

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология кондитерских изделий»

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
Общая трудоемкость: часы	180	180
зачетные единицы	5	5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	96(18)*	96(18)*
лекции	32(8)*	32(8)*
практические занятия (ПЗ)	64(10)*	64(10)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	84	84
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./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-3ПК-3 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.				

Знания	фрагментарные знания	ассортимент и технологию мучных кондитерских изделий; технологию их производства; соответствующую нормативную документацию с ошибками	ассортимент и технологию мучных кондитерских изделий; технологию их производства; соответствующую нормативную документацию; в неполном объеме	ассортимент и технологию мучных кондитерских изделий; технологию их производства; соответствующую нормативную документацию; в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	производить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы с ошибками	производить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы в неполном объеме	производить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с ошибками	методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания в неполном объеме	методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания на высоком уровне

ИД-1ПК-3 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания. Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

Знания	фрагментарные знания	научно-техническую информацию и способы ее изучения с ошибками	научно-техническую информацию и способы ее изучения в неполном объеме	научно-техническую информацию и способы ее изучения в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	анализировать научно-техническую информацию с ошибками	анализировать научно-техническую информацию в неполном объеме	анализировать научно-техническую информацию в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	опытом по производству продуктов питания с ошибками	опытом по производству продуктов питания в неполном объеме	опытом по производству продуктов питания на высоком уровне

ИД-1ПК-5 Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания. Контролирует технологии производства

кулинарной продукции, стандарта организации.				
Знания	фрагментарные знания	методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья с совершенными ошибками	методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	уметь подбирать и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья с совершенными ошибками	уметь подбирать и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	уметь подбирать и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья с ошибками	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья 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 Общие сведения	ИД-ЗПК-3	Тест по разделу 1	Письменно

	ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5		
Введение, цели, задачи дисциплины. Классификация кондитерских изделий.	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Оборудование для приготовления кондитерских изделий.	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Основы образования полуфабрикатов и изделий	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Технология производства	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Тест по разделу 2	Письменно
Технология приготовления карамели	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления конфет	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология производства ириса	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология производства драже	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления шоколада	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления мармелада	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления халвы	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления печенья, галет, крекеров	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления кексов	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления пряничных изделий	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления вафель.	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Срок годности изделий.	ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5	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 к разделу 1

по теме 1 Введение, цели, задачи дисциплины.

1. Введение, цели, задачи дисциплины.
2. Общая классификация кондитерских товаров.

по теме 2 Классификация кондитерских изделий.

1. Классификация кондитерских изделий по состоянию сахара в изделиях.

по теме 3 Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.

1. Характеристика кондитерского сырья
2. Характеристика сахара и подготовка его к производству .
3. Характеристика муки и подготовка его к производству.
4. Характеристика масла подсолнечного и подготовка его к производству.
5. Характеристика масла сливочного и подготовка его к производству.
6. Характеристика патоки и подготовка его к производству .
7. Характеристика муки и подготовка его к производству .
8. Характеристика вспомогательного сырья и подготовка его к производству.

по теме 4 Оборудование для приготовления кондитерских изделий.

1. Оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий.
2. Оборудование для приготовления сахарных кондитерских изделий.

по теме 5 Основы образования теста, выпечных полуфабрикатов и изделий.

1. Технология приготовления бисквитного полуфабриката.
2. Технология приготовления песочного полуфабриката.
3. Технология приготовления слоенного полуфабриката.
4. Технология приготовления заварного полуфабриката.
5. Технология приготовления воздушного полуфабриката.

Вопросы для контрольной работы к разделу 2

по теме 1 Технология приготовления карамели.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 2 Технология приготовления конфет.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 3 Технология производства ириса.

1. Сырье для производства.

2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 4 Технология производства драже.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 5 Технология приготовления шоколада.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 6 Технология приготовления мармелада.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 7 Технология приготовления халвы.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 8 Технология приготовления печенья, галет, крекеров.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 9 Технология приготовления кексов.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 10 Технология приготовления пряничных изделий.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.

5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 11 Технология приготовления вафель.

1. Сырье для производства.
2. Классификация.
3. Особенности технологии производства.
4. Дефекты.
5. Показатели качества.
6. Упаковка, маркировка, хранение.

по теме 12 Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Срок годности изделий.

1. Условия и сроки хранения сахарных изделий.
2. Мучных кондитерских изделий.
3. Изменение качества изделий при хранении.

2.1.2. Тесты к разделу 1 и 2

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютен.

3. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

6. Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
- 2) взбивание;
- 3) прессованные и сухие дрожжи.

7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- 1) мед, патока, сахар;

2) сахарный сироп, молоко;

3) сливочное масло и яйцапродукты.

8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

1) в 2 раза;

2) в 4-5 раз;

3) в 7 раз.

9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;

2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;

3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.

10. Что такое «букет» или «сухие духи»?

1) углекислый аммоний;

2) ванилин;

3) смесь пряностей.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

1) минеральную;

2) клейковину;

3) патоку;

12. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

1) пластичностью;

2) гигроскопичностью;

3) стекловидностью.

13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

1) цвет;

2) вкус;

3) запах.

14. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

1) бисквитного;

2) песочного;

3) дрожжевого.

15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

1) 100 °C

2) 28 °C

3) 45 °C.

16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцапродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

18. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Ключи к тестам и ответы

Вариант 1

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	3	3	3	1	2	3	3	1	3	2	2	3	3	3	2

17. Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу: $14,5 - 12,5 = 2\%$, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.

$$6755 - 6755 \times 2 : 100 = 6620 \text{ г}$$

Вариант 3

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- 1) упругопластично - вязкой;
- 2) пластично-вязкой;
- 3) слабоструктурированной.

3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

4. Для химического разрыхления используют:

- 1) прессованные дрожжи;
- 2) соду и углекислый аммоний;
- 3) пузырьки воздуха.

5. Водопоглощательная способность муки зависит от:

- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
- 2) содержания в ней крахмала;
- 3) содержания сахара, влажности муки.

6. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
- 2) желатин, агар;
- 3) сироп инвертный, жженку, патоку.

7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

- 1) шоколад, пралине;
- 2) марципан, мастику;
- 3) сироп, помаду.

8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

- 1) с небольшим содержанием клейковины;
- 2) со средним содержанием клейковины;
- 3) с большим содержанием клейковины.

9. Какой крем не используется для склеивания пластов?

- 1) «Гляссе»;
- 2) крем «Новый»;
- 3) крем белковый.

10. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- 1) слоеного полуфабриката;
- 2) миндального полуфабриката;
- 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

В заданиях 11-16 выберите правильный ответ (пропущенное слово) из трех вариантов:

11. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.

- 1) газообразователем;
- 2) эмульгатором;
- 3) пенообразователем.

12. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.

- 1) рассыпчатость;
- 2) эластичность;
- 3) пластичность.

13. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту

- 1) мажущую консистенцию;
- 2) слоистость;
- 3) пористость.

14. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.

- 1) испарительную;
- 2) водопоглотительную;
- 3) окислительную.

15. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает ... теста.

- 1) пористость;
- 2) влажность;
- 3) слоистость.

16. Для приготовления песочного теста муку берут с ... содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).

- 1) большим;
- 2) небольшим;
- 3) средним.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?

18. При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 3

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответ	2	2	1	2	1	1	3	2	3	3	3	1	3	2	2	2

17. Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, следовательно 16%-14,5%=1,5%.т.е. муки должной быть на 1,5 % больше. $40 + 40 \cdot 1,5:100 = 40,6$ кг

Количество воды уменьшается соответственно на 0,6 кг.

2.1.3. Темы для рефератов

1. Классификация мучных кондитерских изделий.
2. Классификация и характеристика печенья
3. Классификация и характеристика пряников
4. Классификация и характеристика вафель
5. Классификация и характеристика пирожных и тортов
6. Классификация и характеристика рулетов
7. Классификация и характеристика кексов и ромовой бабы
8. Классификация и характеристика мучных восточных сладостей
9. Виды сырья и требования .Дополнительные виды сырья к качеству
10. Основные виды сырья
11. Применение сухих смесей в мучных кондитерских изделиях
12. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий
13. Оборудование для подготовки сырья к производству
14. Оборудование для выпечки изделий
15. Оборудование для отделки изделий

16. Оборудование для формования изделий
17. Оборудование для отделки изделий
18. Упаковочное оборудование
19. Холодильное оборудование
20. Инвентарь производственный
21. Влияние белков и крахмала муки на свойства теста
22. Влияние технологических параметров на свойства теста процесс тестообразования
23. Технология приготовления затяжного печенья
24. Технология приготовления сдобного печенья
25. Технология приготовления овсяного печенья
26. Технология приготовления галет и крекеров
27. Технология приготовления пряничных изделий
28. Технология приготовления вафель
29. Упаковывание, транспортирование и хранение печенья, крекера, галет, пряничных изделий и вафель
30. Технология приготовления кексов
31. Требования, предъявляемые к качеству кексов, отходы и потери
32. Упаковывание, транспортирование и хранение рулетов бисквитных
33. Производство бисквитно-кремовых тортов «сказка» на механизированных линиях
34. Производство песочных тортов на механизированных линиях
35. Производство песочных пирожных с наполнителями на механизированных линиях
36. Производство слоеных тортов и пирожных на механизированных линиях фирмы «Орланди» (Италия)
37. Производство пирожных типа «Эклер» на механизированных линиях
38. Производство пирожных «Картошка» на механизированных линиях
39. Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания
40. Санитарная гигиена, микробиологический контроль
41. Пищевые инфекции и пищевые отравления
42. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии
43. Дезинфекция, дезинсекция дератизация
44. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства
45. Технохимический контроль производства кондитерских изделий
46. Расчет рецептур мучных кондитерских изделий
47. Изменение качества изделий при хранении.
48. Условия хранения.
49. Сроки годности изделий.
50. Стандартизация, сертификация и метрология в производстве мучных кондитерских изделий

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 _____ / _____