

Приложение к рабочей программе дисциплины Технология рыбных консервов и пресервов

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. Технология рыбных пресервов	+	+	Опрос - устно	зачет
Тема .2 Технология рыбных консервов	+	+	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.

Практические и лабораторные занятия по всем разделам выполняются по «Методическим указаниям», представленным в УМК дисциплины.

Оценка практического и 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.

Виды самостоятельной работы:

- выполнение самостоятельных заданий на практических, лабораторных занятиях;
- подготовка к аудиторным занятиям и выполнение заданий разного типа и уровня сложности; подготовка к проблемным лекциям, дискуссионным вопросам, коллоквиумам, и т.п.;
- изучение отдельных тем (вопросов) учебных дисциплин в соответствии с учебно-тематическими планами, составление конспектов;
- составление хронологических таблиц, логических и структурных схем и т.п.;
- выполнение индивидуальных заданий (подготовка докладов, сообщений, рефератов, эссе, презентаций, библиографических списков, резюме, глоссариев и т.д.);
- решение задач; выполнение самостоятельных и контрольных работ, выполнение домашних заданий, подготовка ответов на вопросы для самоконтроля, составление отчетов к лабораторным работам, самостоятельная работа с приборами, сдачи терминов и понятий и др.;
- выполнение исследовательской работы;
- индивидуальные консультации;
- индивидуальные собеседования;
- подготовка ко всем видам контрольных испытаний, в том числе к текущему контролю успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации (по окончании семестра);
- подготовка к участию в научных и научно-практических конференциях и семинарах;
- подготовка к участию в работе факультативов, спецсеминаров.

Образец рабочей тетради

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

По дисциплине «Технология рыбных консервов и пресервов»

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 текущем 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 зачету

Контрольные вопросы
1.Что такое пресервы и в чем заключается технология их приготовления?
2.Ассортимент пресервов.
3.Какие режимы созревания и хранения пресервов?
4.Бланширование: назначение процесса, способы и режимы бланширования, технологические особенности различных способов.
5.Физико-химические, гистологические и органолептические изменения сырья и полуфабрикатов.
6.Технологические особенности процесса бланширования при использовании в качестве теплоносителя острого пара, воды, растворов поваренной соли, растительного масла. ИК и СВЧ - бланширование. Пропекание, режимы пропекания.
7.Обжаривание. Панирование полуфабриката. Способы осуществления и режимы процесса обжаривания.
8.Какие режимы созревания и хранения пресервов?
9.Каковы современные тенденции в производстве пресервов?
10. Современное состояние и перспективы развития производства консервов.
11. Классификация рыбных консервов, ассортимент, пищевая ценность.
12. Сырье для консервного производства.
13. Общие процессы производства консервов (удаление загрязнений, сортирование, разделявание, порционирование), их назначение и способы осуществления.
14. Изменения, происходящие в сырье. Требования к качеству полуфабрикатов.
15. Технологические особенности производства консервов натуральных, закусовых.
16. Технологическая схема производства консервов натуральных, закусовых; требования к качеству сырья, показатели качества готовой продукции из рыбы и рыбных фаршей (натуральные, в масле, в томатном соусе, с добавлением овощей и круп).
17. Технологические особенности производства консервов из нерыбных объектов лова. Требования к качеству сырья.
18. Технологические схемы производства консервов из ракообразных, моллюсков, иглокожих, водорослей, морских млекопитающих.
19. Требования к качеству масла. Изменения растительного масла под воздействием высоких температур. Способы регенерации масла после обжаривания. Требования к качеству обжаренного полуфабриката.
20. Горячее копчение полуфабриката при производстве консервов. Стадии горячего копчения. Микробиологические, химические и органолептические изменения сырья и полуфабриката при горячем копчении.
21. Комбинированные способы предварительной тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.
22. Охлаждение полуфабриката после тепловой обработки, способы охлаждения. Фасование полуфабриката в консервные банки.

23. Специальные процессы производства консервов. Приготовление бульонов, соусов, заливок для приготовления консервов из рыбы и беспозвоночных. Способы осветления бульонов, ароматизация масел, стабилизация консистенции соусов. Холодные гомогенизированные заливки. Принципы составления рецептур. Способы внесения и дозировки соли, гарнира, масла, бульона, соуса.
24. Наполнение и герметическое укупоривание тары. Способы герметического укупоривания консервных банок с полуфабрикатом. Правила маркирования, контроль герметичности. Подготовка тары, контроль за ее качеством. Консервная тара. Жестяные, алюминиевые, стеклянные консервные банки. Форма, размеры, емкость. Банки из ламистера, стералкона.
25. 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.
26. 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.
27. Охлаждение консервов после стерилизации. Операции по товарному оформлению консервов. Технологическое выдерживание консервов. Условия хранения и транспортирования. Созревание и старение консервов. Дефекты консервов. Основные показатели качества продукции. Технологическое оборудование, применяемое при производстве стерилизованных консервов.
28. Перспективы использования при производстве консервов из рыбы и нерыбных объектов промысла асептического консервирования, ионизирующих излучений, СВЧ, ИК, ультразвука.
29. Технологические особенности производства консервов из нерыбных объектов лова. Требования к качеству сырья.
30. Технологические схемы производства консервов из ракообразных, моллюсков, иглокожих, водорослей, морских млекопитающих.

Критерии оценивания промежуточного контроля – экзамен

На экзамене результирующая оценка выставляется по четырех балльной системе (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично).

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
Отлично	<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

Хорошо	<p>выставляется при неполном ответе на два вопроса при этом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого
Удовлетворительно	<p>получает обучающийся при: 1) неполном ответе на два вопроса; 2) неполном или неверном ответе на один из вопросов; 3) неверных ответах на два вопроса; 4) верных ответах на два вопроса при этом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: - излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; - не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; - излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого
Неудовлетворительно	<p>выставляется при неверных ответах на два вопроса и неверном решении задачи 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 четырёхбалльной системе) выставляются в следующих диапазонах:

«неудовлетворительно» - менее 75%

«удовлетворительно» - 76%-85%

«хорошо» - 86%-92%

«отлично» - 93%-100%