

Приложение 1 к РПД

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ
«Вкусовые товары»

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 5 зачетных единиц, 180 академических часов.

Очная форма обучения

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость: часы	180	180
зачетные единицы	5	5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	84(14)*	84(14)*
лекции	28(6)*	28(6)*
практические занятия (ПЗ)	56(8)*	56(8)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:**	96	96
Промежуточная аттестация, зачёт	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-1ОПК-4 Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания				

Знания	фрагментарные знания	основные процессы самообразования и самоорганизации с совершенными ошибками	основные процессы самообразования и самоорганизации в не полном объеме	основные процессы самообразования и самоорганизации в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	применять основные процессы самообразования и самоорганизации с совершенными ошибками	применять основные процессы самообразования и самоорганизации в не полном объеме	применять основные процессы самообразования и самоорганизации в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	обладать основными навыками самообразования и самоорганизации с ошибками	обладать основными навыками самообразования и самоорганизации в не полном объеме	обладать основными навыками самообразования и самоорганизации на высоком уровне
ИД-2ОПК-4 Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания				
Знания	фрагментарные знания	ассортимент и свойства потребительских товаров; факторы потребительских товаров с совершенными ошибками	ассортимент и свойства потребительских товаров; факторы потребительских товаров в не полном объеме	ассортимент и свойства потребительских товаров; факторы потребительских товаров в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции с совершенными ошибками	обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции в не полном объеме	обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами определения свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество с	методами определения свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество в не полном объеме	методами определения свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество на

		ошибками		высоком уровне
		свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество с ошибками	свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество в не полном объеме	свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество на высоком уровне
ИД-3ОПК-4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.				
Знания	фрагментарные знания	требования, предъявляемые к товарной информации с совершенными ошибками	требования, предъявляемые к товарной информации в не полном объеме	требования, предъявляемые к товарной информации в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	осуществить процедуру идентификации; уметь пользоваться нормативной документацией с совершенными ошибками	осуществить процедуру идентификации; уметь пользоваться нормативной документацией в не полном объеме	осуществить процедуру идентификации; уметь пользоваться нормативной документацией в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами оценки качества потребительских товаров по требованиям нормативной документации с ошибками	методами оценки качества потребительских товаров по требованиям нормативной документации в не полном объеме	методами оценки качества потребительских товаров по требованиям нормативной документации на высоком уровне
ИД-4ОПК-4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач				

Знания	фрагментарные знания	правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности с совершенными ошибками	правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности в не полном объеме	правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	проводить товарную экспертизу по количеству и качеству; оформить протоколы испытаний с совершенными ошибками	проводить товарную экспертизу по количеству и качеству; оформить протоколы испытаний в не полном объеме	проводить товарную экспертизу по количеству и качеству; оформить протоколы испытаний в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами проведения товарной экспертизы и другими видами оценочной деятельности с ошибками	методами проведения товарной экспертизы и другими видами оценочной деятельности в не полном объеме	методами проведения товарной экспертизы и другими видами оценочной деятельности 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 Напитки	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Тест по разделу 1	Письменно
Введение. Цели и задачи дисциплины.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Алкогольные напитки.	ИД-1ОПК4	Контрольная работа по	Устный опрос

Идентификация, экспертиза, фальсификация.	ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	теме работы по теме	Письменная работа
Слабоалкогольные напитки. экспертиза и фальсификация.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Безалкогольные напитки. Классификация. Идентификация и экспертиза.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2 Чай, кофе, приправы, табачные изделия	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Тесты по разделу 2.	Письменно
Табачные изделия. Классификация. Экспертиза.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Кофе как объект экспертизы.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Чай как объект экспертизы.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Приправы как объект экспертизы.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	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

по теме 1 Введение. Цели и задачи дисциплины

1. Основные понятия и определения.
2. Основные этапы развития товароведения вкусовых товаров.
3. Источники насыщения рынка вкусовыми товарами.
4. Законодательная и нормативная база обеспечения рынка вкусовыми товарами.
5. Классификация вкусовых товаров по способу воздействия на организм.

по теме 2 Алкогольные напитки. Идентификация, экспертиза, фальсификация.

1. Основные термины и определения.

2. Классификация.
3. Технология производства.
4. Правила приемки, отбора проб и испытание продукции.
5. Органолептическая оценка.
6. Физико-химические показатели качества.
7. Упаковка и маркировка.
8. Транспортирование и хранение алкогольных напитков.

по теме 3 Слабоалкогольные напитки. Пиво. Идентификация, экспертиза и фальсификация.

1. Основные термины и определения.
2. Классификация.
3. Пищевая ценность.
4. Микробиологические показатели и другие критерии безопасности.
5. Правила приемки и методы отбора проб.
6. Органолептический и физико-химический анализ.
7. Дефекты пива.
8. Упаковка и маркировка.
9. Транспортирование и хранение.
10. Фальсификация пива.
11. Пиво России и стран СНГ.
12. Зарубежные марки и сорта пива.

по теме 4 Безалкогольные напитки. Классификация. Идентификация и экспертиза.

1. Термины и определения.
2. Классификация.
3. Пищевая ценность.
4. Правила приемки и отбор проб и испытание продукции.
5. Органолептическая оценка.
6. Микробиологические показатели.
7. Розлив, упаковка и маркировка.
8. Транспортирование и хранение безалкогольных напитков.

по теме 5 Табачные изделия. Классификация. Экспертиза.

1. Характеристика табачного растения.
2. Классификация табака.
3. Технология производства.
4. Зависимость качества табака от режима наименование.
5. Происхождение.
6. Требования к качеству.
7. Упаковка, маркировка, хранение.
8. Влияние величины показателя сферментированности на качество табачного сырья.
9. Требования к качеству табака.
10. Сортировка табака.
11. Упаковка и маркировка табака.
12. Хранение и транспортирование табака.

по теме 6 Кофе как объект экспертизы.

1. Система сертификации кофе натурального жаренного и растворимого.

2. Показатели качества кофе натурального.
3. Пищевая и биологическая ценность кофе.
4. Нормы безопасности кофе.
5. Методы испытаний кофе.
6. Органолептический анализ кофе.
7. Физико-химические показатели кофе натурального жаренного и растворимого .
8. Дефекты жареного кофе.
9. Хранение кофе натурального жаренного.
10. Фальсификация кофе.

по теме 7 Чай как объект экспертизы.

1. Пищевая и биологическая ценность чая.
2. Система сертификации чая байхового.
3. Показатели качества чая байхового (органолептические, физико-химические, безопасности).
4. Методы испытаний чая.
5. Технология изготовления чая.
6. Типы и сорта чая.
7. Упаковка, маркировка и хранение чая.

по теме 8 Приправы как объект экспертизы.

1. Определение.
2. Происхождение.
3. Классификация.
4. Требования к качеству приправ.

2.1.2. Тесты к разделу 1 «Напитки» и разделу 2 «Чай, кофе, приправы, табачные изделия»

1. Вкусовые товары это:

- а) группа пищевых продуктов, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие влияние на сердечно-сосудистую систему
- б) группа пищевых продуктов, основными компонентами которых являются вкусовые вещества, оказывающие специфическое воздействие на пищеварительную и нервную системы
- в) группа пищевых продуктов, в торговой практике именуемых гастрономическими

2. К вкусовым веществам относят:

- а) этиловый спирт, органические кислоты, витаминоподобные, алкалоиды, эфирные масла, гликозиды, катехины, терпеноиды, минеральные и органические соли
- б) витамины, аминокислоты, дубильные вещества, минеральные соли, флавофены, алкалоиды, глюкозиды
- в) пектиновые вещества, дубильные и красящие вещества

3. По преимущественному воздействию на организм человека вкусовые товары подразделяются на:

- а) общего, местного и точечного воздействия на организм человека

- б) сильно воздействующие, средне воздействующие и слабо воздействующие на организм человека
- в) вкусовые товары, возбуждающие центральную нервную систему и оказывающую влияние на весь организм и вкусовые товары, которые воздействуя на вкусовые и обонятельные нервы, улучшая вкус и аромат пищи, стимулируя пищеварительную систему.

4. К вкусовым товарам относятся:

- а) чай, кофе, пряности, приправы, табачные изделия, алкогольные напитки, слабоалкогольные напитки, безалкогольные
- б) чай, кофе, мороженое, пиво, коктейли, муссы, алкогольные напитки
- в) приправы, перец, майонез, кетчуп, горчица, колбасные изделия, торты, пирожные, чай, кофе, табачные изделия, махорка

5. Назовите родину чая:

- а) Индия
- б) Китай
- в) о. Цейлон

6. В зависимости от вида и качества используемого сырья и технологии его переработки чай делят на :

- а) байховый, прессованный, экстрагированный, гранулированный, ароматизированный
- б) черный, зеленый, белый, красный
- в) китайский, ассамский

7. В зависимости от степени ферментации чай делят на:

- а) ферментированный. неферментированный
- б) зеленый, желтый, красный, черный
- в) букет, экстра, первый, второй сорт

8. Чайное растение представляет собой:

- а) куст
- б) вечнозеленое многолетнее растение
- в) дерево

9. Основные представители чайного растения:

- а) северное (китайское), южное (индийское)
- б) западное, восточное
- в) робуста, форастеро

10. Золотой «типс» это:

- а) самый нижний побег
- б) отходы чайного производства
- в) листовая почка

11.Тетесторы это:

- а) специальный вид чайного листа
- б) окончания чайного листа
- в) дегустаторы чая

12.Товарные сорта чая :

- а) экстра, высший, первый, второй
- б) чай черный байховый, чай зеленый байховый, чай быстрорастворимый, гай гранулированный
- в) букет, высший, первый, второй, третий

13.Чем черный чай отличается от черного:

- а) технологи ей
- б) сортом
- в) местом и условиями произрастания

14.Назовите показатели качества, по которым оценивается качественная:

- а) уборка, цвет разваренного листа, аромат и вкус, настой, массовая доля экстрактивных веществ, массовая доля танина, массовая доля кофеина, массовая доля влаги
- б) цвет, вкус, аромат, влажность, кислотность, форма, размер чаинок, содержание золы, фенольных веществ
- в) внешний вид, цвет разваренного листа, аромат и вкус, настойка, массовая доля экстрактивных веществ, массовая доля танина, массовая доля кофеина

15.Родиной кофе является:

- а) Южная Америка
- б) Эфиопия
- в) Африка

16.Различают следующие виды кофе:

- а) кофе в зернах, кофе растворимый
- б) кофе сырой, жаренный, гранулированный, растворимый
- в) кофе натуральный, кофезаменители, кофейные смеси

17.Кофе натуральный в зависимости от степени переработки подразделяется на:

- а) зеленый в зернах, жаренный в зерна, жаренный молотый, жаренный молотый с добавлением цикория, растворимый
- б) жаренный, молотый, с цикорием
- в) кофе сырой, жаренный, гранулированный, растворимый

18.Кофезаменители в зависимости от рецептуры и технологии производства подразделяются на:

- а) из семян бобовых, из желудей, орехоплодных
- б) из какавеллы, шиповника, плодовых косточек
- в) жаренные молотые и растворимые

19.Кофейные смеси это:

- а) смесь кофе с сахаром или с сахаром и молоком
- б) смесь кофе с цикорием и другими кофезаменителями
- в) смесь кофе различных ботанических видов

20.Чем обусловлена физиологическая ценность кофе:

- а) алколоидом кофеином
- б) сахарами
- в) белковыми веществами

21.В каком кофе содержание кофеина больше?

- а) в высокосортном
- б) в низкосортном
- в) в необжаренном

22.Что придает горечь кофейному напитку :

- а) хлорогеновые кислоты
- б) кофеин
- в) дубильные вещества

23.Почему кофеин кофе оказывает на организм более жесткое воздействие, чем чая?

- а) кофеин кофе находится в свободном состоянии, а чайный в связанном
- б) чайный кофеин находится в свободном состоянии, кофейный в связанном
- в) в кофе больше кофеина, чем в чае

24.Назовите два основных вида зерен кофе:

- а) круглые, овальные
- б) арабика, робуста
- в) арабика, капучинно

25.Назовите дефекты жаренного кофе:

- а) кислый запах и вкус, обугленные зерна, неравномерно обжаренные,
- б) круглая форма, затхлый запах и вкус, неравномерно обжаренные, недожаренный, белые зерна
- в) кислый запах и вкус, обугленные зерна, неравномерно обжаренные, недожаренный, белесые, прогорклый запах

26.Назовите виды фальсификации кофе:

- а) качественная, количественная, ассортиментная, информационная
- б) ассортиментная, информационная
- в) пересортица, замена натурального продукта цикорием, несоответствиестраны происхождения

Ключи к текстам

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а	10	в	19	а
2	б	11	в	20	а
3	в	12	в	21	б
4	а	13	в	22	а
5	б	14	а	23	б
6	а	15	б	24	в
7	б	16	в	25	в
8	б	17	а	26	а
9	а	18	в		

2.1.3. Темы для рефератов

1. Классификация алкогольных напитков.
2. Идентификация, фальсификация Алкогольных напитков.
3. Правила приемки, отбора проб и испытание алкогольной продукции.
4. Физико-химические показатели качества.
5. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение.
6. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Идентификация, экспертиза и фальсификация.
7. Классификация пива. Пищевая ценность пива.
8. Микробиологические показатели и другие критерии безопасности пива.
9. Правила приемки и методы отбора проб пива.
10. Органолептический и физико-химический анализ пива.
11. Дефекты пива. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение пива.
12. Фальсификация пива.
13. Табачные изделия. Классификация.
14. Характеристика табачного растения. Классификация табака.
15. Технология производства табака.
16. Зависимость качества табака от режима сушки.
17. Происхождение табака. Требования к качеству табачных изделий.
18. Упаковка, маркировка, хранение табачных изделий.
19. Влияние величины показателя сферментированности на качество табачного сырья.
20. Кофе как объект экспертизы.
21. Система сертификации кофе натурального жаренного и растворимого.

22. Показатели качества кофе натурального.
23. Пищевая и биологическая ценность кофе.
24. Нормы безопасности кофе.
25. Методы испытаний.
26. Органолептический анализ. Физико-химические показатели.
27. Дефекты жареного кофе.
28. Хранение кофе натурального жаренного. Фальсификация кофе.
29. Чай как объект экспертизы.
30. Пищевая и биологическая ценность чая.
31. Система сертификации чая байхового.
32. Показатели качества чая байхового (органолептические, физико-химические, безопасности).

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 «Вкусовые товары» 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 демонстрируются 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 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 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 № 17

- 1.
- 2.
- 3.

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