

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
наименование ОПОП

Б1.В.07
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Контроль производства

Разработчик (и):

Волченко В.И.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 05 марта 2024 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

В.А. Гроховский

ФИО

Мурманск
2024

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		Знать	Уметь	Владеть		
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-2 ПК-2 Осуществляет контроль соблюдения требований по обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства.	виды, методы и формы контроля	определять контролируемые показатели для продукции животного происхождения	навыками разработки программы производственного контроля, осуществлять приемочный контроль готовой продукции	- комплект заданий для выполнения лабораторных (практических) работ; - типовые задания по вариантам для выполнения контрольной работы;	Результаты текущего контроля
ПК-1 Организация технологического процесса производства продуктов	ИД-2 ПК-1 Использует нормативную и техническую документацию при организации технологического процесса.	содержание и порядок организации входного, операционного и приемочного контроля	проводить входной контроль сырья и вспомогательных материалов;	навыками: определения показателей качества сырья и готовой продукции.		

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно

	(профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
--	---	--	---	--

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных/практических работ

Перечень лабораторных и практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы, отсутствие необходимости в уточняющих вопросах или ответы на единичные уточняющие вопросы без каких бы то ни было затруднений.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите получен ответ на базовом уровне, но при ответе на уточняющие вопросы достигнут более высокий уровень ИЛИ имелись не принципиальные неточности при ответе на вопрос.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите был предоставлен неточный или недостаточный ответ ИЛИ потребовалось большое количество уточняющих вопросов для получения базового ответа ИЛИ обучающийся давал механически заученный ответ без понимания части его смысла, что было выявлено в ходе уточняющих вопросов, и только после них суть ответа стала понятна обучающемуся
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено ИЛИ при защите работы не было дано правильного ответа ни на основной вопрос, ни на уточняющие ИЛИ несмотря на уточняющие вопросы, обучающий не смог понять суть ответа на основной (основные) вопрос(ы) при защите работ.

3.2 Критерии и шкала оценивания контрольных работ

Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включен типовый вариант контрольного задания (только для заочной формы обучения).

Задание к контрольной работе:

ВАРИАНТ № 1

1. Приведите порядок осуществления государственного надзора за безопасностью мясной продукции. Какие организации и на соответствие каким документам его осуществляют?
2. При статистическом методе контроля по альтернативному признаку для первой выборки приёмочное число составляет 1, браковочное – 3; для суммарной выборки приёмочное число равно 3, браковочное - 4. При каком числе дефектов в первой выборке делается вторая выборка? Допустим, была взята вторая выборка, и число дефектных образцов в ней составило 2. Что необходимо сделать с партией?
3. Разработать схему межоперационного контроля технологической операции «посол» при производстве сельди атлантической пряного посола.

3.3. Критерии и шкала оценивания посещаемости занятий

Посещение занятий обучающимися определяется в процентном соотношении

Баллы	Критерии оценки
10	посещаемость 75 - 100 %
5	посещаемость 50 - 74 %
0	посещаемость менее 50 %

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с зачетом с оценкой

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	91 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Хорошо</i>	81 - 90	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Удовлетворительно</i>	60 - 80	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Неудовлетворительно</i>	менее 60	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые задания.

Комплект заданий диагностической работы

ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
1	Какой показатель качества относится к показателям безопасности сельди атлантической жирной слабосоленой? А. массовая доля сырого протеина Б. массовая доля гистамина В. массовая доля жира Г. массовая доля поваренной соли
2	К техническим документам относится: А. технический регламент Б. межгосударственный стандарт В. технологические инструкции Г. федеральный закон о техническом регулировании
3	В соответствии с Законом о техническом регулировании, обязательные требования к продукции должен устанавливать: А. государственный стандарт (ГОСТ Р) Б. межгосударственный стандарт (ГОСТ Р) В. технические условия (ТУ) Г. технический регламент Д. СНИП
4	Плесень на поверхности копчёного мяса относится к дефектам: А. малозначительный Б. значительный В. критический Г. не относится к дефектам
5	Вывод о возможности реализации готовой продукции принимается по результатам А. входного контроля Б. инспекционного контроля В. приёмочного контроля Г. оценочного контроля
6	Качество тары, поступающей на предприятие, осуществляют при А. операционном контроле Б. входном контроле В. приёмочном контроле Г. инспекционном контроле
7	Контроль жирности сельди (с использованием метода Сокслета) при входном контроле является А. сплошным неразрушающим

	Б. выборочным неразрушающим В. выборочным разрушающим Г. сплошным разрушающим
8	Метод количественного анализа, основанный на точном определении массы осадка, образовавшегося в ходе химической реакции, называется А. массовым Б. объёмным В. титриметрическим Г. гравиметрическим
9	Показатели безопасности сырья, поступающего на предприятие, подтверждает А. технический регламент Б. декларация о соответствии В. товарно-транспортная накладная Г. стандарт на продукцию
10	В каком документе (действительном на 2022 год) приведён перечень и характеристика потребительских показателей скумбрии атлантической холодного копчения? А. ТР ЕАЭС 040/2016 О безопасности рыбы и рыбной продукции Б. ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения. Технические условия В. ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа Г. Технологическая инструкция по производству копчёной рыбы
ПК-1 Организация технологического процесса производства продуктов	
1	НАССР - это А. хорошо апробированная система стандартов производства Б. анализ рисков и критические контрольные точки В. система менеджмента качества продукции Г. система управления качеством продукции
2	Критическая контрольная точка - это А. место расположения контролёра ОТК Б. точка контроля, на которой выявлен критический дефект В. этап процесса, на котором необходимо предупредить и/или снизить риск до допустимого Г. технологическая операция, на которой имеется техническая возможность организации производственного контроля
3	Действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения её первоначального предполагаемого использования, называется А. утилизация Б. переделка В. снижение сорта Г. калибровка
4	Арбитражный метод контроля используют - при определении воспроизводимости - при технологических измерениях + в спорных случаях - при определении сходимости
5	Приёмочное число характеризует А. максимальное количество бракованных образцов в партии, при котором она принимается Б. минимальное количество бракованных образцов в партии, при котором она бракуется

	В. максимальное количество бракованных образцов в выборке, при котором партия принимается Г. минимальное количество бракованных образцов в выборке, при котором партия бракуется
6	Браковочное число - это А. максимальное количество бракованных образцов в партии, при котором она принимается Б. минимальное количество бракованных образцов в партии, при котором она бракуется В. максимальное количество бракованных образцов в выборке, при котором партия принимается Г. минимальное количество бракованных образцов в выборке, при котором партия бракуется
7	Программу производственного контроля разрабатывает А. предприятие-изготовитель Б. органы "Роспотребнадзора" В. ЦСМ Г. органы исполнительной власти
8	В каком случае приёмочное и браковочное числа отличаются более чем на единицу? А. при одноступенчатом контроле Б. при двухступенчатом контроле на первой ступени В. при двухступенчатом контроле на второй ступени Г. при сплошном контроле
9	Какое количество жизнеспособных личинок паразитов, опасных для человека, допускается в партии продукции, готовой к непосредственному употреблению в пищу? А. 10 личинок на 1 кг Б. 1 личинка на 1 кг В. 1 личинка на 10 кг Г. не допускается
10	При приёмочном контроле партии продукции (молоко пастеризованное) обнаружена активность пероксидазы. Какова может быть причина этого дефекта (исключая крайне маловероятные причины и умышленный саботаж)? А. При производстве в молоко добавили большое количество пероксидазы Б. Произошло нарушение на этапе нормализации В. При приёмке сырого молока не провели контроль на активность пероксидазы Г. Молоко не было в достаточной степени пастеризовано Д. Молоко было фальсифицировано гидрокарбонатом натрия