

## Приложение к рабочей программе дисциплины Введение в профессию

Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Профиль – Технология рыбы и рыбных продуктов  
Учебный план 2016 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 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;
- оценка достижений обучающихся 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.

#### 2 Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

##### 2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных в рабочей программе дескрипторов компетенций, установленных ОПОП. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях, применение активных методов обучения, экспресс-тестирование, программированные тесты. Структурными элементами ФОС по дисциплине являются: входной контроль (при наличии) (предназначается для определения уровня входных знаний), ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных заданий, тестов, и шкалу оценивания, ФОС для проведения промежуточной аттестации, состоящий из устных, письменных заданий, и других контрольно-измерительные материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

##### Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Раздел	Текущая аттестация (количество заданий, работ)		Промежуточная аттестация
	Экспресс-опрос на лекциях по текущей теме	Задания для самоподготовки обучающихся	
Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра	+	+	зачет
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра	+	+	зачет
Раздел 3. Основы информационной структуры	+	+	зачет

## 2.2 Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

### Входной контроль

Не предусмотрен.

#### Экспресс-опрос на лекциях по текущей теме

Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра

Тема 1. Университет в системе высшего профессионального образования России

Лекция 1. История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные профессиональные образовательные программы (ОПОП) ВО.

Контрольные вопросы:

1. История создания и развития ФГБОУ ВО «КГМТУ».
2. Структура и органы управления университета.
3. Структура, виды, уровни и основные профессиональные образовательные программы высшего образования.

Тема 2. Организация учебного процесса в университете

Лекция 2. Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) ВО и ОПОП университета. Компетентностно-ориентированные ОПОП. Структура ОПОП: учебный план и календарный учебный график, разделы ОПОП, виды учебной работы студента и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ОПОП в университете. Научно-исследовательская работа студентов.

Контрольные вопросы:

1. Учебный план и календарный учебный график. Структура, порядок разработки, согласования и утверждения.
2. Условия и аттестация результатов освоения основной образовательной программы (ООП) в университете.
3. Виды учебной работы студента.

Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра

Тема 3. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра

Лекция 3-4. Область профессиональной деятельности бакалавра. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите объекты технологической науки.
2. Перечислите основные направления деятельности научно-исследовательских институтов.

Тема 4. Объекты профессиональной деятельности бакалавра

Лекция 5-6. Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья животного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога, как объект профессиональной деятельности бакалавра. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья животного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра

Контрольные вопросы:

1. Виды сырья животного происхождения.
2. Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
3. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога.

4. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.

Тема 5. Виды профессиональной деятельности бакалавра

Лекция 7. Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность.

Контрольные вопросы:

1. Виды профессиональной деятельности бакалавра.
2. Краткое содержание видов профессиональной деятельности бакалавра.

Раздел 3. Основы информационной культуры

Тема 6. Источники получения информации

Лекция 8-9. Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог. Интернет.

Контрольные вопросы:

1. Методы работы с книгой.
2. Электронный каталог библиотеки.
3. Основные способы и средства получения, хранения, переработки информации из Интернет-ресурсов.

### **Критерии оценивания:**

Экспресс-опрос на лекции проводится путем письменных ответов на все вопросы соответствующей лекции. Оценивание осуществляется по двухбалльной шкале: «не зачтено», «зачтено». Оценка «зачтено» выставляется в случае правильного ответа на все вопросы экспресс-опроса (допускается наличие неточностей в ответах не более чем в 50% вопросов). Время на прохождение экспресс-опроса – 5 минут; количество попыток прохождения экспресс-опроса – неограниченно.

### **Задания для самоподготовки обучающихся**

Для оценивания самоподготовки обучающихся предусмотрено выполнение рефератов. Студент в течение семестра должен подготовить не менее одного реферата. Тема и вопрос(ы) реферата согласовываются с преподавателем.

Темы рефератов.

1. Основные нормативные документы университета, регулирующие образовательную деятельность.
2. История развития высшего образования в России.
3. История развития мировой научной мысли.
4. Образовательная система Российской Федерации.
5. Образовательные системы Европы.
6. Образовательные системы США, Китая и Японии.
7. Великие ученые и их вклад в технологическую науку.
8. Молочное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.
9. Мясное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.
10. Гидробиионты как объект профессиональной деятельности технолога.
11. Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
12. Основные направления научно-исследовательской работы студента в области пищевых технологий.

### **Критерии оценивания рефератов**

Требования к оформлению реферата.

В структуру реферата входят:

- 1) титульный лист;
- 2) содержание с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);

- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата). Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

#### Критерии и показатели, используемые при оценивании реферата

Критерии	Показатели
1. Актуальность темы	- раскрыта актуальность темы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы	- соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы.

Рецензентом является преподаватель учебной дисциплины. Для устного выступления студенту дается 7-10 минут.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» ставится, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат обучающимся не представлен.

### 2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Условием получения зачета являются положительные результаты текущего контроля. Дополнительные средства оценивания для получения зачета не предусмотрены.