

Приложение к рабочей программе дисциплины Основы использования объектов аквакультуры

Направление подготовки – 35.04.07 Водные биоресурсы и аквакультура
Направленность (профиль) – Организация и управление производством продукции в аквакультуре
Учебный план 2019 года разработки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1 Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по дисциплине

ФОС по учебной дисциплине – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения, а также и уровня сформированности всех компетенций (или их частей), закрепленных за дисциплиной. ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- оценка достижений обучающихся, полученных в процессе изучения дисциплины с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения;
- самоподготовка и самоконтроль обучающихся в процессе обучения.

2 Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных выше дескрипторов компетенции, установленных ОПОП по направлению подготовки. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях, применение активных методов обучения, экспресс-тестирование.

Структурными элементами ФОС по дисциплине являются: ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных тестовых заданий, защиты рефератов и шкалу оценивания; ФОС для проведения промежуточной аттестации, состоящий из устных, письменных заданий, и других контрольно-измерительные материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам (темам) дисциплины

| Раздел (тема) | Текущая аттестация (количество заданий, работ) | | | Промежуточная аттестация |
|---|--|--|---|-----------------------------|
| | Задания для самоподготовки обучающихся | Экспресс опрос на лекциях по текущей теме (экспресс- тестирование) | Защита отчетов по лабораторным работам | |
| Раздел 1. Технологическая характеристика промысловых видов гидробионтов | + | + | - | зачет с оценкой |
| Раздел 2. Теоретические основы технологии продуктов из гидробионтов | + | + | - | зачет с оценкой |
| Раздел 3. Особенности технологии продуктов из гидробионтов | + | + | - | зачет с оценкой |
| Раздел 4. Пищевая безопасность продуктов из водного сырья | + | + | - | зачет с оценкой |

2.2 Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Экспресс опрос на лекциях по текущей теме

| Контрольные вопросы |
|--|
| 1. Привести примеры дефектов охлажденной и мороженой рыбы |
| 2. Назвать теххимические характеристики промысловых видов гидробионтов – рыб |
| 3. Привести классификации рыб по содержанию белка |
| 4. Технологические особенности производства вяленых рыбных продуктов |
| 5. Как используется рыбное сырье в зависимости от содержания белка и жира |
| 6. Пути предотвращения загрязнения продуктов контаминантами биологического происхождения |
| 7. Технологические особенности производства соленых рыбных продуктов |
| 8. Какие традиционные виды продукции производят из рыбы |
| 9. Какую продукцию специального назначения можно выпускать из гидробионтов |
| 10. Назвать теххимические характеристики промысловых видов гидробионтов – беспозвоночных |
| 11. Перечислить теххимические характеристики промысловых видов гидробионтов – водорослей |
| 12. Технологические особенности производства копченых рыбных продуктов |
| 13. Назвать теххимические характеристики промысловых видов гидробионтов – морских трав |
| 14. Перечислить принципы и методы консервирования |
| 15. Рассказать об отличительных особенностях принципов биоиза и анабиоиза |
| 16. Привести классификации рыб по содержанию жира |
| 17. Пути рационального использования сырья водного происхождения |
| 18. Технологические особенности производства кормовых продуктов |
| 19. Какими способами осуществляют консервирование холодом |
| 20. Перечислить особенности консервирования нагреванием |
| 21. Что называют белково-водным и белково-водножировым коэффициентом |
| 22. Перечислить химические методы консервирования |
| 23. Причины появления дефектов охлажденной и мороженой рыбы |
| 24. Группы технологий продуктов из гидробионтов |
| 25. Режимы транспортировки и хранения гидробионтов |
| 26. Особенности холодильной обработки водного сырья |
| 27. Кормовая продукция из гидробионтов |
| 28. Рассказать об отличительных особенностях принципов ценоанабиоиза и абиоиза |
| 29. Технологические особенности производства сушеных рыбных продуктов |
| 30. Параметры пищевой безопасности продуктов из водного сырья |
| 31. Пути предотвращения загрязнения продуктов ксенобиотиками |
| 32. Технологические особенности производства консервов из гидробионтов |
| 33. Технологическая характеристика промысловых видов гидробионтов – рыб |
| 34. Классификация рыб по содержанию белка, жира |

| |
|--|
| 35. Направления использования рыбного сырья в зависимости от его химического состава |
| 36. Белково-водный коэффициент, белково-водножировой коэффициент |
| 37. Традиционные виды продукции из рыбы |
| 38. Продукция специального назначения (лечебная, для детского, спортивного питания, др.) |
| 39. Технологическая характеристика промысловых видов гидробионтов – беспозвоночных |
| 40. Технологическая характеристика промысловых видов гидробионтов – водорослей |
| 41. Технологическая характеристика промысловых видов гидробионтов – морских трав |
| 42. Принципы и методы консервирования |
| 43. Принцип биоза и анабиоза |
| 44. Принцип ценоанабиоза и абиоза |
| 45. Рациональное использование сырья водного происхождения |
| 46. Консервирование холодом |
| 47. Особенности консервирования нагреванием |
| 48. Химические методы консервирования |
| 49. Дефекты охлажденной и мороженой рыбы |
| 50. Особенности технологии продуктов из гидробионтов |
| 51. Особенности транспортировки и хранения гидробионтов |
| 52. Особенности холодильной обработки водного сырья |
| 53. Производство соленых рыбных продуктов |
| 54. Производство вяленых рыбных продуктов |
| 55. Производство сушеных рыбных продуктов |
| 56. Производство копченых рыбных продуктов |
| 57. Производство консервов из гидробионтов |
| 58. Производство кормовых продуктов |
| 59. Пищевая безопасность продуктов из водного сырья |
| 60. Виды кормовой продукции из гидробионтов |
| 61. Пути загрязнения продуктов ксенобиотиками |
| 62. Пути загрязнения продуктов контаминантами биологического происхождения |

Критерии оценивания

- «зачтено» – вопрос раскрыт, студент свободно владеет материалом (глубиной и правильностью понимания основных проблем по данному вопросу, владеет терминологией), соблюдены логическая последовательность и связность изложения;

- «не зачтено» – вопрос не раскрыт, не соблюдены логическая последовательность и связность его изложения, студент не владеет материалом.

Экспресс тестирование на лекциях по текущей теме

1. Классификация рыб по содержанию белка

- А) небелковые
- Б) белковые
- В) среднебелковые
- Г) особобелковые

2. Классификация рыб по содержанию жира

- А) нежирные
- Б) жирные
- В) высокожирные

3. Ценность жира гидробионтов

- А) содержит незаменимые аминокислоты
- Б) высокая непредельность
- В) 1 и 2 двойных связей
- Г) 5 и 6 двойных связей

4. Направления использования маложирной рыбы

- А) копчение
- Б) вяление
- В) кормовая мука
- Г) посол

5. Направления использования жирной рыбы

- А) копчение
- Б) вяление
- В) кормовая мука
- Г) посол

6. БВК нормально обводненного мяса рыбы

- А) до 18
- Б) 18-27
- В) более 27

7. Принцип анабиоза основан на

- А) поддержании жизненных процессов
- Б) подавлении жизнедеятельности микроорганизмов и ферментативных процессов
- В) изменении микрофлоры продукта
- Г) прекращении жизнедеятельности микроорганизмов, ферментативных процессов

8. Физические способы консервирования

- А) замораживание
- Б) маринование
- В) копчение

9. Два способа консервирования рыбного сырья путем нагрева

- А) стерилизация
- Б) инаktivация
- В) пастеризация
- Г) дегазация

10. Какой дефект охлажденной и мороженой рыбы возникает при плохом обескровливании рыбы

- А) деформация
- Б) красновато-коричневая окраска
- В) ослабленная консистенция
- Г) студенистость

Критерии формирования оценок по тестовым заданиям:

«отлично» – получают студенты с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 100-90 % от общего количества заданных тестов;

«хорошо» – получают студенты с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 89-70 % от общего количества заданных тестов;

«удовлетворительно» – получают студенты с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 69-60 % от общего количества заданных тестов;

«неудовлетворительно» – получают студенты с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – менее 60 % от общего количества заданных тестов.

Защита рефератов

- 1) Технохимическая характеристика промышленных видов беспозвоночных
- 2) Технохимическая характеристика промышленных видов рыб
- 3) Технохимическая характеристика промышленных видов водорослей и морских трав
- 4) Традиционные виды продукции из рыбы (соленая, копченая, консервы, др.) и продукция специального назначения (лечебная, для детского, спортивного питания, др.)
- 5) Обзор патентной литературы по способам консервирования икры рыб
- 6) Влияние жидкого и газообразного азота на удлинение сроков холодильного хранения мороженой рыбы
- 7) Способы охлаждения гидробионтов
- 8) Способы замораживания гидробионтов
- 9) «Холодильная цепочка» в хранении, транспортировании, реализации рыбопродуктов
- 10) Показатели безопасности рыбной продукции

Критерии оценивания рефератов:

- «зачтено» – реферат выполнен самостоятельно, соответствует содержанию темы, информативен, обоснован выбор литературных источников, материал изложен логично, аргументированно, объективно, оформление реферата соответствует Положению о порядке оформления студенческих работ;

- «не зачтено» – реферат не соответствует теме, большая часть материала заимствована из сети Интернет, нет ссылок на литературные источники, оформление реферата не соответствует Положению о порядке оформления студенческих работ.

2.3. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Зачет с оценкой

Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение и защита (получение отметки «зачтено») по всем практическим работам, прохождение всех тестов текущей аттестации с результатом не менее 75% по каждому.

Зачет с оценкой проводится по итогу изучения дисциплины.

Технология проведения зачета с оценкой – устный опрос по всем изученным темам.

Контрольные задания комплектуются из вопросов текущего контроля. Задание содержит три вопроса, в равной степени охватывающих весь материал.

Критерии оценивания знаний студентов при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (зачет с оценкой):

- «отлично», если студент глубоко и прочно усвоил учебный материал рабочей программы дисциплины, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с решением практических задач и способен обосновать принятые решения, не допускает ошибок.

- «хорошо», если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, не допускает существенных неточностей при ответах, умеет грамотно применять теоретические знания на практике, а также владеет необходимыми навыками решения практических задач.

- «удовлетворительно», если студент освоил только основной материал, однако не знает отдельных деталей, допускает неточности и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения при выполнении практических заданий.

- «неудовлетворительно», если студент не усвоил отдельных разделов учебного материала рабочей программы учебной дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания.