

Приложение 1 к РПД

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология консервов и пищевых концентратов»

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 направлению: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, направленность/профиль **Технология продуктов общественного питания**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ 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 для студентов заочной формы обучения составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов).

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Общая трудоемкость: часы	180	180
зачетные единицы	5	5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	14 (2)*	14 (2)*
Лекции	2	2
практические занятия (ПЗ)	12 (4)*	12 (4)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	130	130
Курсовая работа	+	+
Промежуточная аттестация экзамен	Экзамен 36	Экзамен 36

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-2 - Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				

ИД-4ПК- 2 - Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции				
Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям и достижениям современной науки в области технологии консервов и пищеконцентратов	изучил теоретические основы совершенствования способов консервирования пищевых продуктов из растительного сырья	в достаточной мере изучил мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и освоил содержание технического регламента на растительную продукцию	глубокое понимание в области теоретических основ совершенствования способов консервирования пищевых продуктов из растительного сырья, а также мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	осуществлять технологический контроль за процессами производства консервированной продукции из растительного сырья установленным нормам.	использовать стандарты и другие нормативные документы при производстве продуктов питания из растительного сырья	умение осуществлять технологический контроль процессами производства консервированной продукции из растительного сырья установленным нормам; умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию процессов производства консервированной продукции
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Основами методик совершенствования производимой консервированной продукции	Владеет навыками пользования современными методиками совершенствования производимой консервированной продукции из растительного сырья	В полной мере владеет навыками пользования современными методиками совершенствования производимой консервированной продукции из растительного сырья и

				технологических процессов предприятия
ПК-4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует Рациональное использование основных видов ресурсов				
ИД-2ПК-4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов				
Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям и достижениям современной науки в области технологии консервов и пищеконцентратов	изучил теоретические основы способов консервирования пищевых продуктов, характеристики сырья как объекта консервирования, химический состав сырья, технологические требования к сырью для консервирования; подготовку сырья к консервированию	изучил способы и методы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	глубокие знания теоретических основ способов консервирования пищевых продуктов, характеристики сырья как объекта консервирования, химический состав сырья, технологические требования к сырью для консервирования, к качеству готовой продукции, ресурсосбережение и эффективность производства; подготовку сырья к консервированию
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	умеет определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	глубокое понимание способов определения и анализа свойств консервированной продукции, влияющие на качество готовой продукции, а также эффективность процессов производства консервов и пищеконцентратов из растительного сырья	глубокое понимание способов определения и анализа свойств консервированной продукции, влияющие на качество готовой продукции, а также эффективность процессов производства консервов и пищеконцентратов из растительного

				сырья; изучил основную и дополнительную литературу по данному вопросу
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Наличие простых навыков определения свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса	практические навыки определять анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	наличие практических навыков и теоретических знаний определения и анализа свойства сырья полуфабрикатов, а также готовой консервированной продукции, влияющей на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

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. Основы производства консервной продукции	ИД-4ПК- 2; ИД-2ПК - 4	Тест по разделу 1. Реферат	Письменно
Тема 1. Плодоовощные консервы, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество плодоовощных консервов.	ИД-4ПК- 2; ИД-2ПК - 4	Контрольная работа по теме работы 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.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1. Плодоовощные консервы, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество плодоовощных консервов.

1. По какому принципу подбирают рецептуры консервов?

2. Какие признаки лежат в основе классификации мясных консервов?
3. Какие технологические операции являются общими при производстве консервов различных видов?
4. Что собой представляют технологические линии для выработки консервов?
5. Как обрабатывают субпродукты перед их фасованием в банки?
6. Какие способы посола используют и для, каких видов консервов?
7. Какие виды предварительной тепловой обработки сырья применяют в консервном производстве?

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации включает 20 заданий: задания с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развернутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

Раздел 1.

1. Основные составные части пищевых продуктов
 - 1: **вода**
 - 2: **белки**
 - 3: **углеводы**
 - 4: витамин А
 - 5: бактерии
 - 6: спирт
2. Естественное испарение воды при хранении охлажденных и замороженных продуктов
 - 1: **усушка**
 - 2: сублимация
 - 3: кипение
 - 4: плавление
3. В процессе брожения получают продукты
 - 1: **квас**
 - 2: уксусная кислота
 - 3: **пиво**
 - 4: молоко
 - 5: творог
 - 6: кисель
4. Присутствие минеральных солей в пищевых продуктах понижает
 - 1: плотность
 - 2: **криоскопическую температуру**
 - 3: удельную теплоемкость
 - 4: температуропроводность
 - 5: энтальпию
5. Большую роль ферменты играют в процессах
 - 1: **созревания мяса**
 - 2: расщеплении жиров
 - 3: **производства сыра**
 - 4: анабиоза

- 5: производства сметаны
6: замораживания птицы
6. Плотность определяется по формуле: 1: M/V
2: V/M
3: **M/V**
4: c/λ
7. Сублимация – это процесс перехода вещества: 1: из жидкого состояния в парообразное;
2: из жидкого состояния в пар;
3: **из твердого состояния в газообразное, минуя жидкость**
4: из газообразного состояния в твердое, минуя жидкость.
8. Температуропроводность выражается соотношением: 1: **теплопроводности, теплоемкости, плотности**
2: относительной влажности, криоскопической температуры 3: теплоемкости, температуры.
9. Ферменты разрушаются при следующей температуре: 1: -10°C
2: 70°C
3: **40°C**
4: 0°C
5: 20°C .
10. Какие вещества содержатся в овощах и фруктах, что помогает им убивать различные бактерии, грибы:
1: органические кислоты
2: углеводы
3: **фитонциды**
4: витамины.
11. При какой температуре развитие плесени полностью прекращается: 1: 0°C
2: -5°C
3: **-12°C**
4: $+2^{\circ}\text{C}$
5: -18°C .
12. Физические методы консервирования основаны на: 1: использовании химических веществ
2: **применение низких и высоких температур, ультрафиолетового и ионизирующего излучений**
3: соление и сушка
13. Химические вещества, подавляющие микроорганизмы, обитающих на пищевых продуктах и предохраняющие тем самым их от порчи называются:
1: фармацевтическими веществами;

2: **антисептиками**

3: антибиотиками

14. Отопление – это процесс обратный процессу: 1: **охлаждения**

2: замораживания

3: подмораживания.

15. В овощах и фруктах содержатся питательные вещества:

1. **витамины**

2. белки

3. углеводы

4. жиры

16. Полезные микроорганизмы:

1. ботулинус

2. **молочнокислые бактерии**

3. кишечная палочка

17. Бланширование – это....

1. разрезание полуфабриката вдоль хребтовой кости

2. обваливание полуфабриката в муке

3. **смена кипящей заливки –холодной**

18. Стерилизация – это...

1. **нагревание до 100* и выше**

2. нагревание до 60-80*

19. Способ консервирования, при котором в процессе брожения образуется молочная кислота:

1. соление

2. **квашение**

3. копчение

4. маринование

20. При мариновании фруктов используют маринад:

1. кислый

2. острый

3. **слабокислый**

Тесты по разделу 2.

21. Соль является консервантом при:

1. варке варенья

2. **солении овощей**

3. **квашении**

4. сушке

22. Каким способам консервирования подвергают мясо и рыбу?

1. **замораживание**

2. засахаривание

3. **соление**

4. **копчение**

23. Признаки готовности варенья:

1. коричнево-бурый сироп

2. **пенка собирается в центре таза**
 3. капля сиропа растекается на блюде
24. Лучший способ приготовления варенья:
 1. **многократная варка**
 2. однократная варка
25. К пряностям относится:
 1. **перец горошком**
 2. корица
 3. чеснок
 4. хрен
 5. гвоздика
 6. укроп
26. Варенье – это...
 1. протертая масса плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе
 2. **продукт, полученный из плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе**
27. Пищевые концентраты – это продукты...
 1. Замороженные
 2. **Обезвоженные**
 3. Консервированные
28. Усилитель натурального вкуса продуктов
 1. Лимонная кислота.
 2. **Пряности**
 3. Глутаминат натрия.
29. Температура для варки сырья для обеденных полуфабрикатов
 1. **t не выше 1000С**
 2. t =1300С
 3. t =1600С
30. Группа полуфабрикатов, к которой относятся сухие кисели
 1. **К обеденным.**
 2. К соусам.
 3. К детским.
31. Влажность пищевых концентратов после высушивания
 1. **3%**
 2. 13%
 3. 23%
32. Разрыхлители для мучных полуфабрикатов это:
 1. **Дрожжи.**
 2. Углекислый аммоний.
 3. Соду.
33. Детские пищевые концентраты это –
 1. **Молочные смеси.**
 2. Каши.

3. Кремы.

34. Продолжительность тепловой обработки сухих завтраков

1. Не требуют.
2. Заваривание кипятком.

3. Варка 5 минут.

35. Относительная влажность воздуха для хранения пищевых концентратов

1. Высокая.
- 2. Низкая.**
3. Нормальная.

36. Предельный срок хранения пищевых концентратов

- 1. 1 год.**
2. 2 года.
3. 3 года.

37. Какое из веществ является пищевым ароматизатором?

- 1) кармин**
- 2) аспартам
- 3) этилацетат

38. Какое из веществ является пищевым подсластителем?

- 1) бензальдегид
- 2) уксусная кислота
- 3) сахарин**

39. Какое из веществ является пищевым консервантом?

- 1) аспартам
- 2) пропионат натрия**
- 3) а-токоферол

40. Какое из веществ является пищевым красителем?

- 1) тартразин**
- 2) сукралоза
- 3) желатин

Ключи к тестам

	1	2	3	4
1	+	+	+	
2	+			
3	+		+	
4		+		
5	+		+	
6			+	
7			+	
8	+			
9			+	
10			+	
11			+	
12	+			
13		+		
14	+			

15	+			
16		+		
17			+	
18	+			
19		+		
20			+	
21		+	+	
22	+		+	+
23		+		
24	+			
25	+			
26		+		
27		+		
28		+		
29	+			
30	+			
31	+			
32	+			
33	+			
34			+	
35		+		
36	+			
37	+			
38			+	
39		+		
40	+			

2.1.4. Темы рефератов

1. Приготовление первых обеденных блюд
2. Приготовление вторых обеденных блюд
3. Полуфабрикаты для общественного питания
4. Производство солено-квашенной и моченной продукции
5. Характеристика биохимических методов консервирования
6. Квашение капусты и соление огурцов и томатов
7. Консервирование маслин и оливок
8. Мочение плодов и ягод
9. Получение сброженных соков
10. Производство плодово-ягодных компотов и маринадов
11. Характеристика и ассортимент компотов
12. Стадии производства компотов
13. Производство концентрированных компотов и компотов из полуфабрикатов
14. Упаковка и тара, применяемая при производстве консервов
15. Причины брака консервов и его виды. Использование отходов консервного производства
Классификация и ассортимент баночных консервов.
16. Технология консервов из мяса птицы.
17. Технология мясорастительных консервов.

18. Технология мясных консервов для детского и диетического питания.
19. Использование отходов мясоконсервного производства.
20. Ассортимент и технология натуральных рыбных консервов.
21. Технология рыбных консервов в томатном соусе
22. Ассортимент и технология концентрированных томатопродуктов.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачет/экзамен:

8 семестр/4курс- Экзамен.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается зачтено/оценка. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

2.2.1. Вопросы к экзамену

1. Плодоовощные консервы, классификация и ассортимент.
2. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество плодоовощных консервов.
3. Прием, отбор проб, экспертиза качества плодоовощной продукции
4. Химический состав плодов и овощей
5. Вода и ее роль в консервировании
6. Углеводы, азотистые вещества и другие элементы в плодах и овощах
7. Вспомогательное сырье консервного производства
8. Растительные масла в консервном производстве
9. Применение круп в консервном производстве
10. Подслащивающие вещества
11. Поваренная соль, пряности и консерванты в консервном производстве
12. Овощные натуральные консервы
13. Требования к сырью при производстве овощных натуральных консервов
14. Подготовка отдельных видов сырья при производстве овощных натуральных консервов
15. Фасование и стерилизация натуральных консервов
16. Требования к сырью при производстве овощных маринад
17. Подготовка отдельных видов сырья при производстве овощных маринад
18. Приготовление маринадной заливки
19. Фасование и пастеризация
20. Производство овощных салатов
21. Производство концентрированных томатных продуктов
22. Требования к сырью и подготовка сырья при производстве концентрированных томатных продуктов
23. Варка томатной пасты
24. Производство обеденных консервов и полуфабрикатов для общественного питания
25. Приготовление первых обеденных блюд
26. Приготовление вторых обеденных блюд
27. Полуфабрикаты для общественного питания

28. Производство солено-квашенной и моченной продукции
29. Характеристика биохимических методов консервирования
30. Квашение капусты и соление огурцов и томатов
31. Консервирование маслин и оливок
32. Мочение плодов и ягод
33. Получение сброженных соков
34. Производство плодово-ягодных компотов и маринадов
35. Характеристика и ассортимент компотов
36. Стадии производства компотов
37. Производство концентрированных компотов и компотов из полуфабрикатов
38. Упаковка и тара, применяемая при производстве консервов
39. Причины брака консервов и его виды. Использование отходов консервного производства
40. Технология производства овощных закусочных консервов
41. Технология производства овощных соков и напитков
42. Технология переработки грибов
43. Технология производства плодово-ягодных соков, нектаров и сокосодержащих напитков
44. Технология производства плодово-ягодного пюре и полуфабрикатов
45. Технология консервирования полуфабрикатов химическими средствами
46. Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей
47. Технология производства сушеных плодов и овощей
48. Технология производства концентрированных фруктовых консервов
49. Предварительная тепловая обработка сырья при производстве консервов
50. Микробиологические и теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
51. Маркировка и учет консервов
52. Классификация и ассортимент баночных консервов.
53. Требования к готовой консервированной продукции.
54. Консервная тара и требования к ней.
55. Металлическая консервная тара.
56. Стеклобаночная консервная тара.
57. Подготовка консервной тары к фасованию.
58. Использование отходов консервного производства

Тематика курсовых работ

1. Технология производства джемов.
2. Технология производства варенья.
3. Технология производства компотов.
4. Технология производства натуральных овощных консервов.
5. Технология производства овощных соков.
6. Технология производства осветленных фруктовых соков.
7. Технология производства неосветленных фруктовых соков.
8. Технология производства первых обеденных блюд.
9. Технология производства закусочных овощных консервов.
10. Технология производства пищевых концентратов сладких блюд.

- 11.Технология производства полуфабрикатов компотов из полуфабрикатов.
- 12.Технология производства пищеконцентратов первых обеденных блюд.
- 13.Технология производства пищеконцентратов вторых обеденных блюд.
- 14.Технология производства квашенной капусты и соленых огурцов.
15. Технология производства пищеконцентратов для детского и диетического питания.
16. Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей
- 17.Технология производства плодово-ягодных соков, нектаров и сокосодержащих напитков

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Декоративное садоводство с основами ландшафтного проектирования» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

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 вопросов 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 основным и 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 решении ситуационных задач:

Оценка «отлично»- задача решена полностью, с соблюдением последовательности, все расчёты и выводы верны.

Оценка «хорошо»- решение в целом верное, но есть небольшие недочёты (например, одна вычислительная ошибка или не хватает пояснений).

Оценка «удовлетворительно» - задача решена частично, но объём выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы.

Оценка «неудовлетворительно»- решение частично, с большим количеством вычислительных ошибок, выводы неверны или отсутствуют.

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 объём, 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 недочётов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объём 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 по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

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%

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 № 18

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____

