

Приложение к рабочей программе дисциплины Общая технология отрасли 2

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), состоящий из вопросов, требующих письменного ответа, и других контрольно-измерительных материалов, описывающих показатели, критерии и шкалы оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Разделы	Текущая аттестация (количество заданий, работ)				Наименование оценочного средства	Вид аттестации
	Задания для самоподготовки обучающихся	Проверка конспекта лекций (его ведение)	Защита отчетов по лабораторным работам	Активность на практических занятиях		
Раздел 1. Технология цельномолочных продуктов	+	+	+	+	Опрос - устно	экзамен
Раздел 2. Технология масла, сыра и молочных консервов	+	+	+	+	Опрос- устно	экзамен

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Для студентов очной формы обучения контроль усвоения лекционного материала проводится путем устного опроса по каждой теме. Оценивание ответов проводится по двухбалльной шкале (зачтено, не зачтено). Оценку «зачтено» получают студенты с правильным количеством ответов не менее, чем на 61 % от общего объема вопросов.

Тема 1. Общая технология молока

Контрольный вопрос
1. Показатели качества молока
2. Химический состав молока
3. Физические свойства молока
4. Характеристика белков молока

Тема 2. Технология питьевого молока

Контрольный вопрос
1. Первичная обработка и транспортирование молока
2. Сепарирование и гомогенизация молока: цель и сущность процесса, техническое обеспечение
3. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования и гомогенизации
4. Цель и виды тепловой обработки молока

Тема 3. Технология питьевого молока

Контрольный вопрос
1. Ассортимент питьевого молока и сливок
2. Технологическая схема производства пастеризованного молока
3. Технологическая схема производства стерилизованного молока

Тема 4. Технология кисломолочных продуктов

Контрольный вопрос
1. Классификация кисломолочных продуктов, их диетические, пищевые и лечебно-профилактические свойства
2. Технологическая схема производства кисломолочных напитков резервуарным способом
3. Технологическая схема производства кисломолочных напитков термостатным способом
4. Виды, состав и свойства сметаны

Тема 5. Технология сливочного масла

Контрольный вопрос
1. Виды, состав и свойства молока
2. Технологические схемы производства масла методом сбивания сливок и методом преобразования высокожирных сливок

Тема 6. Технология сыров

Контрольный вопрос
1. Классификация сыров
2. Технологическая схема производства твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания
3. Технологическая схема производства твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания
4. Технологическая схема производства плавленых сыров

Тема 7. Технология молочных консервов

Контрольный вопрос
1. Сущность и способы консервирования молочных продуктов
2. Технологическая схема производства сгущенного стерилизованного молока
3. Технологическая схема производства сухого молока

Тема 8. Технология мороженого

Контрольный вопрос
1. Сырье для производства мороженого
2. Технологическая схема производства мороженого

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. Практические занятия оцениваются по степени активности работы на занятии.

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.

Комплект экзаменационных билетов прилагается.

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

Контрольные вопросы ко всем практическим, лабораторным занятиям приведены в «Методических указаниях» по выполнению практических занятий.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение и защита (получение отметки «зачтено») по всем лабораторным работам, прохождение всех контрольных вопросов текущей аттестации с результатом не менее 61 % по каждому.

Экзамен проводится в седьмом семестре.

Технология проведения экзамена – устный ответ на вопросы билета.

Экзаменационный билет состоит из трех теоретических вопросов, приведенных ниже, в равной степени охватывающих весь материал.

Вопросы для экзамена:

1. Качество молока. Пищевая ценность молока.
2. Физические свойства молока.
3. Белки молока. Изменение белков молока при термообработке.
4. Ферменты молока. Изменение ферментов при термообработке молока. Методы получения лиофобных золь.
5. Молочный жир. Изменение жира при обработке молока.
6. Молочный сахар. Изменение молочного сахара при обработке молока.
7. Витамины молока. Изменение витаминов при термообработке молока.
8. Минеральные вещества молока. Изменение минеральных веществ при обработке молока.
9. Первичная обработки и транспортирование молока.
10. Порядок приемки и оценки качества молочного сырья.
11. Очистка молока от механических примесей способом фильтрования.
12. Очистка молока от механических примесей центробежным способом.
13. Сепарирование молока: цель и сущность процесса, техническое обеспечение. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования.
14. Нормализация молока: цель и способы нормализации молока.
15. Гомогенизация молока: цель и сущность процесса, техническое обеспечение. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования.
16. Тепловая обработка молока: цель и виды тепловой обработки молока.
17. Ассортимент питьевого молока, сливок и молочных напитков.

18. Теоретическое обоснование режимов пастеризации. Эффективность пастеризации.
19. Технологическая схема производства пастеризованного молока: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
20. Технологические схемы производства стерилизованного молока: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
21. Классификация кисломолочных продуктов, их диетические, пищевые и лечебно-профилактические свойства.
22. Биохимические процессы при выработке кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок.
23. Технологическая схема производства кисломолочных напитков резервуарным способом: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
24. Технологическая схема производства кисломолочных напитков термостатным способом: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
25. Сравнительная характеристика различных способов получения кисломолочных напитков.
26. Виды, состав и свойства сметаны.
27. Технологическая схема производства сметаны: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
28. Виды, состав и свойства творога.
29. Технологическая схема производства творога: традиционным способом: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
30. Технологическая схема производства творога: отдельным способом: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
31. Сырье для производства мороженого.
32. Технологическая схема производства мороженого: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
33. Пороки мороженого, способы их предупреждения и устранения. Особенности прокариот и их положение в системе живых существ. Форма и размеры бактерий.
34. Виды, состав и свойства масла.
35. Технологическая схема производства масла способом сбивания: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
36. Теоретические основы процесса сбивания сливок.
37. Технологическая схема производства масла способом преобразования высокожирных сливок назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
38. Классификация сыров.
39. Сыропригодность молока. Требования к качеству сырья в сыроделии.
40. Технологическая схема производства твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
41. Технологическая схема производства твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
42. Технологическая схема производства твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
43. Сущность процесса созревания сыров.
44. Технологическая схема производства плавленых сыров: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
45. Сущность и способы консервирования молочных продуктов.
46. Виды, состав, свойства и пищевая ценность сгущенных молочных консервов.

47. Технологическая схема производства сгущенного стерилизованного молока: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
48. Технологическая схема производства сгущенного молока с сахаром: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.
49. Виды, состав, свойства и пищевая ценность сухих молочных консервов.
50. Технологическая схема производства сухого молока: назначение и режимы основных операций, их техническое обеспечение.

Критерии оценивания промежуточного контроля – экзамен

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

Критерии оценивания:

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

Показатели и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели
Отлично	- логично изложил содержание своего ответа на вопрос, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине их раскрытия в лекциях; - правильно использовал научную терминологию в контексте ответа; - показал умение формулировать на основе приобретенных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам. Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.
Хорошо	- экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.
Удовлетворительно	- в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.
Неудовлетворительно	- в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки студента.

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

- «неудовлетворительно» - менее 75%
- «удовлетворительно» - 76%-85%
- «хорошо» - 86%-92%
- «отлично» - 93%-100%