

Приложение 1 к РПД

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ
«Барное дело»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

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: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

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 очной форм обучения составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	54(12)*	54(12)*
лекции	18(4)*	18(4)*
практические занятия (ПЗ)	36(8)*	36(8)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	54	54
Промежуточная аттестация (экз. зачет)	Зачёт	Зачёт

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ПК – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Решает научно-				

исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.				
Знания	фрагментарные знания	организацию производства на предприятиях питания различных типов и классов с существенными пробелами	организацию производства на предприятиях питания различных типов и классов в неполном объеме	организацию производства на предприятиях питания различных типов и классов в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	применять навыки по обслуживанию потребителей на предприятиях питания различных типов и классов с существенными пробелами	применять навыки по обслуживанию потребителей на предприятиях питания различных типов и классов в неполном объеме	применять навыки по обслуживанию потребителей на предприятиях питания различных типов и классов в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	информацией о производстве и организации обслуживания на предприятиях общественного питания с существенными пробелами	информацией о производстве и организации обслуживания на предприятиях общественного питания в неполном объеме	информацией о производстве и организации обслуживания на предприятиях общественного питания на высоком уровне
ИД-2ПК – 6 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов				
Знания	фрагментарные знания	сферу производства продуктов питания; технологические процессы продуктов питания; технологические	сферу производства продуктов питания; технологические процессы продуктов питания; технологические	сферу производства продуктов питания; технологические процессы продуктов питания; технологические
		средства и экологические последствия их применения с существенными пробелами	средства и экологические последствия их применения в неполном объеме	е средства и экологические последствия их применения

Умения	фрагментарные умения	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические существенными пробелами	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические в неполном объеме	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические
Навыки	отсутствие навыков	приоритетами в сфере производства продуктов питания; техническими навыками при разработке новых технологических процессов существенными пробелами	приоритетами в сфере производства продуктов питания; техническими навыками при разработке новых технологических процессов в неполном объеме	приоритетами в сфере производства продуктов питания; техническими навыками при разработке новых технологических процессов на высоком уровне
ИД-ЗПК – 6 Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания				
Знания	фрагментарные знания	основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции
		различного назначения с существенными пробелами	различного назначения в неполном объеме	питания различного назначения на высоком уровне

Умения	фрагментарные умения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с существенными пробелами	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения в неполном объеме	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения на высоком уровне
Навыки	отсутствие навыков	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с существенными пробелами	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения в неполном объеме	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения на высоком уровне

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 Обслуживание баров	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Тест по разделу 1	Письменно
Введение, цели и задачи.	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Бары, их виды, характеристики	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

Основные виды барного обслуживания	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Виды оборудования и инвентаря для баров	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Должностные обязанности и профессиональная этика бармена	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Подготовка бара и бармена к работе	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Разделу 2.Приготовление напитков	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Тест по разделу 2	Письменно
Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Определение, классификация и смешанных напитков и коктейлей	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Характеристика основных коктейльных баз коктейлей	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6	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.

1. по теме 1 Введение, цели и задачи.
2. Введение. Цели и задачи.
3. Основная и дополнительная литература.
4. История создания ПОП.

по теме 2 Бары, их виды, характеристики.

1. Для бара «люкс» характерны: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных напитков, коктейлей и закусок, трудоемких по изготовлению, использование разнообразного и даже экзотического набора сырья.
2. Именно в барах нужно готовить: фриззы, физы, глинтвейны, гроги, фирменные крошоны, пунши и т.д. (не менее 80 % от всей продукции собственного производства).
3. «Высший» класс – оригинальный интерьер, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент

изысканных и фирменных напитков, коктейлей, закусок (не менее 50 %).

4. «Первый» класс – гармоничность, комфортность и выбор услуг, ассортимент напитков сложного изготовления, в том числе фирменных (до 20 %).

по теме 3 Основные виды барного обслуживания .

1. Функциональные особенности барменской специальности
2. К каким функциональным особенностям относится барменское искусство
3. Классический стиль, фристайл и спидмиксинг

по теме 4 Виды оборудования и инвентаря для баров.

1. Барная стойка.
2. Специальный барный инвентарь
3. Шейкеры.
4. Предназначены для ручного приготовления алкогольных коктейлей.
5. Стрейнеры. Используются в качестве сита для "просеивания" напитка из шейкера.
6. Джиггеры. Мерные стаканчики из нержавеющей стали, незаменимые в любом баре.
7. Мадлеры.
8. Сквизеры.
9. Нарзанники.

по теме 5 Должностные обязанности и профессиональная этика бармена .

1. Бармен
2. Должностные обязанности бармена
3. Барное меню
4. Меню безалкогольное в баре
Меню алкогольное в баре

по теме 6 Подготовка бара и бармена к работе .

1. Подготовка бара к обслуживанию
2. Приемы работы бармена за барной стойкой
3. Техника безопасности на рабочем месте бармена.

по теме 7 Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена.

1. Безопасное оборудование
2. Правильная эксплуатация оборудования для барменов
3. Техника безопасности барменов

по теме 8 Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.

1. Различия между классическими и новыми коктейлями
2. Правильные пропорции безалкогольного коктейля
3. Популярные коктейли в барном меню в ресторанах

по теме 9 Характеристика основных коктейльных баз коктейлей.

1. Какие бывают добавочные компоненты к коктейлям
2. Основы барных коктейлей
3. Функции льда в коктейлях

по теме 10 Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.

1. Характеристика сопутствующих компонентов
2. База барного меню коктейлей

2.1.2. Тесты к разделу 1 и 2

1. Бармен для предприятия - прежде всего:

1. Официант
2. Продавец
3. Менеджер

2. К основным обязанностям бармена относится:

1. Предотвращение потерь или хищений
2. Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
3. Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

3. Основной продукт, продаваемый в баре:

1. Вино
2. Коктейли
3. Закуски

4. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

1. Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
2. Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
3. Оба ответа верны

5. Профессия бармена имеет следующие разряды:

1. 4-5
2. 1-3
3. 2-4

6. Бармен должен обладать следующими качествами:

1. Аккуратность, отзывчивость, память
2. Усидчивость, терпеливость, равнодушие
3. Индифферентность, наблюдательность, бережливость

7. Во время работы бармену запрещается:

1. Слушать и поддерживать разговор с клиентами
2. Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
3. Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям

8. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:

1. Этикет и манера поведения
2. Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
3. Оба ответа верны

9. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:

1. Перед тем, как подать счет
2. До того, как клиент получит следующий напиток
3. После того, как клиент уйдет из бара

10. В какой момент подается счет :

1. После уборки пустого бокала
2. После принятия заказа
3. Только по просьбе клиента

11. Стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:

1. Рентабельность бара и удовольствие клиентов
2. Личная материальная выгода и престиж профессии
3. Карьерный рост и личный авторитет

12. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:

1. Уменьшать дозу алкоголя
2. Отказаться от заказа

3. Обслуживать наравне с остальными клиентами

13. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:

1. Шейкер
2. Стрейнер
3. Джиггер

14. Мерной посудой являются:

1. Риммер, джаг
2. Джиггер, унцовка
3. Стрейнер, шейкер

15. Объем бокала Мартини составляет:

1. 25-60 мл.
2. 250-500 мл.
3. 90-160 мл.

16. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:

1. Харрикейн
2. Шампань флюте
3. Мадерная рюмка

17. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

1. Стрейнер
2. Стеклопосуда
3. Совок

18. Для охлаждения посуды нельзя:

1. Помещать посуду в холодильник
2. Мыть стакан холодной водой
3. Засыпать в бокалы лед

19. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:

1. Ставить на открытый огонь
2. Наполнять бокалы горячей водой
3. Нагревать паром из кофеварки

20. Флейтинг – это:

1. Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
2. Приготовление авторского коктейля
3. Один из способов налива

21. Стакан хайболл не предназначен для подачи:

1. Лонг дринок
2. Соков
3. Виски со льдом
4. Микс дринок

22. Рюмка Мартини не предназначена для подачи:

1. Вермута Martini
2. Десертных коктейлей среднего объема безо льда
3. Ликеров со льдом фраппе
4. Коктейля "Мартини"

23. Стакан Олдфэшн предназначен для подачи:

1. Коктейля "Маргарита"

2. Коньяка в чистом виде
 3. 100мл. вермута безо льда.
 4. Ликеров с кусковым льдом
24. Допускается ли работа без Джигера?
1. Да
 2. Нет
 3. Только для чистых напитков
 4. Если есть навык точного налива
25. Как ещё используют щипцы для льда?
1. При приготовлении гарнира
 2. При перемешивании напитка
 3. Только для льда
 4. При приготовлении слоистого коктейля
- 26.Особенностью бара является:
1. Широкий ассортимент алкогольных напитков;
 2. Наличие танцевальной площадки;
 3. Предоставление концертной программы;
 4. Наличие барной стойки;
- 27.Чем отличается коктейль-бар от коктейль-холла?
1. предоставляемыми услугами.
 2. ассортиментом напитков.
 3. вместимостью залов.
 4. интерьером.
- 28.Айс-бакет
это:
1. Емкость для фруктов.
 2. Емкость для льда.
 3. Подставка для бутылок.
 4. Емкость для специй.
- 29.Драфт это:
1. Вращающийся стеллаж.
 2. Установка по розливу вина.
 3. Устройство для наливания содовой в напитки.
 4. Установка по розливу пива.
- 30.Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой:
1. Гейзер.
 2. Блендер.
 3. Пост-микс.
 4. Шейкер
31. Бидинг-лоток предназначен для:
1. Чистой посуды.
 2. Приготовления смешанных напитков.
 3. Лоток для фруктов.
 4. Для хранения льда.
32. Назначение блендера:
1. Смешивание фруктов со льдом.
 2. Смешивание напитков с содовой.
 3. Смешивание трудносмешиваемых напитков.
 4. Смешивание фруктов с напитками.

33. Используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них:

1. Джигер.
2. Гейзер.
3. Стрейнер.
4. Ложка-дуршлаг.

34. Американский (бостонский) шейкер состоит из:

1. двух частей (обе металлические).
2. двух частей (стекляной и металлической).
3. трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.)
4. трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)

35. Ложка-дуршлаг используется для:

1. При перемешивание коктейля.
2. При отделении напитка от льда.
3. При подаче фруктов.
4. При подаче льда.

36. Фруктовый канеллер- специальный прибор для:

1. Вырезания фруктовых шариков.
2. Вырезания твиста из цедры вручную.
3. Измельчения цедры.
4. Вырезания твиста из цедры.

37. Не является мерной посудой:

1. Джигер.
2. Унцовка.
3. Смесительный стакан.
4. Мензурки.

38. Назначение гейзера:

1. Беспрерывное наливание напитков тонкой струей.
2. Порционное дозирование спиртных напитков.
3. Дозировка с электронным управлением.
4. Визуальное дозирование.

39. Используется для подачи не разбавленных крепких алкогольных напитков и для коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком:

1. Кордиал.
2. Роке.
3. Шот.
4. Тумблер.

40. Бокал Айриш кофе используется для подачи:

1. Слоистых коктейлей.
2. Коктейлей большого объема.
3. Горячих коктейлей.
4. Кофейных коктейлей.

41. Олд-фешен не предназначен для подачи алкогольных напитков:

1. В чистом виде со льдом.
2. Крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед.
3. Для подачи виски.
4. Для подачи пива.

42. Бокал мартини не предназначен для:
1. Поддачи охлажденных коктейлей без льда.
 2. Для коктейлей среднего объема.
 3. Для подачи напитков в чистом виде.
 4. Для подачи ликеров на дробленый лед.
43. Новая в России профессия «бариста» представляет собой:
1. Бармен, работающий исключительно с вином
 2. Специалист по приготовлению кофе
 3. Бармен, не имеющий доступа к кассе
44. Мера объема «Дэш» равна:
1. 3 мл.
 2. 0,5 мл
 3. 50 мл
45. Продукция в баре делится на следующие группы:
1. Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак
 2. Напитки, табак, закуски
 3. Алкоголь, безалкогольные напитки

Ключи к тестам

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	в	16	а	31	в
2	в	17	в	32	г
3	б	18	б	33	в
4	в	19	а	34	б
5	а	20	а	35	б
6	а	21	в	36	г
7	б	22	а	37	в
8	в	23	б	38	а
9	б	24	г	39	в
10	в	25	в	40	в
11	а	26	а, г	41	г
12	б	27	в	42	в
13	б	28	б	43	б
14	б	29	г	44	б
15	в	30	в	45	а

2.1.3. Темы для рефератов

1. Бары, их виды, характеристики.
2. Основные виды барного обслуживания.
3. Виды оборудования и инвентаря для баров.
4. Должностные обязанности и профессиональная этика бармена.

5. Подготовка бара и бармена к работе.
6. Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена.
7. Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.
8. Характеристика основных коктейльных баз коктейлей.
9. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.
10. Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей
11. Технология приготовления и рецептура безалкогольных коктейлей
12. Технология приготовления коротких и средних коктейлей
13. Технология приготовления и подача оригинальных коктейлей
14. Технология приготовления и подача групповых и смешанных коктейлей
15. Технология приготовления и подача молочных коктейлей
16. Безалкогольные горячие напитки
17. Украшение коктейлей
18. Закуски и смешанные напитки
19. В чем проявляется сходство и различие классификаций смешанных напитков и коктейлей
20. Какое влияние оказывает на вкус коктейля база?
21. Какую роль играют в приготовлении коктейлей соки и как они влияют на потребительские свойства готового напитка
22. Как отличаются по своим свойствам минеральные (натуральные) и минерализованные (искусственные) воды.
23. Почему для смешанных напитков используются только столовые минеральные воды.
24. В каких случаях для смешивания напитков применяют шейкер
25. Какая зависимость существует между размером порции коктейля и его крепостью

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачёт

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

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Барное дело» 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 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 четкую 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 четкую 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 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%	

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам Выполнения курсовых работ

Положительная оценка по дисциплине выставляется только при условии успешной сдачи курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

При оценке качества выполнения и уровня защиты работы целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования к работе. Соответствие содержания и оформления работы методическим указаниям кафедры, отсутствие принципиальных ошибок.

В оценке качества выполнения и уровня защиты работы максимальной суммой баллов 100 отдельным составляющим могут принадлежать следующие пункты.

Критерии оценки курсовых работ

№ п/п	Критерии	Максимальное значение в баллах
1	Подбор и обзор информационных источников, полнота освещения вопросов.	10
2	Выполнение теоретической и практической части работы, дополненных графическим материалом, анализом и обоснованными выводами.	15
3	Оформление работы.	10
4	Компонент своевременности (не позже чем за 10 рабочих дней до зачетной недели).	10

5	Защита работы.	55
	Итого	100

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

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 _____ / _____