

Приложение к рабочей программе дисциплины Производственный контроль в отрасли и методы исследования готовой продукции

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 компетенции, 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: ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных заданий, тестов, шкалы оценивания (экспресс опрос на лекциях по текущей теме, защита отчетов по лабораторным работам), ФОС для проведения промежуточной аттестации (экзамен и зачет с оценкой), состоящий из вопросов, требующих письменного ответа, и других контрольно-измерительных материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Темы	Текущая аттестация (количество заданий, работ)		Наименование оценочного средства	Вид аттестации
	Задания для самоподготовки обучающихся	Защита отчетов по лабораторным работам		
Тема 1. Методы оценки качества	+	+	Опрос - устно	зачет

Тема 2. Органолептическая оценка качества продукции	+	+	Опрос-устно	зачет
Тема 3. Контроль качества пищевой продукции	+	+	Опрос-устно	зачет
Тема 4. Контроль качества кормовой, технической и медицинской продукции	+	+	Опрос-устно	зачет
Тема 5. Организация и документальное оформление производственного контроля и результатов контроля качества продукции	+	+	Опрос-устно	зачет

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Для студентов очной формы наличие у студентов конспекта лекций является одним из условий их допуска к экзамену, если у них были пропуски лекций. Студент восстанавливает конспект самостоятельно и предъявляет преподавателю как вид отработки.

Лабораторные занятия выполняются по «Методическим указаниям», представленным в УМК дисциплины.

Оценка лабораторного занятия определяется по результатам выполнения и защиты работы и проводится по двухбалльной системе (зачтено, не зачтено). Студент получает оценку «зачтено» за активное участие при выполнении работы, за своевременное выполнение работы, за полный и грамотно составленный отчет и за полные ответы на вопросы по содержанию работы.

Оценивание самостоятельной работы студентов проводится с учетом посещаемости, своевременного выполнения этапов самостоятельной работы.

Образец рабочей тетради

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

**По дисциплине «Производственный контроль в отрасли
и методы исследования готовой продукции»
студента ___ курса
направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Каждый опыт, проведенный в лаборатории, должен быть оформлен в отчете. Отчет помогает систематизировать полученные данные, сделать правильные выводы, найти ошибки и разобрать пути их устранения, а также вести контроль расхода реактивов, посуды и времени на поставку опыта. Пример формы отчета приведен ниже.

Лабораторная работа №__ (название)

Цель работы –

Объект исследования –

Содержание отчета

1. Название опыта (анализа).
2. Порядок проведения опыта (анализа).
3. Результаты опыта (анализа).
4. Выводы.
5. Подпись студента.
6. Подпись преподавателя (после защиты).

Критерии оценивания при текущем контроле (защита отчетов по лабораторным работам)

Оценивание отчетов по лабораторным работам осуществляется по номинальной шкале – зачтено/незачтено. Общая оценка каждого ответа осуществляется в отношении полноты объяснения теории, метода и способа выполнения лабораторной работы к общему содержанию вопроса (выражается в процентах).

За ответ ставится оценка «зачтено» при общей оценке 75%.

Количество попыток и время на защиту лабораторных работ – неограниченно.

Защита лабораторных работ осуществляется путем письменного или устного ответа на контрольные вопросы, которые даны к каждой работе.

Критерии оценивания:

- правильность хода выполнения работы;
- корректность полученных результатов;
- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- оформление отчета.

Показатели и шкала оценивания текущего контроле (защита отчетов по лабораторным работам):

Шкала оценивания	Показатели
Зачтено	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий и в соответствии с руководствами по эксплуатации, установленными правилами и процедурами, обеспечивающими технику безопасности;– обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, самостоятельно объясняет наблюдаемые явления и принцип действия приборов и оборудования;– излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка;– в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления;– правильно выполняет анализ ошибок
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся выполнил работу не полностью, некорректно или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;– беспорядочно и неуверенно излагает материал

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточного контроля

Вид промежуточной аттестации: зачет

Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение и защита (получение отметки «зачтено») по всем лабораторным работам, сдачи зачета по материалу, пройденному в течение семестра.

Ответы студентов на зачёте оцениваются по четырехбалльной системе (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично).

Зачёт состоит из двух теоретических вопросов.

Перечень вопросов к зачет

Контрольные вопросы
1. Группы методов контроля

2. Виды человеческого восприятия, используемые для органолептической оценки качества продукции.
3. Основные органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Дополнительные органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Физически показатели качества.
6. Химические показатели качества.
7. Метод предпочтения (метод одного образца) органолептического исследования.
8. Метод парных сравнений органолептического исследования.
9. Метод треугольных сравнений органолептического исследования.
10. Двупарный и тетраэдный методы органолептического исследования.
11. Метод расстановки органолептического исследования.
12. Метод разбавлений органолептического исследования.
13. Количественная оценка результатов органолептических исследований с применением балльных шкал.
14. Порядок ведения журналов производственного контроля.
15. Порядок оформления и выдачи деклараций производителя о качестве продукции.
16. Виды производственных лабораторий, их назначение.
17. Состав производственной лаборатории (цеха, предприятия).
18. Порядок планировки помещений производственной лаборатории (цеха, предприятия).
19. Функции производственной лаборатории (цеха, предприятия).
20. Порядок подготовки и проведения дегустаций готовой продукции
21 – 30. Перечислите в соответствии с нормативно-технической документацией комплексные и единичные показатели качества продукции (органолептические, физические и химические): 21. «Килька черноморская горячего копчения» 22. «Скумбрия спинка холодного копчения» 23. «Вомер неразделанный вяленый» 24. «Ставрида океаническая пласт провесная» 25. Пресервы «Килька тушка в горчичном соусе» 26. Пресервы «Сельдь обезглавленная пряного посола» 27. Консервы «Сардина натуральная с добавлением масла» 28. Консервы «Бычки обжаренные в томатном соусе» 29. Консервы «Шпроты в масле» 30. Консервы «Паштет шпротный из салаки или кильки горячего копчения»
31 – 40. Приведите перечень форм журналов контроля, которые, по Вашему мнению, необходимы для проведения контроля производства продукции: 31. Консервы «Скумбрия с овощным гарниром в томатном соусе (из бланшированной рыбы)» 32. Консервы «Шпроты в масле» 33. Консервы «Жефаль обжаренная в томатном соусе» 34. Консервы «Сельдь натуральная с добавлением масла» 35. «Ставрида потрошенная обезглавленная холодного копчения» 36. «Берикс неразделанный вяленый» 37. Пресервы «Сельдь филе-кусочки в маринаде» 38. Пресервы «Килька тушка в майонезе» 39. «Салака горячего копчения» «Скумбрия атлантическая пласт провесная»

41. Вакуумирование наполненных банок перед их герметизацией. Влияние остаточного воздуха на микробиологические процессы, коррозию тары, свойства содержимого банок и величину противодавления при стерилизации. Факторы, ограничивающие глубину вакуума в консервных банках.
42. Стерилизация консервов. Классификация методов стерилизации. Автоклавирование. Формула стерилизации. Контроль режима стерилизации. Влияние температуры процесса на микрофлору и ферментативные системы сырья и полуфабрикатов. Изменения продукта при стерилизации.
43. Охлаждение консервов после стерилизации. Операции по товарному оформлению консервов. Технологическое выдерживание консервов. Условия хранения и транспортирования. Созревание и старение консервов. Дефекты консервов.
44. Виды производственных лабораторий, их назначение.
45. Состав производственной лаборатории (цеха, предприятия).
46. Функции производственной лаборатории (цеха, предприятия).
47. Порядок подготовки и проведения дегустаций готовой продукции.
48. Порядок ведения журналов производственного контроля.
49. Комплексные и единичные показатели качества кормовой рыбной муки.
50. Комплексные и единичные показатели качества консервов.

Критерии оценивания промежуточного контроля – зачет

На зачете результирующая оценка выставляется по двух балльной системе (зачтено, не зачтено).

Билет состоит из двух теоретических вопросов.

Критерии оценивания:

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- языковое оформление ответа.

Показатели и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели
Зачтено	<p>ставится при полном ответе на два вопроса при этом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; – обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные, в том числе из будущей профессиональной деятельности; – излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка
Не зачтено	<p>выставляется при неверных ответах на два вопроса при этом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, – искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал

В процентном соотношении оценки (по двухбальной системе) выставляются в следующих диапазонах:

«не зачтено» - менее 75%

«зачтено» - более 76%