

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
«Теплофизические основы термообработки продукции растительного и
животного происхождения»

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление образовательной программы
Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства

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-3.3 З-ИУК-3.1 Знать: технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. У-ИУК-3.1 Уметь: управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. В-ИУК-3.1 Владеть: способностями управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях В-ИУК-3.1 Знать: технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ПК-4 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. З-ИУК-4.1 Знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У-ИУК-4.1 Уметь: управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. В-ИУК-4.1 Владеть: способностями управлять производством продуктов питания из растительного сырья 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	Задания для решения кейс-задачи

		проблемы.	
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
7.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе

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-3 Способен управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях					
ИПК-3.3 Рассчитывает показатели и контролирует качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях					
Знать управлять производством 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 некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа

Владеть управлять производством 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
ПК-4 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					
ИПК-.4.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					
Знать управлять производством продуктов питания из растительного сырья 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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	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 управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	При решении стандартных задач не продемонстриро ваны базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрирова ны базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы 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

1. Технология производства вареных продуктов из свинины.
2. Обжаривание мяса и растительного сырья и протекающие при этом процессы.
3. Варка и бланширование мяса и растительного сырья и протекающие при этом процессы.
4. Способы копчения мяса и рыбы: холодное, горячее и полугорячее.
5. Технология производства вареных колбас.
6. Технология производства сырокопченых колбас.
7. Технология производства полукопченых колбас.
8. Технология производства варено-копченых колбас.
8. Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий.
29. Оборудование для получения консервов.
30. Коптильный дым: сырье для получения, состав, свойства.
31. Технология получения рыбы горячего копчения.
32. Технология получения рыбных колбас
33. Технология получения рыбы холодного копчения.
34. Методы снижения содержания токсичных, мутагенных и канцерогенных веществ в коптильном дыме.
35. Технология производства сыровяленых колбас.
36. Технология производства копчено-вареных продуктов из свинины.
37. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов.
38. Технология производства запеченных и жареных продуктов из свинины.
39. Изменения, происходящие с коллагеном при тепловой обработке.
40. Методы определения параметров разрушения компонентов пищевых продуктов
41. Расчет температурного поля в консервах, стерилизуемых в автоклавах
42. температурного поля в консервах, стерилизуемых в аппаратах непрерывного действия
43. Расчет изменения давления в банке при стерилизации
44. Автоклавы периодического действия
45. Стерилизаторы непрерывного действия

46. Порядок разработки режимов пастеризации и стерилизации
47. Источники ошибок при подборе режимов термообработки
48. Контроль качества консервов
49. Режимы асептического консервирования
50. Подсчет фактической летальности при стерилизации
51. Автоклавы периодического действия
52. Стерилизаторы непрерывного действия
53. Порядок разработки режимов пастеризации и стерилизации
54. Источники ошибок при подборе режимов термообработки
55. Контроль качества консервов
56. Режимы асептического консервирования
57. Подсчет фактической летальности при стерилизации

4.1.2. Темы контрольных работ «Контрольные 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-3.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

1) Что обеспечивает уничтожение только вегетативных форм микроорганизмов?

Выбрать правильный ответ из:

1. Пастеризация пищевых продуктов.
2. Стерилизация пищевых продуктов.
3. Теплофизические свойства мяса и мясопродуктов: теплопроводность и температуропроводность.
4. Теплофизические свойства мяса и мясопродуктов: энтальпия.

2) Что обеспечивает доведение колбас до состояния кулинарной готовности?

Выбрать правильный ответ из:

1. Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий.
2. Оборудование для получения консервов.
3. Коптильный дым: сырье для получения, состав, свойства.
4. Технология получения рыбы горячего копчения.

ИПК-.4.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1) Что обеспечивает барьерные свойства?

Выбрать правильный ответ из:

1. Технология производства ливерных колбас.
2. Технология производства кровяных колбас.
3. Условия для хранения мяса и мясопродуктов.
4. Колбасные оболочки и их свойства.

2) В каком процессе возникает наибольшая температура?

Выбрать правильный ответ из:

1. Дымогенерация коптильного дыма.
2. Технология производства консервов.
3. Термическая обработка колбас.
4. Технология производства мясных хлебов.

ПК-4 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ИПК-.4.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1) Что обеспечивает размягчение растительной продукции при тепловой обработке?

Выбрать правильный ответ из:

1. Технология производства копчено-вареных продуктов из свинины.
2. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов.
3. Технология производства запеченных и жареных продуктов из свинины.
4. Изменения, происходящие с протопектином при тепловой обработке.

2) Какой параметр необходимо контролировать в ходе термообработки?

Выбрать правильный ответ из:

1. Методы определения параметров разрушения компонентов пищевых продуктов.
2. Расчет температурного поля в консервах, стерилизуемых в автоклавах.
3. Расчет температурного поля в консервах, стерилизуемых в аппаратах непрерывного действия.
4. Контроль давления в банке при стерилизации.

ИПК-.4.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1) Температура какого процесса сильно зависит от значения pH?

Выбрать правильный ответ из:

1. Технология получения консервов из растительного сырья.
2. Технология холодильного хранения растительного сырья.
3. Снижение содержания токсичных, мутагенных и канцерогенных веществ в копильном дыме.
4. Технология производства сыровяленых колбас.

2) Изменения какого компонента наиболее термочувствительно?

Выбрать правильный ответ из:

1. Влияние температуры на витаминный состав растительной продукции.
2. Влияние температуры на минеральный состав растительных консервов.
3. Образование новых пигментов в пищевых продуктах при нагревании.
4. Изменения, происходящие аминокислотами при нагревании пищевых продуктов.

4.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

4.2.1. Вопросы к зачету

Вопросы для оценки компетенции

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

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

Знать:

1. Назовите основные микроорганизмы мяса и мясных продуктов.
2. Назовите основные группы бактерий.
3. Приведите химический состав бактерий.
4. Расскажите о строении дрожжей. Формы дрожжевых клеток?
5. Дикие и культурные плесени их положительное и отрицательное действие.

Уметь:

1. Назовите области применения антибиотиков.
2. Расскажите о классификации антибиотиков в зависимости от типа воздействия на микробную клетку.
3. Какие препараты воздействуют преимущественно на грамположительные и грамотрицательные микроорганизмы?

4. В чем заключаются механизмы действия антибиотиков?
5. Какие группы антибиотиков выделяют в соответствии с особенностями химического строения их молекул?

Владеть:

1. Что такое контаминация, причины ее возникновения?
 2. Приведите примеры положительного и отрицательного действия микроорганизмов.
 3. Как действует температура на микроорганизмы?
 4. Расскажите о биохимических механизмах анабиоза бактерий.
- Влияние санитарного состояния помещений для переработки скота на возможность контаминации.
5. Расскажите о необходимости санитарной обработки помещений для предотвращения контаминации.
- ИПК-3.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать

1. Какое применение находят антибиотики в пищевой промышленности?
2. Какое применение находят антибиотики при переработке мяса?
3. Какое применение находят антибиотики при переработке рыбы?
4. Какое применение находят антибиотики при переработке молока?
5. Почему пищевые продукты представляют идеальную среду для развития микроорганизмов?

Уметь

1. Какие результаты позволяет получить использование консервантов в пищевой промышленности?
2. С какой целью используются консерванты в мясоперерабатывающей промышленности?
3. Методы импульсного воздействия, используемые при обработке мяса.
4. Использование инфракрасного излучения для обработки мяса.
5. В чем заключаются особенности радиационной обработки мяса?

Владеть

1. В каких случаях используется ультразвуковая обработка мяса?
 2. На каких физических принципах основано использование инфракрасного излучения?
 3. Назовите источники импульсных методов обработки?
 4. К каким результатам приводит использование ИК обработки мяса?
 5. Какая опасность может заключаться в радиационной обработке мяса?
- ИПК-3.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать

1. Расскажите о строении плесени. Гифы и мицелий плесени.
2. Расскажите о питании и дыхании микроорганизмов.
3. В чем заключается значение воды в росте и развитии микроорганизмов?
4. Вещества, способствующие развитию полезных микроорганизмов.
5. Какие пищевые продукты поражают плесени?

Уметь

1. Расскажите о положительном значении плесеней.
2. В чем заключаются особенности размножения микроорганизмов почкованием?
3. В чем заключаются особенности размножения микроорганизмов делением?
4. Как изменяется динамика численности микроорганизмов во времени, в чем заключаются причины такого изменения?
5. какое влияние термообработка оказывает на развитие микроорганизмов.

Владеть

1. Технология производства вареных продуктов из свинины.
 2. Обжаривание мяса и растительного сырья и протекающие при этом процессы.
 - 3 Действие термообработки на основные компоненты пищевых продуктов
 - 4 Классификация витаминов
 - 5 Краткие сведения о биологическом действии витаминов
- ПК-4 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Знать

1. Варка и бланширование мяса и растительного сырья и протекающие при этом процессы.
2. Способы копчения мяса и рыбы: холодное, горячее и полугорячее.
3. Технология производства вареных колбас.
4. Технология производства сырокопченых колбас.
5. Технология производства полукопченых колбас.

Уметь

1. Технология производства варено-копченых колбас.
2. Влияние температуры на витаминный состав растительной продукции.
3. Влияние температуры на витаминный состав мяса.
4. Образование новых пигментов в пищевых продуктах при нагревании.
5. Изменения, происходящие с белками, пептидами и аминокислотами при нагревании пищевых продуктов.

Владеть

1. Технология производства ливерных колбас.
2. Технология производства кровяных колбас.
3. Упаковочные материалы для хранения мяса и мясопродуктов.
4. Колбасные оболочки и их свойства.

5. Пастеризация пищевых продуктов.

ИД-2_{ПК-4}

Знать

1. Стерилизация пищевых продуктов.
2. Теплофизические свойства мяса и мясопродуктов: теплопроводность и температуропроводность.
3. Теплофизические свойства мяса и мясопродуктов: энтальпия.
4. Дымогенераторы для получения коптильного дыма.
5. Технология производства консервов.

Уметь

1. Термическая обработка колбас.
2. Технология производства мясных хлебов.
3. Биохимические и физико-химические процессы, происходящие при копчении в зависимости от температуры проведения процесса.
4. Формирование цвета мясных изделий, подвергаемых тепловой обработке.
5. Оборудование для копчения пищевых продуктов.

Владеть

1. Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий.
2. Оборудование для получения консервов.
3. Коптильный дым: сырье для получения, состав, свойства.
4. Технология получения рыбы горячего копчения.
5. Технология получения рыбы холодного копчения.

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

Знать

1. Методы снижения содержания токсичных, мутагенных и канцерогенных веществ в коптильном дыме.
2. Технология производства сыровяленых колбас.
3. Технология производства копчено-вареных продуктов из свинины.
4. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов.
5. Технология производства запеченных и жареных продуктов из свинины.

Уметь

1. Изменения, происходящие с коллагеном при тепловой обработке.
2. Методы определения параметров разрушения компонентов пищевых продуктов
3. Расчет температурного поля в консервах, стерилизуемых в автоклавах
4. температурного поля в консервах, стерилизуемых в аппаратах непрерывного действия
5. Расчет изменения давления в банке при стерилизации

Владеть

1. Автоклавы периодического действия

2. Стерилизаторы непрерывного действия
3. Порядок разработки режимов пастеризации и стерилизации
4. Источники ошибок при подборе режимов термообработки
5. Контроль качества консервов

1. Режимы асептического консервирования
2. Подсчет фактической летальности при стерилизации
3. Биохимические и физико-химические процессы, происходящие при копчении в зависимости от температуры проведения процесса.
4. Формирование цвета мясных изделий, подвергаемых тепловой обработке.
5. Оборудование для копчения пищевых продуктов.

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 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.