

Приложение к рабочей программе дисциплины Основы использования объектов аквакультуры

Направление подготовки – 35.04.07 Водные биоресурсы и аквакультура
Направленность (профиль) – Организация и управление производством продукции в
аквакультуре
Учебный план 2019 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 обучающимися установленных результатов обучения, а также и 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 по соответствующему направлению подготовки;
- оценка достижений обучающихся, полученных 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;
- самоподготовка и самоконтроль обучающихся в процессе обучения.

2 Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных выше дескрипторов компетенции, установленных ОПОП по направлению подготовки. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях, применение активных методов обучения, экспресс-тестирование.

Структурными элементами ФОС по дисциплине являются: ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных тестовых заданий, защиты рефератов и шкалу оценивания; ФОС для проведения промежуточной аттестации, состоящий из устных, письменных заданий, и других контрольно-измерительные материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам (темам) дисциплины

Раздел (тема)	Текущая аттестация (количество заданий, работ)			Промежуточная аттестация
	Задания для самоподготовки обучающихся	Экспресс опрос на лекциях по текущей теме (экспресс-тестирование)	Защита рефератов	
Тема 1. Технологическая характеристика промысловых видов гидробионтов	+	+	-	зачет с оценкой
Тема 2. Теоретические основы технологии продуктов из гидробионтов	+	+	-	
Тема 3. Особенности технологии продуктов из гидробионтов	+	+	-	
Тема 4. Пищевая безопасность продуктов из водного сырья	+	+	-	

2.2 Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Экспресс опрос на лекциях по текущей теме

Контрольные вопросы	
Тема 1. Технологическая характеристика промысловых видов гидробионтов	
1. Привести классификации рыб по содержанию белка	
2. Перечислить технхимические характеристики промысловых видов гидробионтов – водорослей	
Тема 2. Теоретические основы технологии продуктов из гидробионтов	
1. Перечислить принципы и методы консервирования	
2. Рассказать об отличительных особенностях принципов биоза и анабиоза	
Тема 3. Особенности технологии продуктов из гидробионтов	
1. Технологические особенности производства вяленых рыбных продуктов	
2. Принцип «холодильной цепочки» при транспортировании рыбопродуктов	
Тема 4. Пищевая безопасность продуктов из водного сырья	
1. Параметры пищевой безопасности продуктов из водного сырья	
2. Пути предотвращения загрязнения продуктов ксенобиотиками	

Критерии оценивания

- «**зачтено**» – вопрос раскрыт, студент свободно владеет материалом (глубиной и правильностью понимания основных проблем по данному вопросу, владеет терминологией), соблюдены логическая последовательность и связность изложения;

- «**не зачтено**» – вопрос не раскрыт, не соблюдены логическая последовательность и связность его изложения, студент не владеет материалом.

Экспресс тестирование на лекциях по текущей теме

Тема (лекция) №1

вопрос	ответы
Какая существует классификация рыб по	Низкобелковые, среднебелковые, белковые,

содержанию белка	высокобелковые
Какая существует классификация рыб по содержанию жира	Тощие, средней жирности, жирные, особо жирные
Что называют белково-водно-жировым коэффициентом	Отношение содержания белка в рыбе к содержанию воды и жира

Тема (лекция) №2

вопрос	ответы
Перечислите методы консервирования рыбного сырья	Физические, химические и биохимические
Что такое анабиоз	Это принцип консервирования, который направлен на подавление жизнедеятельности микроорганизмов и ферментативных процессов
Какие методы обработки рыбного сырья относятся к химическим	Посол, маринование, копчение, применение пищевых антисептиков и антиокислителей

Тема (лекция) №3

вопрос	ответы
На чем основывается принцип действия консервирования холодом	Использование холода способствует значительному замедлению биохимических процессов, протекающих в сырье
Какие виды посола вы знаете	Сухой, тузлучный, смешанный
Какое замораживание приводит к образованию крупных кристаллов льда в межклеточном пространстве и вызывает серьезные механические повреждения оболочек и мембран клеток	Медленное замораживание

Тема (лекция) №4

вопрос	ответы
Какие вещества обеспечивают бактерицидный эффект при копчении	Фенолы и производные фенолов, альдегиды, кетоны, спирты, органические кислоты и метиловые эфиры этих кислот и прочие органические вещества
Основные пути загрязнения продуктов питания ксенобиотиками	Природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды, технологические добавки
Какие могут быть действия ксенобиотиков	Канцерогенное, мутагенное, тератогенное

Критерии формирования оценок по тестовым заданиям:

«отлично» – получают студенты с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 100-90 % от общего количества заданных тестов;

«хорошо» – получают студенты с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 89-70 % от общего количества заданных тестов;

«удовлетворительно» – получают студенты с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 69-60 % от общего количества заданных тестов;

«неудовлетворительно» – получают студенты с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – менее 60 % от общего количества заданных тестов.

Защита рефератов

- 1) Технохимическая характеристика промысловых видов беспозвоночных
- 2) Технохимическая характеристика промысловых видов рыб
- 3) Технохимическая характеристика промысловых видов водорослей и морских трав

- 4) Традиционные виды продукции из рыбы (соленая, копченая, консервы, др.) и продукция специального назначения (лечебная, для детского, спортивного питания, др.)
- 5) Обзор патентной литературы по способам консервирования икры рыб
- 6) Влияние жидкого и газообразного азота на удлинение сроков холодильного хранения мороженой рыбы
- 7) Способы охлаждения гидробионтов
- 8) Способы замораживания гидробионтов
- 9) «Холодильная цепочка» в хранении, транспортировании, реализации рыбопродуктов
- 10) Показатели безопасности рыбной продукции

Критерии оценивания рефератов:

- «зачтено» – реферат выполнен самостоятельно, соответствует содержанию темы, информативен, обоснован выбор литературных источников, материал изложен логично, аргументированно, объективно, оформление реферата соответствует Положению о порядке оформления студенческих работ;

- «не зачтено» – реферат не соответствует теме, большая часть материала заимствована из сети Интернет, нет ссылок на литературные источники, оформление реферата не соответствует Положению о порядке оформления студенческих работ.

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Зачет с оценкой

Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение и защита (получение отметки «зачтено») по всем практическим работам, прохождение всех тестов текущей аттестации с результатом не менее 75% по каждому.

Зачет с оценкой проводится по итогу изучения дисциплины.

Технология проведения зачета с оценкой – устный опрос по всем изученным темам.

Контрольные задания комплектуются из вопросов текущего контроля. Задание содержит три вопроса, в равной степени охватывающих весь материал.

Критерии оценивания знаний студентов при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (зачет с оценкой):

- «отлично», если студент глубоко и прочно усвоил учебный материал рабочей программы дисциплины, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с решением практических задач и способен обосновать принятые решения, не допускает ошибок.

- «хорошо», если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, не допускает существенных неточностей при ответах, умеет грамотно применять теоретические знания на практике, а также владеет необходимыми навыками решения практических задач.

- «удовлетворительно», если студент освоил только основной материал, однако не знает отдельных деталей, допускает неточности и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения при выполнении практических заданий.

- «неудовлетворительно», если студент не усвоил отдельных разделов учебного материала рабочей программы учебной дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания.