

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
наименование ОПОП

Б1.В.02
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Сырье животного и растительного происхождения

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 29.03.2024

Заведующий кафедрой

ТПП



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-1 «Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты» реализуется в части характеристики сырья, используемого в технологии производства	ИД1 _{ПК1} Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ЗНАТЬ: классификацию, характеристику и стабильность в хранении сырья, используемого в технологическом процессе	УМЕТЬ: выбирать сырьё для технологического процесса исходя из его пищевой ценности и качественных характеристик	ВЛАДЕТЬ: навыками оценки свежести сырья животного и растительного происхождения	- комплект заданий для выполнения лабораторных работ;	Экзаменационные билеты

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 объеме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы 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.	Продемонстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продемонстрирован 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 лабораторных работ

Перечень лабораторных 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 непринципиальные 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 типовой вариант контрольного задания.

Контрольная работа

Вариант 1 (типовой)

1. Общая характеристика биологической ценности рыбы

2. Общая характеристика биологической ценности пшеницы
3. Принцип консервирования «психроанабиоз» и способ(ы) консервирования, основанный(ые) на нём.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
Хорошо	Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
Удовлетворительно	В работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
Неудовлетворительно	В работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена.

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 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:

Вопросы

1. Особенности хранения особо скоропортящегося пищевого сырья.
2. Классификация и ассортимент сырья животного происхождения;
3. Строение мышечной ткани убойных животных. Его влияние на пищевую ценность мяса.
4. Физические и биохимические процессы в сырье растительного происхождения;
5. Строение мышечной ткани рыбы. Его влияние на пищевую ценность.
6. Влияние строения мышечной ткани убойных животных на пищевую ценность мяса.
7. Классификация яиц сельскохозяйственной птицы. Допустимые дефекты.
8. Строение куриных яиц, деление по массе.
9. Классификация сырья растительного происхождения;
10. Причины возникновения дефектов растительного сырья и меры по их предупреждению;

11. Факторы, влияющие на качество охлажденной и мороженой рыбы.
12. Классификация и свойства зерновых культур.
13. Факторы, влияющие на качество плодово-овощной продукции.
14. Классификация и питательные свойства беспозвоночных и моллюсков.
15. Посмертные изменения в сырье водного происхождения
16. Влияние процессов пастеризации и стерилизации на качество молока.
17. Признаки классификации промысловых рыб. Требования к условиям хранения и виды дефектов мороженой рыбной продукции.
18. Строение тела рыбы, его особенности. Размер рыбы, нормативные документы.
19. Виды рыб семейства лососевых и их идентификационные признаки.
20. Природные и технологические факторы, формирующие качество мяса убойных животных.
21. Морфологический состав и строение мускулатуры убойного животного.
22. Отличительные свойства строения мышечного волокна молодых и взрослых убойных животных.
23. Автолитические изменения, их влияние на пищевую ценность и технологические свойства мяса убойных животных.
24. Классификация зерновых культур
25. Технологические свойства твёрдой пшеницы
26. Особенности химического состава картофеля, овощей и плодов. Показатели качества зерновых культур
27. Физиологические процессы в зерновой массе при хранении
28. Особенности хранения картофеля, овощей и плодов
29. Принципы консервирования пищевого сырья
30. Способы консервирования пищевого сырья
31. Физические показатели сырья растительного происхождения, их характеристика
32. Химический состав и пищевая ценность молока натурального и питьевого.
33. Физические и структурно-механические свойства водного сырья.
34. Физические свойства плодов и овощей, их влияние на пищевую ценность.
35. Требования к качеству и безопасности продуктов убоя животных и птицы.
36. Химический состав и пищевая ценность пищевого сырья.
37. Теплофизические свойства сырья растительного и животного происхождения.
38. Влияние химического состава на качество и пищевую ценность сырья растительного и животного происхождения
39. Показатели качества овощей и плодов
40. Обязательные показатели качества зерновых культур
41. Физические и биохимические изменения в процессе хранения сырья животного происхождения.
42. Белковый состав мышечной ткани рыбы.
43. Факторы, влияющие на сохранность сырья животного происхождения.
44. Морфологический состав и строение мускулатуры рыбы.
45. Химический состав мышечного волокна убойных животных и влияние на окраску мышечной ткани мяса.
46. Дефекты и пороки яиц птиц.
47. Дефекты натурального молока.

48. Дефекты мороженого мяса при хранении, меры по их предупреждению;
49. Влияние химического состава коровьего молока на его пищевую ценность.
Дефекты коровьего молока.
50. Факторы, влияющие на состав и качество натурального молока.
51. Белковый состав мышечного волокна убойных животных, влияние на пищевую ценность.

Типовой вариант экзаменационного билета:

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФГАОУ ВО «МУРМАНСКИЙ АРКТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

по курсу “Сырьё животного и растительного происхождения ”
для направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

- 1 . Особенности хранения особо скоропортящегося пищевого сырья.
- 2 . Физические показатели сырья растительного происхождения, их характеристика.
3. Виды рыб семейства лососевых и их идентификационные признаки.

Билет рассмотрен и переутверждён на заседании кафедры ТПП «__» декабря 20__ г, протокол № __

Заведующий кафедрой ТПП

В.А. Гроховский

Оценка	Критерии оценки ответа на экзамене
Отлично	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.
Хорошо	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.
Удовлетворительно	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.
Неудовлетворительно	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
Отлично	91 - 100	Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан
Хорошо	81-90	Выполнены все контрольные точки текущего контроля. Экзамен сдан
Удовлетворительно	70- 80	Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан
Неудовлетворительно	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 и внешней 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 вопросы и задания*.

ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты» реализуется в части характеристики сырья, используемого в технологии производства	
1	Укажите показатели, играющие ключевую роль при выборе сырья для производства нового вида продукции
2	Дайте классификацию сырью животного происхождения, приведите достоинства и недостатки использования каждой группы сырья на пищевые цели
3	Дайте классификацию сырью растительного происхождения, приведите достоинства и недостатки использования каждой группы сырья на пищевые цели
4	Перечислите основные принципы консервирования пищевого сырья и укажите способы, основанные на этих принципах
5	Перечислите стадии посмертных изменений в пищевом сырье
6	Перечислите основные показатели качества рыбного сырья, охарактеризуйте причины, по которым их определяют
7	Перечислите основные показатели качества мясного сырья, охарактеризуйте причины, по которым их определяют
8	Перечислите основные показатели качества молока, охарактеризуйте причины, по которым их определяют

9	Перечислите основные показатели качества зерновых культур и муки, охарактеризуйте причины, по которым их определяют
10	Перечислите основные показатели качества растительных масел, охарактеризуйте причины, по которым их определяют