

Приложение 1 к РПД

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология консервов и пищевых концентратов»

Кафедра:	товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 «Технология продукции и организации 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** направленность/профиль **Технология и организация ресторанного дела**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 г.

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 формы 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.:	36 (10)*	36 (10)*
Лекции	8 (2)*	8 (2)*
практические занятия (ПЗ)	28 (8)*	28 (8)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	72	72
подготовка к практическим занятиям	30	30
самостоятельное изучение тем	20	20
подготовка к текущему контролю знаний	22	22
Промежуточная аттестация	экзамен	экзамен

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и				

специализированных пищевых продуктов				
ИД-2ПК – 1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Знания:	Фрагментарные знания по основным направлениям и достижениям современной науки в области технологии консервов и пищекокцентратов	правила и методики организации технологического и рабочего процесса производства консервированной продукции из растительного сырья на предприятиях	основные способы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.	основные способы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.
Умения:	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	принимать решения при организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	выполнять основные технологические расчеты и составлять необходимую технологическую документацию производства консервированных пищевых продуктов; принимать решения при организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	выполнять основные технологические расчеты и составлять необходимую технологическую документацию производства консервированных пищевых продуктов; проводить сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных способов консервирования; определять оптимальные технологические параметры процесса консервирования различных видов пищевых продуктов
Навыки:	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	теоретическими основами, связанными с подготовкой сырья к консервированию	теоретическими основами, связанными с подготовкой сырья к консервированию, способами консервирования и товаро-ликвидными операциями	теоретическими основами и практическими навыками связанными с подготовкой сырья к консервированию, способами консервирования и товаро-ликвидными операциями; методами расчетов тепловых, морозильных и других ведущих машин в консервном производстве; основными технологиями консервирования отдельных видов пищевых продуктов

ИД-ЗПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции				
Знания:	Фрагментарные знания по основным направлениям и достижениям современной науки в области технологии консервов и пищеконцентратов	Средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства продуктов питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию, особенности, формы, средства и методы обслуживания	знания в области использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства продуктов питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию, особенности, формы, средства и методы обслуживания. Проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению
Умения:	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства консервированной продукции и переработки полуфабрикатов	умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства консервированной продукции и переработки полуфабрикатов
Навыки:	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	владеет основными методами использования технических средств для измерения параметров технологических процессов	владеет основными методами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов при производстве консервированной продукции	владеет основными методами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, а также свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

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

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Основы производства консервной продукции	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Тест по разделу 1. Реферат	Письменно
Тема 1. Плодоовощные консервы, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество плодоовощных консервов.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Технологические процессы производства консервной продукции	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Тест по разделу 2. Реферат	Письменно
Тема 2. Производство овощных натуральных консервов	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 3. Производство овощных маринадов	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 4. Причины брака консервов и его виды. Использование отходов консервного производства	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

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

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

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

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

Тема 2. Производство овощных натуральных консервов

1. Классификация и ассортимент баночных консервов.
2. Требования к готовой консервированной продукции.
3. Ассортимент и технология натуральных мясных консервов.
4. Ассортимент и технология субпродуктовых консервов.
5. Технология консервов из мяса птицы.
6. Технология мясорастительных консервов.
7. Технология мясных консервов для детского и диетического питания.
8. Использование отходов мясоконсервного производства.
9. Ассортимент и технология натуральных рыбных консервов.
10. Технология рыбных консервов в томатном соусе
11. Ассортимент и технология концентрированных томатопродуктов.

Тема 3. Производство овощных маринадов

1. Инспекция, калибровка, сортировка сырья растительного и животного происхождения.
2. Мойка сырья перед консервированием.
3. Очистка рыбы, птицы, растительного сырья перед консервированием.
4. Влияние тепловой обработки на белки пищевых продуктов.
5. Влияние тепловой обработки на жиры пищевых продуктов.
6. Влияние тепловой обработки на углеводы.
7. Влияние тепловой обработки на витамины.
8. Бланширование сырья перед консервированием.
9. Обжаривание сырья перед консервированием.
10. Порционирование и закатка банок.
11. Термическая обработка банок. Стерилизация, тиндализация, пастеризация.
12. Сортировка, охлаждение и упаковывание консервов.
13. Хранение и отгрузка консервов.

Тема 4. Причины брака консервов и его виды. Использование отходов консервного производства

1. Как сортируют консервы? Какие дефекты обнаруживаются при сортировке?
2. При каких условиях, в каком виде и сколько времени хранят консервы?
3. Какие виды брака возможны при длительном хранении консервов?
4. Какие правила безопасности необходимо знать при работе на машинах для наклеивания этикеток и смазки банок в ящики?
5. Как формируют и стерилизуют консервы детского питания?
6. Какие виды тары используют в консервном производстве?
7. В чем заключается принцип закаточных машин? Основные операции при закатывании?
8. Опишите технологическую схему производства консервов в таре ламинат.
9. Какие виды брака могут быть в жестянобаночном производстве, причины их возникновения, способы устранения?
10. Какие правила безопасности необходимо знать при работе в жестянобаночном производстве?

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

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

Раздел 1.

1. Основные составные части пищевых продуктов:
 - 1: **вода**
 - 2: **белки**
 - 3: **углеводы**
 - 4: витамин А
 - 5: бактерии
 - 6: спирт
2. Естественное испарение воды при хранении охлажденных и замороженных продуктов
 - 1: **усушка**
 - 2: сублимация
 - 3: кипение
 - 4: плавление
3. В процессе брожения получают продукты:
 - 1: **квас**
 - 2: уксусная кислота
 - 3: **пиво**
 - 4: молоко
 - 5: творог
 - 6: кисель
4. Присутствие минеральных солей в пищевых продуктах понижает:
 - 1: плотность
 - 2: **криоскопическую температуру**
 - 3: удельную теплоемкость
 - 4: температуропроводность
 - 5: энтальпию
5. Большую роль ферменты играют в процессах:
 - 1: **созревания мяса**
 - 2: расщеплении жиров
 - 3: **производства сыра**
 - 4: анабиоза
 - 5: производства сметаны
 - 6: замораживания птицы
6. Плотность определяется по формуле:
 - 1: M/V
 - 2: V/M
 - 3: **M/V**
 - 4: c/λ
7. Сублимация – это процесс перехода вещества:
 - 1: из жидкого состояния в парообразное;
 - 2: из жидкого состояния в пар;
 - 3: **из твердого состояния в газообразное, минуя жидкость**
 - 4: из газообразного состояния в твердое, минуя жидкость.
8. Температуропроводность выражается

соотношением: 1: **теплопроводности, теплоемкости, плотности**
2: относительной влажности, криоскопической температуры
3: теплоемкости, температуры.

9. Ферменты разрушаются при следующей температуре: 1: -10°C
2: 70°C
3: **40°C**
4: 0°C
5: 20°C .
10. Какие вещества содержатся в овощах и фруктах, что помогает им убивать различные бактерии, грибы:
1: органические кислоты
2: углеводы
3: **фитонциды**
4: витамины.
11. При какой температуре развитие плесени полностью прекращается: 1: 0°C
2: -5°C
3: **-12°C**
4: $+2^{\circ}\text{C}$
5: -18°C .
12. Физические методы консервирования основаны на: 1: использовании химических веществ
2: **применение низких и высоких температур, ультрафиолетового и ионизирующего излучений**
3: соление и сушка
13. Химические вещества, подавляющие микроорганизмы, обитающих на пищевых продуктах и предохраняющие тем самым их от порчи называются:
1: фармацевтическими веществами;
2: **антисептиками**
3: антибиотиками
14. Отопление – это процесс обратный процессу: 1: **охлаждения**
2: замораживания
3: подмораживания.
15. В овощах и фруктах содержатся питательные вещества:
1. **витамины**
2. белки
3. углеводы
4. жиры
16. Полезные микроорганизмы:
1. ботулинус
2. **молочнокислые бактерии**

3. кишечная палочка
17. Бланширование – это....
1. разрезание полуфабриката вдоль хребтовой кости
 2. обваливание полуфабриката в муке
 3. **смена кипящей заливки –холодной**
- 18.Стерилизация – это...
1. **нагревание до 100* и выше**
 2. нагревание до 60-80*
19. Способ консервирования, при котором в процессе брожения образуется молочная кислота:
1. соление
 2. **квашение**
 3. копчение
 4. маринование
20. При мариновании фруктов используют маринад:
1. кислый
 2. острый
 3. **слабокислый**

Тесты по разделу 2.

21. Соль является консервантом при:
1. варке варенья
 2. **солении овощей**
 3. **квашении**
 4. сушке
22. Каким способам консервирования подвергают мясо и рыбу?
1. **замораживание**
 2. засахаривание
 3. **соление**
 4. **копчение**
23. Признаки готовности варенья:
1. коричнево-бурый сироп
 2. **пенка собирается в центре таза**
 3. капля сиропа растекается на блюде
24. Лучший способ приготовления варенья:
1. **многократная варка**
 2. однократная варка
25. К пряностям относится:
1. **перец горошком**
 2. корица
 3. чеснок
 4. хрен
 5. гвоздика
 6. укроп
26. Варенье – это...
1. протертая масса плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе

2. продукт, полученный из плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе

27. Пищевые концентраты – это продукты...

1. Замороженные
- 2. Обезвоженные**
3. Консервированные

28. Усилитель натурального вкуса продуктов

1. Лимонная кислота.
- 2. Пряности**
3. Глутаминат натрия.

29. Температура для варки сырья для обеденных полуфабрикатов

- 1. t не выше 1000С**
2. t =1300С
3. t =1600С

30. Группа полуфабрикатов, к которой относятся сухие кисели

- 1. К обеденным.**
2. К соусам.
3. К детским.

31. Влажность пищевых концентратов после высушивания1. 3%

2. 13%
3. 23%

32. Разрыхлители для мучных полуфабрикатов это:1. Дрожжи.

2. Углекислый аммоний.
3. Соду.

33. Детские пищевые концентраты это –

- 1. Молочные смеси.**
2. Каши.
3. Кремы.

34. Продолжительность тепловой обработки сухих завтраков

1. Не требуют.
2. Заваривание кипятком.
- 3. Варка 5 минут.**

35. Относительная влажность воздуха для хранения пищевых концентратов

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

36. Предельный срок хранения пищевых концентратов

- 1. 1 год.**
2. 2 года.
3. 3 года.

37. Какое из веществ является пищевым ароматизатором?

1) кармин

2) аспартам

3) этилацетат

38.Какое из веществ является пищевым подсластителем?

1) бензальдегид

2) уксусная кислота

3) сахарин

39.Какое из веществ является пищевым консервантом?

1) аспартам

2) пропионат натрия

3) а-токоферол

40.Какое из веществ является пищевым красителем?

1) тартразин

2) сукралоза

3) желатин

Ключи к тестам

	1	2	3	4
1	+	+	+	
2	+			
3	+		+	
4		+		
5	+		+	
6			+	
7			+	
8	+			
9			+	
10			+	
11			+	
12	+			
13		+		
14	+			
15	+			
16		+		
17			+	
18	+			
19		+		
20			+	
21		+	+	
22	+		+	+
23		+		
24	+			
25	+			
26		+		
27		+		
28		+		
29	+			
30	+			

31	+			
32	+			
33	+			
34			+	
35		+		
36	+			
37	+			
38			+	
39		+		
40	+			

2.1.3. Темы рефератов

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

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачет/экзамен:

8 семестр/4курс- Экзамен.

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

2.2.1. Вопросы к экзамену

1. Плодоовощные консервы, классификация и ассортимент.

2. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество плодоовощных консервов.
3. Прием, отбор проб, экспертиза качества плодоовощной продукции
4. Химический состав плодов и овощей
5. Вода и ее роль в консервировании
6. Углеводы, азотистые вещества и другие элементы в плодах и овощах
7. Вспомогательное сырье консервного производства
8. Растительные масла в консервном производстве
9. Применение круп в консервном производстве
10. Подслащивающие вещества
11. Поваренная соль, пряности и консерванты в консервном производстве
12. Овощные натуральные консервы
13. Требования к сырью при производстве овощных натуральных консервов
14. Подготовка отдельных видов сырья при производстве овощных натуральных консервов
15. Фасование и стерилизация натуральных консервов
16. Требования к сырью при производстве овощных маринад
17. Подготовка отдельных видов сырья при производстве овощных маринад
18. Приготовление маринадной заливки
19. Фасование и пастеризация
20. Производство овощных салатов
21. Производство концентрированных томатных продуктов
22. Требования к сырью и подготовка сырья при производстве концентрированных томатных продуктов
23. Варка томатной пасты
24. Производство обеденных консервов и полуфабрикатов для общественного питания
25. Приготовление первых обеденных блюд
26. Приготовление вторых обеденных блюд
27. Полуфабрикаты для общественного питания
28. Производство солено-квашенной и моченой продукции
29. Характеристика биохимических методов консервирования
30. Квашение капусты и соление огурцов и томатов
31. Консервирование маслин и оливок
32. Мочение плодов и ягод
33. Получение сброженных соков
34. Производство плодово-ягодных компотов и маринадов
35. Характеристика и ассортимент компотов
36. Стадии производства компотов
37. Производство концентрированных компотов и компотов из полуфабрикатов
38. Упаковка и тара, применяемая при производстве консервов
39. Причины брака консервов и его виды. Использование отходов консервного производства
40. Технология производства овощных закусочных консервов
41. Технология производства овощных соков и напитков
42. Технология переработки грибов

43. Технология производства плодово-ягодных соков, нектаров и сокосодержащих напитков
44. Технология производства плодово-ягодного пюре и полуфабрикатов
45. Технология консервирования полуфабрикатов химическими средствами
46. Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей
47. Технология производства сушеных плодов и овощей
48. Технология производства концентрированных фруктовых консервов
49. Предварительная тепловая обработка сырья при производстве консервов
50. Микробиологические и теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
51. Маркировка и учет консервов
52. Классификация и ассортимент баночных консервов.
53. Требования к готовой консервированной продукции.
54. Консервная тара и требования к ней.
55. Металлическая консервная тара.
56. Стеклобаночная консервная тара.
57. Подготовка консервной тары к фасованию.
58. Использование отходов консервного производства

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

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

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

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

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

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

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

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

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

Оценка «хорошо» – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

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

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

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при решении ситуационных задач:

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

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

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

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

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

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

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

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

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

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не

раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

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

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

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

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

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

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

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

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			

5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление	
18		соответствия	
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

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

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

Экзаменационный билет № 18

- 1.
- 2.
- 3.

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