

Приложение 1 к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность пищевых продуктов»

Кафедра:	Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Направленность (профиль)	«Технология продуктов общественного питания»
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17.08.2020 г. №1041)

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 час. 4 з.е. Форма промежуточного контроля – зачет.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		4 курс
Общая трудоемкость: часы	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	30	30
лекции	8	8
практические занятия (ПЗ)	22	22
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	114	114
рефераты	20	20
подготовка к практическим занятиям	80	80
самостоятельное изучение тем	14	14
Промежуточная аттестация		зачет

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-5ОПК-2 – Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции				
Знания:	фрагментарные знания	знает основные разделы микробиологии для освоения, химических, биохимических, микробиологических, процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	знает и может использовать в практической деятельности специализированные знания микробиологии и для освоения, химических, биохимических, микробиологических, процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	знает особенности химического состава растительного и животного сырья в сравнительном аспекте алиментарные, эссенциальные, неалиментарные вещества пищи границы взаимозаменяемости макронутриентов факторы, обуславливающие качество пищевого сырья и готовой продукции основные физико-химические и биохимические

				ие процессы, проходящие с компонентам и сырья при его хранении и переработке
Умения	Отсутствие умений	умеет использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических процессов происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	умеет использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения процессов происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	и умеет использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Навыки	Отсутствие навыков	имеет некоторые навыки	имеет хорошие	имеет устойчивые

		использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии,	навыки использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии,	навыки использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии,
ИД-1ОПК-4 – Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции				
Знания:	фрагментарные знания	основные этапы методики отбора средних проб растительной продукции, методов оценки качества растительной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации;	методики отбора средних проб растительной продукции, методы оценки качества растительной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации с незначительными неточностями;	методики отбора средних проб растительной продукции, методы оценки качества растительной продукции в соответствии с требованиями и нормативной документации;
Умения	Отсутствие умений	оценивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями	правильно оценивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии	правильно оценивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии

		нормативной документации но допустившим погрешности в ответе	с требованиями нормативной документации и потребностям и рынка с незначительными погрешностями;	с требованиями и нормативной документации и и потребностями рынка;
Навыки	Отсутствие навыков	Некоторые навыки проведения технохимического контроля качества растительного сырья и продуктов питания.	проведения технохимического контроля качества растительного сырья и продуктов питания, допуская незначительные неточности.	проведения технохимического контроля качества растительного сырья и продуктов питания

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов	ИД-5ОПК-2 ИД-1ОПК-4	Тестирование Реферат	Письменно
Тема 1. Составные части пищи и их физиологическое значение. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов	ИД-5ОПК-2 ИД-1ОПК-4	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа

ксенобиотиками химического и биологического происхождения..			
Тема 2. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами Загрязнения химическими элементами. Опасности, связанные с токсинами естественного происхождения	ИД-5ОПК-2 ИД-1ОПК-4	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 3. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами	ИД-5ОПК-2 ИД-1ОПК-4	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ИД-5ОПК-2 ИД-1ОПК-4	Тест по разделу 2. Реферат	Письменно
Тема 4 Гигиеническая оценка продуктов животноводства и растениеводства. Гигиеническая оценка консервированных продуктов. Генетически модифицированные продукты	ИД-5ОПК-2 ИД-1ОПК-4	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

Вопросы для контрольной работы

Тема 1. Составные части пищи и их физиологическое значение. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения..

1. Сформулируйте цель изучения дисциплины «Безопасность товаров».

2. Перечислите основные виды безопасности, которые должны обеспечиваться для товаров.
3. Что такое технические регламенты? Какова их роль в обеспечении безопасности?
4. Перечислите основные группы веществ, входящих в состав пищи. На какие две большие категории их принято делить по химической природе?
5. Какова главная функция белков в организме? Перечислите 3–4 их ключевые роли (например, структурную, каталитическую, транспортную, защитную).
6. В чём разница между простыми и сложными углеводами с точки зрения переваривания и влияния на уровень глюкозы в крови?
7. Какова физиологическая роль воды? К каким последствиям приводит дефицит воды в организме?
8. Что такое ксенобиотики? Приведите определение и поясните происхождение таких веществ.
9. Назовите источники поступления в продукты питания тяжёлых металлов (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк).
10. Опишите пути попадания патогенных микроорганизмов в пищевые продукты.

Тема 2. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами Загрязнения химическими элементами. Опасности, связанные с токсинами естественного происхождения

1. Что такое загрязнение микроорганизмами и их метаболитами?
2. Какие меры профилактики пищевых отравлений, вызванных микроорганизмами и их метаболитами, вы можете назвать?.
3. Что такое микотоксикозы? Какие плесневые грибы и их метаболиты чаще всего становятся причиной этих заболеваний?.
4. Что понимают под химическим загрязнением окружающей среды?
5. По каким критериям химические элементы-загрязнители классифицируют по степени опасности?
6. Чем отличаются природные и антропогенные источники поступления химических элементов в окружающую среду?
7. Какие технологические процессы в металлургии и энергетике приводят к эмиссии химических элементов?
8. Что такое токсины естественного происхождения?
9. Перечислите основные источники природных токсинов.
10. Каковы основные пути попадания природных токсинов в организм человека?
11. Какие меры профилактики рекомендуются для снижения риска отравлений природными токсинами?

Тема 3. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами

1. Что такое пестициды? С какой целью применяются пестициды?
2. Что такое нитраты и нитриты? В чём заключается их потенциальная опасность для человека?
3. Регуляторы роста растений. В чём может заключаться их негативное влияние на организм человека?
4. Какие вещества, применяемые в животноводстве, могут загрязнять пищевые продукты?

5. Перечислите основные источники образования диоксинов в окружающей среде.
6. В каких продуктах чаще всего обнаруживают опасные концентрации диоксинов?
7. Какие источники загрязнения окружающей среды ПАУ вы знаете?

Тема 4 Гигиеническая оценка продуктов животноводства и растениеводства. Гигиеническая оценка консервированных продуктов. Генетически модифицированные продукты

1. Какие показатели свежести мяса оценивают при послеубойной экспертизе?
2. На что обращают внимание при осмотре внутренних органов и туш?
3. Как оценивают качество молока и молочных продуктов (на примере органолептических и лабораторных показателей)?
4. Какие требования предъявляются к условиям хранения и транспортировки продуктов животноводства с точки зрения гигиены?
5. Что входит в понятие «гигиеническая оценка» продуктов растениеводства? Какие цели она преследует?
6. Какие факторы риска для здоровья человека связаны с продукцией растениеводства? Приведите примеры.
7. Какие вредные примеси (загрязнители) могут присутствовать в продуктах растениеводства и как их выявляют?
8. Как влияет технология выращивания (использование удобрений, пестицидов) на безопасность продукции?

Тесты для текущего контроля

ВАРИАНТ 1

Вопрос 1.

Как называются вещества и элементы, загрязняющие сырье и пищевые продукты?

1. ксенобиотики;
2. нутриенты;
3. поверхностно-активные вещества;
4. антисептики.

Вопрос 2.

К наиболее токсичным металлам относятся:

1. Со;
2. Са;
3. К;
4. Fe.

Вопрос 3.

Какие вещества обуславливают пищевую ценность продуктов?

1. железо;
2. белки;
3. микроэлементы;
4. углеводы.

Вопрос 4.

Какие вещества обуславливают биологическую ценность продуктов?

1. спирты;
2. незаменимые аминокислоты;
3. жиры;
4. вода.

Вопрос 5.

Какие формы заболеваний вызывает загрязнение микроорганизмами?

1. пищевые отравления;
2. пищевые инфекции;
3. онкологические;
4. тератогенные.

Вопрос 6.

Что из перечисленного является микотоксином?

1. афлатоксин;
2. нитрозоамин;
3. сульфаниламид;
4. зеараленон.

Вопрос 7.

Источники загрязнения атмосферы свинцом?

1. выхлопные газы;
2. внесение в почву удобрений;
3. сжигание каменного угля;
4. кислотные дожди.

Вопрос 8.

Какие из загрязняющих веществ, применяются в растениеводстве?

1. диоксины;
2. сульфаниламиды;
3. антиоксиданты;
4. пестициды.

Вопрос 9.

Какие из загрязняющих веществ, применяются в животноводстве?

1. нитраты;
2. транквилизаторы;
3. антибиотики;
4. патулин.

Вопрос 10.

Сколько основных фаз включает метаболизм чужеродных соединений?

1. одну;
2. четыре;
3. две;
4. десять.

Вопрос 1.

Что называется совокупностью характеристик, обуславливающих потребительские свойства пищевых продуктов и обеспечивающих ее безопасность для человека?

1. пищевая ценность;
2. качество пищевой продукции;
3. доброкачественность пищевой продукции;
4. биологическая ценность.

Вопрос 2.

Какие питательные вещества являются наиболее энергетически ценными?

1. белки;
2. жиры;
3. углеводы;
4. витамины.

Вопрос 3.

Что такое микотоксины?

1. вторичные метаболиты микроскопических плесневых грибов;
2. стафилококки;
3. бактерии рода протеус;
4. энтерококки.

Вопрос 4.

Какие заболевания относятся к пищевым инфекциям?

1. сальмонеллез;
2. стафилококковое отравление;
3. ботулизм;
4. бактериальный токсикоз.

Вопрос 5.

Что из перечисленного является микотоксином?

1. сульфаниламид;
2. нитрозоамин;
3. охратоксин ;
4. энтеротоксин.

Вопрос 6.

Чем вызывается стафилококковое пищевое отравление?

1. сульфаниламидом;
2. энтеротоксином;
3. трихотеценом;
4. зеараленоном.

Вопрос 7. Какие пищевые продукты поражаются патулином?

1. молоко и молочные продукты;
2. мясо и мясопродукты;
3. фрукты и овощи;

4. зерновые культуры.

Вопрос 8.

Попадая в организм кадмий проявляет наиболее сильное токсическое действие на:

1. почки;
2. приводит к нарушению метаболизма Ca, Mg, P, F;
3. приводит к замедлению роста у детей;
4. желудочно-кишечный тракт.

Вопрос 9.

Какие из загрязняющих веществ, применяются в растениеводстве?

1. нитрозоамины;
2. сульфаниламиды;
3. антиоксиданты;
4. диоксины.

Вопрос 10.

Какие вещества относятся к чужеродным загрязнителям?

1. оксалаты;
2. тяжелые металлы;
3. афлатоксин;
4. патулин.

ВАРИАНТ 3

Вопрос 1.

Какие микроорганизмы называются патогенными?

1. вызывающие заболевания человека, животных и растений;
2. приводящие к летальному исходу;
3. аэробные микроорганизмы;
4. анаэробные микроорганизмы.

Вопрос 2.

Для борьбы с насекомыми – вредителями применяются:

1. фунгициды;
2. гербициды;
3. бактерициды;
4. инсектициды.

Вопрос 3.

Что такое коли-индекс?

1. количество колониобразующих единиц микроорганизмов;
2. количество колоний аэробных и факультативно-аэробных мезофильных бактерий, вырастающих в посевах на мясопептонном агаре;
3. количество кишечных палочек в 1 литре воды;
4. количество патогенных микроорганизмов.

Вопрос 4.

Для высокотоксичных соединений ЛД₅₀ равна:

1. 50 – 200 мг/кг;
2. 200 – 1000 мг/кг;
3. свыше 1000мг/кг;
4. 1 – 50 мг/кг.

Вопрос 5.

Что такое кумуляция?

1. доза токсичных веществ приводящая к летальному исходу;
2. токсинообразование;
3. способность вызывать аллергические реакции;
4. способность к накоплению медленно выводимых или разлагающихся веществ.

Вопрос 6.

Что такое канцерогенность?

1. способность вызывать аллергические реакции;
2. способность к изменению наследственной структуры, ответственной за хранение генетической информации;
3. способность к накоплению медленно выводимых или разлагающихся веществ;
4. способность вызывать раковые опухоли.

Вопрос 7.

Какие микроорганизмы относятся к патогенным?

1. дрожжи;
2. сальмонеллы;
3. плесневые грибы;
4. молочнокислые бактерии.

Вопрос 8.

Для каких продуктов характерно наличие в их составе природных токсичных компонентов?

1. семена винограда;
2. горький миндаль;
3. кукуруза;
4. рис.

Вопрос 9.

В клубнях позеленевшего картофеля содержится токсичное вещество:

1. патулин;
2. соланин;
3. афлатоксин;
4. нитрозоамин.

Вопрос 10.

Что такое радионуклиды?

1. радиоактивные элементы с нестабильным атомным ядром;
2. атомы одного и того же элемента, имеющие разные атомные числа;
3. генетически модифицированные микроорганизмы;

4. ртутьорганические соединения.

ВАРИАНТ 4

Вопрос 1.

Какое действие на организм человека оказывает щавелевая кислота?

1. деминерализующее;
2. отравляющее;
3. зобогенное;
4. паралитическое.

Вопрос 2.

Какое действие на организм человека оказывает свинец?

1. канцерогенное;
2. мутагенное;
3. приводит к инактивации ферментов;
4. вызывает специфическое заболевание.

Вопрос 3.

Какой продукт можно назвать экоконтратом тяжелых металлов?

1. молоко;
2. грибы;
3. зерновые культуры;
4. морепродукты.

Вопрос 4.

При каком значении ПДК тяжелых металлов , продукция классифицируется как «чистая»?

1. содержание тяжелых металлов выше ПДК, но не более 2 ПДК;
2. содержание тяжелых металлов выше ПДК, но не более 0,5 ПДК;
3. содержание тяжелых металлов ниже ПДК;
4. содержание тяжелых металлов равно ПДК.

Вопрос 5.

Выбрать эффективный метод снижения концентрации тяжелых металлов для «условно-годного» продуктового сырья.

1. длительное хранение при пониженных температурах;
2. предварительное замачивание в воде;
3. термическая обработка;
4. механическое удаление тропных органов.

Вопрос 6.

Пестициды с коэффициентом кумуляции меньше 1, обладают:

1. сверхкумуляцией;
2. выраженной кумуляцией;
3. слабовыраженной кумуляцией;
4. умеренной кумуляцией.

Вопрос 7.

К растениям с высокой способностью к накоплению нитратов, относятся:

1. кабачки;
2. арбуз;
3. фасоль;
4. свекла.

Вопрос 8.

Что такое коли-индекс?

1. количество колониобразующих единиц микроорганизмов;
2. количество колоний аэробных и факультативно-аэробных мезофильных бактерий, вырастающих в посеве на мясопептонном агаре;
3. количество кишечных палочек в 1 литре воды;
4. количество патогенных микроорганизмов.

Вопрос 9.

Что из перечисленного является микотоксином?

1. афлатоксин;
2. нитрозоамин;
3. сульфаниламид;
4. зеараленон.

Вопрос 10.

Какие микроорганизмы относятся к патогенным?

1. сальмонеллы;
2. дрожжи;
3. плесневые грибы;
4. молочнокислые бактерии.

Ключ к тестам по дисциплине
«безопасность продовольственных товаров»

№ вопроса	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3	Вариант №4
1	1	3	1	1
2	1	2	4	2
3	2 и 4	1	3	2
4	2	1	1	3
5	1 и 2	3	4	4
6	1 и 4	2	4	1
7	1 и 3	3	2	2 и 4
8	4	1	2	3
9	2 и 3	1	2	1 и 4
10	3	1	1	1

Темы рефератов

1. Продовольственная безопасность в условиях глобализации: вызовы и угрозы.
2. Связь безопасности пищевых продуктов с экономической и национальной безопасностью страны.
3. Нормативно-правовая база и управление безопасностью
4. Радиационная безопасность
5. Химическая безопасность
6. Пищевые добавки и консерванты: оценка безопасности
7. источники загрязнения пищевых продуктов.

2.2.Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачет 4 курс

Вопросы к зачету

1. Перечислить все существующие опасности загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
2. Стафилококковое отравление. Возбудители. Причины отравления. Профилактика.
3. Сальмонеллез и ботулизм. Возбудители. Причины отравления. Профилактика.
4. Ртуть, пути загрязнения пищевых продуктов. Токсическая опасность ртути и ее соединений.
5. Характеристика углеводов как питательных веществ. Их роль в жизни человека. Последствия недостатка и избытка углеводов.
6. Токсичные металлы. Кадмий, свинец, мышьяк, их токсичность и источники загрязнения.
7. Токсичные свойства меди, стронция, цинка, железа, сурьмы, олова, никеля, хрома, алюминия. Источники загрязнения.
8. Пищевые отравления. Пищевые инфекции.
9. Характеристика белков как питательных веществ. Последствия их недостатка или избытка для человеческого организма.
- 10.Радионуклиды. Источники и пути поступления радионуклидов в организм.
- 11.Загрязнение пищевых продуктов пестицидами.
- 12.Упаковочные материалы. Экологические и гигиенические аспекты применения. Новые виды упаковок.
- 13.Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов. Их токсиколого–гигиеническая характеристика. Способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктов питания.
- 14.Витамины их роль в питании человека.

15. Минеральные вещества, их роль в питании человека. Последствия недостатка или избытка минеральных веществ.
16. Нитраты. Основные источники нитратов в пищевом сырье и продуктах питания. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм. Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье
17. Маркировка продовольственных товаров – как средство обеспечения контроля их качества.
18. Характеристика жиров как питательных веществ.
19. Токсичные металлы. Кадмий, свинец, мышьяк, их токсичность и источники загрязнения.
20. Отравления природоядовитыми продуктами. Их профилактика.
21. Безопасность тары и упаковки пищевых продуктов. Опасность миграции мономеров и других компонентов упаковки. Требования к материалам.
22. Пищевые добавки: вкусовые вещества. Гигиенические аспекты применения.
23. Белки. Роль белков в питании человека
24. Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами.
25. Липиды и их роль в питании человека
26. Биологическое загрязнение продовольственных товаров. Источники поступления и воздействие возбудителей токсикоинфекций.
27. Токсины, образующиеся в пищевых продуктах при их хранении, транспортировании и переработке. Их влияние на человеческий организм.
28. Радионуклиды. Источники и пути поступления радионуклидов в организме человека.
29. Профилактика опасностей микробного загрязнения пищевых продуктов.
30. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозоамины, регуляторы роста растений, удобрения).
31. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве (антибактериальные вещества, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты).
32. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и диоксиноподобными соединениями.
33. Опасности микробного происхождения. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
34. Полимерные материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Гигиеническая характеристика.
35. Опасность фальсификации пищевых продуктов. Идентификация продовольственных товаров.
36. Критерии оценки безопасности химических веществ: ЛД₅₀, ПДК, ПДК_{ост}.
37. Загрязнение продовольственных товаров веществами, применяемыми в животноводстве (антибиотики, гормоны и др.).
38. Генномодифицированное пищевое сырьё. Достижения и проблемы безопасности

39. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.

40. Радиоактивное загрязнение товаров. Источники поступления радиоактивных веществ.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично»-выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания в опросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо»-выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые

неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не

трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			

19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	Оценка «удовлетворительно»		56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

Макет оформления экзаменационного
билета / билета для сдачи зачета/
зачета с оценкой

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина «_____»
Направление подготовки _____
Профиль «_____»

Экзаменационный билет № 22

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____

Билеты утверждены на заседании кафедры

_____, от _____ протокол №

Зав. кафедрой _____ / _____