

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. Гидробактерии 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.