:
- а. Выведению из организма холестерина, связывает витамины и минеральные вещества
 - б. Активно участвует в обмене веществ, обладает энергетической ценностью
23. Органические кислоты способствуют:
- а. Выведению из организма холестерина, связывает витамины и минеральные вещества
 - б. Активно участвует в обмене веществ, обладает энергетической ценностью
24. Витамины обладают:
- а. Биологической активностью и участвуют в обмене веществ
 - б. Выведению из организма холестерина, связывает витамины и минеральные вещества
25. Используя свойства сахара можно регулировать
- а. Степень набухания белков и крахмала муки
 - б. Образованию пористой фиксированной структуры
 - в. Повышают гигроскопичность изделий и их намокаемость
26. Используя свойства патоки и стропа можно регулировать:
- а. Степень набухания белков и крахмала муки
 - б. Образованию пористой фиксированной структуры
 - в. Повышают гигроскопичность изделий и их намокаемость
27. Наиболее ценные белки, используемые при производстве кондитерских изделий:
- а. Белки молока
 - б. Яиц
 - в. Растительные белки
 - г. Все перечисленное
28. Углеводы представлены
- а. Простыми сахарами
 - б. Полисахарами
 - в. Все перечисленное
29. К простым углеводам относятся:
- а. Глюкоза
 - б. Фруктоза
 - в. Крахмал
 - г. Инсулин
 - д. Пектиновые вещества

30. К полисахаридам относятся:
- а. Глюкоза
 - б. Фруктоза
 - в. Крахмал
 - г. Инсулин
 - д. Пектиновые вещества
31. Пищевая ценность кондитерских изделий оценивается с помощью
- а. Содержания в них:
 - б. Белков
 - в. Жиров
 - г. Углеводов
 - д. Минеральных веществ и витаминов
 - е. Все перечисленное
32. Ценным белковым сырьём может служить...?
- а. мясо с/х животных;
 - б. кровь с/х животных;
 - в. молоко с/х животных;
 - г. кожа с/х животных.
33. Каким сырьём являются шроты?
- а. белковым
 - б. углеводным
 - в. дубильным
 - г. органическим
34. Что такое Белковый изолят?
- а. крупнодисперсный порошок
 - б. мелкодисперсный порошок
 - в. жировая смесь
 - г. крупный помол
35. Что применяется в качестве экстрагента белка?
- а. 7 %-ный раствор поваренной соли, подкисленный соляной кислотой.
 - б. 1% раствор поваренной соли
 - в. раствор из соляной кислоты
 - г. дубильные вещества
36. Чем характеризуется сырой протеин шротов?
- а. нерастворим
 - б. высокой плотностью
 - в. высокой растворимостью
 - г. низкой влажностью
37. Что повышает сыворотка в тесте?
- а. влажность
 - б. кислотность
 - в. пористость
 - г. дубильные вещества
38. Что содержат соевые изоляты белков?
- а. сырой протеин
 - б. лецитин
 - в. белок
 - г. триптофан
39. Значительным содержанием какого вещества отличаются отруби?
- а. клетчатки
 - б. крахмала
 - в. жира

г. сахара

40. Содержание какого элемента в отрубях возрастает после их измельчения?

а. железа

б. азота

в. фосфора

г. калия

41. Какого вещества нет среди углеводов крахмала?

а. сахара

б. крахмала

в. клетчатки

г. пентозан

42. Каков срок хранения зародышей пшеницы?

а. не более 1 месяца

б. не более 2 месяцев

в. не более 3 месяце

г. не более 4 месяцев

43. Белок получают из жмыхов и шротов:

а. сои, хлопчатника, подсолнечника

б. арахиса, рапса, сафлоры

в. конопли, льна, кунжута, горчицы

г. из всех перечисленных

44. Основным компонентом шротов является:

а. кальций

б. фосфор

в. белок

г. зола

45. Белковый экстракт отделяют от нерастворимого остатка шрота:

а. центрифугированием

б. смешиванием

в. взбалтыванием

г. нагреванием

46. Белковый изолят-

а. мелкодисперсный порошок

б. жидкость

в. газ

г. другое

47. Сырой протеин шротов характеризуется высокой:

а. растворимостью

б. проницаемостью

в. малорастворимостью

г. нерастворимостью

48. При выработке массовых сортов хлеба из пшенично муки первого сорта целесообразно добавлять изолированные белки:

а. подсолнечника

б. хлопчатника

в. сои

г. все из перечисленных

49. При добавлении изолированных белков подсолнечника влажность теста целесообразно:

а. повышать

б. понижать

в. оставить прежней

г. другое

50. При выработке изделий с обезжиренным сухим молоком можно заменить 50% его эквивалентным количеством изолированных белков:
- а. подсолнечника
 - б. хлопчатника
 - в. сои
 - г. все из перечисленных
51. Каково отличительное свойство шрот?
- а. это дорогое сырье, с низкой биологической ценностью
 - б. это дешевое сырье, с высокой биологической ценностью
 - в. ничем не отличается от остального сырья
 - г. высокие физико-химические свойства
52. Мелкодисперсный порошок от белого до светло-кремового цвета, без постороннего привкуса и запаха это...
- а. белковый изолят
 - б. пшеничная мука
 - в. фосфатидный концентрат
 - г. пивные дрожжи
53. Вследствие снижения газодерживающей способности теста ухудшается...
- а. аминокислотный состав теста
 - б. водопоглощательная способность теста
 - в. содержание растворимого протеина
 - г. формоустойчивость хлеба
54. С целью устранения расплываемости тестовых заготовок при замесе теста необходимо добавлять:
- а. бромат натрия
 - б. бромат калия
 - в. фосфатидный концентрат
 - г. анилин
55. Лимитирующей аминокислотой белка зародыша является:
- а. метионин
 - б. аланин
 - в. карнитин
 - г. глютамин
56. В тесте с зародышем сахаробразующая способность
- а. уменьшается
 - б. увеличивается незначительно
 - в. остается прежней
 - г. равна нулю
57. Мука, обладающая хорошими эмульгирующими свойствами, при замене пшеничной повышается водопоглощательная способность и стабильность теста:
- а. мука из семян рапса
 - б. мука из семян кунжута
 - в. соевая мука
 - г. ржаная мука
58. Продукты из этих зерновых являются единственными, которые снижают кровяное давление
- а. ячмень
 - б. овёс
 - в. пшеница
 - г. рис
59. По аминокислотному составу белки этой муки близки к белкам мяса и молока; в ней содержится больше важнейших незаменимых аминокислот, чем в пшеничной муке:

- а. гороховая мука
 - б. рисовая мучка
 - в. кукурузная мука
 - г. ячменная мука
60. Рекомендуется ли проводить в две стадии замес, если добавляется большое количество соевой муки?
- а. нет
 - б. рекомендуется в 3 стадии
 - в. в 2 стадии
 - г. в 4 стадии
61. Какой срок хранения у цельномолотой пшеничной муки?
- а. 2 месяца
 - б. 3 месяца
 - в. 1 месяц
 - г. 4 месяца
62. Источником какого вещества служат зародыши пшеницы при производстве хлеба?
- а. лизина
 - б. валина
 - в. фенилаланина
 - г. изолейцина
63. Каким способом получают концентрированный яблочный сок?
- а. увариванием натурального сока до заданной влажности.
 - б. отжим кашеобразной массы яблок
 - в. протирка свежих яблок
 - г. стерилизация сока
64. Добавление этого яблочного продукта тормозит кислотонакопление в тесте
- а. яблочное пюре
 - б. яблочный порошок
 - в. яблочное повидло
 - г. концентрированный яблочный сок
65. При замене 20% пшеничной муки этой овощной добавкой, повышается водопоглотительная способность муки, улучшается качество хлеба, снижается его черствение:
- а. картофельные хлопья
 - б. семена томатов
 - в. свекольный порошок
 - г. морковный порошок
66. Благодаря чему можно ускорить процесс созревания теста?
- а. уменьшив на него физическое воздействие;
 - б. снизив температуру воздуха;
 - в. увеличив температуру воздуха;
 - г. добавив овощей в опару.
67. На что овощные добавки НЕ воздействуют?
- а. удельный объём;
 - б. формоустойчивость хлеба;
 - в. влажность;
 - г. пористость.
68. Каким способом НЕ целесообразно готовить тесто из пшеничной муки с добавлением повидла?
- а. безопарным;
 - б. опарным;
 - в. ускоренный способ;

г. на дисперсной фазе.

69. Чему способствуют улучшители повышающие гидрофильность теста ?

- а. улучшению цвета мякиша;
- б. улучшению пористости мякиша;
- в. увеличению срока хранения;
- г. сохранению свежести хлеба.

70. Что из ниже перечисленного является нетрадиционным сырьём в хлебопекарной промышленности?

- а. фруктово-ягодные добавки;
- б. масло;
- в. яйца;
- г. сахарозаменитель.

71. Какое негативное влияние оказывает яблочный порошок на готовое изделие?

- а. затемнение мякиша;
- б. ухудшение пористости;
- в. быстрая усушка;
- г. короткий срок хранения.

72. Какие изменения происходили в готовых изделиях, при условии, что хлеб был приготовлен на жидких или активированных дрожжах, содержал размолотые семена томатов?

- а. улучшение пористости, замедление черствения;
- б. замедление черствения, уменьшение объёма;
- в. улучшение пористости, уменьшение объёма;
- г. уменьшение объёма, затемнение мякиша.

73. Какой из минеральных веществ преобладает в продуктах винограда?

- а. фосфор;
- б. магний;
- в. калий;
- г. железо.

74. Как называются отходы получаемые в результате производства яблочного сока?

- а. выжимки
- б. жмых
- в. жом
- г. пюре

75. Какое яблочное пюре используют в хлебопечении?

- а. пастеризованное
- б. консервированное
- в. стерилизованное
- г. сульфитированное

76. Содержание какого вещества значительно увеличивается в хлебе при добавлении яблочного пюре в процессе производства?

- а. крахмал
- б. сахар
- в. соль
- г. ПАВ

77. Добавка , которую целесообразно использовать при переработке сильной муки, повышает гидратационную способность клейковины, затемняет ее цвет:

- а. крахмал
- б. соевая мука
- в. подсолнечная мука
- г. изолированный белок

78. Добавка, которую рационально применять в качестве дополнительного источника

фермента фитазы при производстве жидких дрожжей:

- а. крахмал
- б. солодовые ростки
- в. пивная дробина
- г. ячмень

79. Что повышает подсолнечная мука?

- а. гидратационную способность клейковины
- б. влажность
- в. пористость
- г. растворимость

80. Подсолнечная мука обладает большей протеолитической способностью, чем?

- а. Ржаная
- б. Пшеничная
- в. Пшенично-ржаная
- г. Ржано-пшеничная

81. Как получают фосфатидные концентраты?

- а. при гидратации подсолнечного и соевого масел.
- б. при гидратации соевого масла
- в. при гидратации льняного масла
- г. ни одно не верно

82. Внесением какого продукта в состав теста с дробинкой обеспечивает улучшение его физических свойств?

- а. сахара
- б. соли
- в. крахмала
- г. жира

для промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет

Вопросы для оценки компетенции:

1. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.
2. Основы государственной политики в области здорового питания.
3. Актуальные задачи и приоритетные направления политики в области здорового питания населения России.
2. Научное обоснование концепции оптимального питания. Роль питания в сохранении здоровья и профилактике алиментарных заболеваний.
3. Характеристика нормативных документов по организации здорового питания.
4. Концепция государственной политики здорового питания населения Российской Федерации.
5. Характеристика структуры питания Российской Федерации.
6. Особенности развития государственной научно-технической политики в области здорового питания.
7. Сахарозаменители, применяемые в производстве диабетических изделий.

8. Подсластители, применяемые в производстве диабетических изделий. Характеристика.
9. Ассортимент изделий на подсластителях.
10. Сахарозаменители при производстве кондитерских изделий для людей с заболеванием сахарный диабет.
11. Подсластители, которые разрешены к применению в кондитерских изделиях в РФ.
12. Подслащивающие вещества.
13. Сахарозаменители для людей с заболеванием сахарный диабет.
14. Подсластители, которые разрешены к применению в кондитерских изделиях в РФ.
15. Гигиенические требования, предъявляемые к качеству и безопасности диетических кондитерских изделий (СанПиН 2.3.2. 560 - 96). 35
16. Приоритетные направления по созданию новых видов кондитерских изделий для детского и диетического питания.
17. Кондитерские изделия для детского питания.
18. Специфические и принципиальные особенности кондитерских изделий детского ассортимента.
19. Кондитерские изделия для детей, обогащенные бифидобактериями
20. Классификация пищевых волокон.
21. Биологическая роль пищевых волокон в организме человека и их суточную потребность.
22. Минеральный состав овощного и плодового пюре.
23. Диетические изделия, обогащенные пищевыми волокнами. Классификация, свойства пищевых волокон.
24. Кондитерские изделия, обогащенные йодом. Суточная потребность. Роль йода в организме человека.
25. Диетические кондитерские изделия, обогащенные кальцием. Норма потребления. Роль кальция в организме человека.
26. Биологическая роль пищевых волокон в организме человека и их суточную потребность.
27. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для лечебного питания.
28. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для профилактического питания.
29. Классификация диетических хлебобулочных изделий.
30. Функциональное назначение диетических хлебобулочных изделий.
31. Функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных и профилактических.
32. Концепция государственной политики в области здорового питания.
33. Общие требования к диетическим продуктам. Их определение в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2. 560-96).
34. Классификация диетических хлебобулочных изделий.

4.2.2. 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»** – 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 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.

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.