

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(профиль «Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах
и береговых предприятиях»)

наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.04.02

шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Обработка водных биологических ресурсов на береговых предприятиях

Разработчики:

Петров Б.Ф.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от «01» марта 2022 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

В.А. Гроховский

ФИО

Мурманск
2022

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-1 Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 ПК-1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	основные технологические процессы переработки водных биологических ресурсов на береговых предприятиях с учетом современных достижений науки и производства.	пользоваться нормативной документацией при организации технологического процесса переработки водных биологических ресурсов на береговых предприятиях.	навыками организации технологического процесса переработки водных биологических ресурсов на береговых предприятиях.	- комплект заданий для выполнения практических работ/	Экзаменационные билеты Результаты текущего контроля
	ИД-2 ПК-1 Использует нормативную и техническую документацию при организации технологического процесса					

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 объёме (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 объёме 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 (профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно 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 практических работ

Перечень 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 МГТУ.

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, обучающийся не смог понять суть ответа на основной (основные) вопрос(ы) при защите работ.

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

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с экзаменом

Для дисциплин (модулей), заканчивающихся экзаменом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля и при проведении экзамена:

В ФОС включен список вопросов и заданий к экзамену и типовой вариант экзаменационного билета:

1. Заготовка, прием и транспортирование живой рыбы с мест лова на обрабатывающие предприятия.
2. Требования к рыбе-сырцу.
3. Методы определения органолептических и физических показателей рыбы-сырца.
4. Паразитологическое обследование рыбы-сырца.
5. Хранение рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях до обработки.
6. Порядок сортирования, разделки и мойки рыбы-сырца.
7. Охлаждение рыбы льдом.
8. Охлаждение рыбы в жидкой среде.
9. Показатели качества охлажденной рыбы.
10. Способы замораживания рыбы.
11. Глазирование мороженой рыбы.
12. Хранение и транспортирование мороженой рыбы.
13. Способы посола рыбы.
14. Показатели качества соленой рыбы.
15. Хранение и транспортирование соленой рыбы
16. Способы холодного копчения рыбы.
17. Показатели качества рыбы холодного копчения.
18. Хранение и транспортирование рыбы холодного копчения
19. Способы горячего копчения рыбы.
20. Показатели качества рыбы горячего копчения.
21. Хранение и транспортирование рыбы горячего копчения
22. Способы обработки икры осетровых рыб.
23. Показатели качества готовой икры осетровых рыб.
24. Хранение и транспортирование готовой икры осетровых рыб
25. Способы обработки лососевой икры.
26. Показатели качества готовой лососевой икры.
27. Хранение и транспортирование готовой икры осетровых рыб.
28. Производство вяленой рыбы.
29. Показатели качества вяленой рыбы.
30. Хранение и транспортирование вяленой рыбы
31. Производство рыбных пресервов.
32. Показатели качества пресервов.
33. Хранение и транспортирование пресервов.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Обработка водных биологических ресурсов на береговых предприятиях»
для направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
(профиль «Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах
и береговых предприятиях»)

1. Паразитологическое обследование рыбы-сырца.
2. Способы холодного копчения рыбы.

Билет рассмотрен и утверждён на заседании кафедры ТПП _____ 2022 г., протокол № _

Заведующий кафедрой ТПП

В.А. Гроховский

Оценка	Критерии оценки ответа на экзамене
<i>Отлично</i>	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса. Владеет специальной терминологией, демонстрирует общую эрудицию в предметной области, использует при ответе ссылки на материал специализированных источников, в том числе на Интернет-ресурсы.
<i>Хорошо</i>	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет специальной терминологией на достаточном уровне; могут возникнуть затруднения при ответе на уточняющие вопросы по рассматриваемой теме; в целом демонстрирует общую эрудицию в предметной области.
<i>Удовлетворительно</i>	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, плохо владеет специальной терминологией, допускает существенные ошибки при ответе, недостаточно ориентируется в источниках специализированных знаний.
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не владеет специальной терминологией, не ориентируется в источниках специализированных знаний. Нет ответа на поставленный вопрос.

Оценка, полученная на экзамене, переводится в баллы («5» - 20 баллов, «4» - 15 баллов, «3» - 10 баллов) и суммируется с баллами, набранными в ходе текущего контроля.

Итоговая оценка по дисциплине (модулю)	Суммарные баллы по дисциплине (модулю), в том числе	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	91 - 100	Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан
<i>Хорошо</i>	81-90	Выполнены все контрольные точки текущего контроля. Экзамен сдан
<i>Удовлетворительно</i>	70- 80	Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан
<i>Неудовлетворительно</i>	69 и менее	Контрольные точки не выполнены или не сдан экзамен

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-1 Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
1	Какие виды разделки предусматривают обезглавливание рыбы? А. Обезглавливание Б. Потрошение и обезглавливание В. Разделка на кусок Г. Жабрование Д. Полупотрошение
2	Какая должна быть температура воды при мойке рыбы? А. Не выше 15 °С Б. Не выше 10 °С В. Не выше 20 °С
3	Какой из перечисленных показателей качества охлажденной рыбы определяется в спорных случаях? А. Общий азот летучих оснований Б. Внешний вид В. Консистенция Г. Запах Д. Наличие посторонних примесей
4	Как определяется окончание процесса замораживания? А. По контрольным измерениям температуры в геометрическом центре блока или в наиболее мясистой части тела рыбы Б. По паспортным данным морозильного аппарата В. По рекомендуемой скорости замораживания
5	Какой из перечисленных показателей качества мороженой сельди определяется в спорных случаях? А. Вкус и запах (после варки) Б. Внешний вид В. Наружные повреждения Г. Консистенция Д. Массовая доля жира
6	На какие категории подразделяется мороженое филе по показателям качества? А. Высшая Б. А В. Б Г. Первая Д. Вторая
7	Выберите классификацию посола по степени завершения. А. Законченный, прерванный

	<p>Б. Насыщенный, ненасыщенный В. Слабый, средний, крепкий</p>
8	<p>Какая копченая продукция более стойкая при хранении? А. Рыба холодного копчения Б. Рыба горячего копчения В. Провесная рыба</p>
9	<p>Отметьте виды икры из осетровых рыб. А. Зернистая Б. Зернистая пастеризованная В. Паюсная Г. Ястычная Д. Имитированная</p>
10	<p>На каком уровне должно быть содержание соли (солёность) для большинства видов икры? А. 3,5...5,0 % Б. 6,0...6,5 % В. 1,5...2,5 %</p>