

Приложение к рабочей программе дисциплины Нормирование в рыбной отрасли

Направление подготовки–19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология продуктов из водных биологических ресурсов
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 и зачет с оценкой), состоящий из вопросов, требующих письменного ответа, и других контрольно - измерительных материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Темы	Текущая аттестация (количество заданий, работ)			Наименование оценочного средства	Вид аттестации
	Задания для самоподготовки обучающихся	Экспресс-опрос на лекциях по текущей теме	Защита отчетов по лабораторным работам		
Тема 1. Основные понятия и определения в области технологического нормирования	+	+	+	Опрос - устно	экзамен
Тема .2 Методические основы	+	+	+	Опрос- устно	экзамен

технологического нормирования					
Тема 3. Организационные основы технологического нормирования	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 4. Особенности технологического нормирования	+	+	+	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 теме (зачтено, не зачтено). Оценку «зачтено» получают студенты с правильным количеством ответов не менее, чем на 61% от общего объёма вопросов.

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.

Экспресс опрос на лекциях по текущей теме

Тема 1. Основные понятия и определения в области технологического нормирования

Контрольный вопрос
1. Нормирование сырья и материалов.
2. Технологическое нормирование
3. Нома расходы сырья и материалов
4. Мононормируемая продукция
5. Полинормируемая продукция
6. Технонормируемая продукция

Тема 2. Методические основы технологического нормирования

Контрольный вопрос
1. Расчетно-аналитический метод разработки норм
2. Опытный метод разработки норм
3. Опытно-статистический метод разработки норм
4. Коэффициент расхода сырья. Классификация рыбного сырья в зависимости от коэффициента расхода сырья
5. Коэффициент выхода готовой продукции. Влияние сезона лова и стадий зрелости гонад на выход разделанной рыбы.
6. Коэффициент извлечения продукта из исходного сырья.
7. Коэффициент выхода продукции как показатель ресурсосбережения
8. Документация, используемая при разработке и утверждении проектов норм расхода сырья и материалов.
9. Основные едины формы предоставления проектов норм

Тема 3. Организационные основы технологического нормирования

Контрольный вопрос
1. Организации, на которые возлагаются разработка единых норм расхода сырья и материалов
2. Утруждение норм расхода сырья
3. Срок действия норм расходы сырья

4. Основания для проведения опытно-контрольных работ
5. Определение количества остаточной воды на рыбе-сырце, поступающей по гидрожолобу
6. Определение количества глазури на мороженой глазированной рыбе
7. Техническая подготовка к проведению опытно-контрольных работ
8. Определение массы рыбы, отходов и потерь на каждой стадии технологического процесса
9. Определение выхода полуфабриката на данной операции
10. Определение выхода готовой продукции
11. Определение коэффициента расхода сырья на единицу готовой продукции

Тема 4. Особенности технологического нормирования

Контрольный вопрос
1. Определение норм расхода сырья при нормировании производства консервов
2. Определение норм расхода основных материалов при нормировании производства консервов
3. Определение норм расхода вспомогательных материалов при нормировании производства консервов
4. Характеристики осетровых как сырья для производства продукции
5. Особенности разделки осетровых
6. Определение выхода икры

Образец рабочей тетради

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

**По дисциплине «Нормирование в рыбной отрасли»
студента ___ курса направления 19.04.03
«Продукты питания животного происхождения»**

Каждый опыт, проведенный в лаборатории, должен быть оформлен в отчете. Отчет помогает систематизировать полученные данные, сделать правильные выводы, найти ошибки и разобрать пути их устранения, а также вести контроль расхода реактивов, посуды и времени на поставку опыта. Пример формы отчета приведен ниже.

Лабораторная работа №__ (название)

Цель работы –

Объект исследования –

Содержание отчета

1. Название опыта (анализа).
2. Порядок проведения опыта (анализа).
3. Результаты опыта (анализа).
4. Выводы.
5. Подпись студента.
6. Подпись преподавателя (после защиты).

Критерии оценивания при текущем контроле (защита отчетов по лабораторным работам)

Оценивание отчетов по лабораторным работам осуществляется по номинальной шкале – зачтено/незачтено. Общая оценка каждого ответа осуществляется в отношении полноты

объяснения теории, метода и способа выполнения лабораторной работы к общему содержанию вопроса (выражается в процентах).

За ответ ставится оценка «зачтено» при общей оценке 75%.

Количество попыток и время на защиту лабораторных работ – неограниченно.

Защита лабораторных работ осуществляется путем письменного или устного ответа на контрольные вопросы, которые даны к каждой работе.

Критерии оценивания:

- правильность хода выполнения работы;
- корректность полученных результатов;
- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- оформление отчета.

Показатели и шкала оценивания текущем контроле (защита отчетов по лабораторным работам):

Шкала оценивания	Показатели
Зачтено	– обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий и в соответствии с руководствами по эксплуатации, установленными правилами и процедурами, обеспечивающими технику безопасности; – обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, самостоятельно объясняет наблюдаемые явления и принцип действия приборов и оборудования; – излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка; – в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; – правильно выполняет анализ ошибок
Не зачтено	– обучающийся выполнил работу не полностью, некорректно или объемом выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; – беспорядочно и неуверенно излагает материал

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации: экзамен

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

Экзамен проводится в третьем семестре изучения дисциплины.

Технология проведения экзамена – письменный ответ на вопросы билета.

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

Перечень вопросов к экзамену

Контрольные вопросы
1. Что называют массовым составом сырья?
2. От каких факторов зависит массовый состав сырья?
3. Как зависит массовый состав сырья от сезона вылова и от стадий половой зрелости гонад?
4. Охарактеризуйте понятие рациональной переработки сырья. Приведите примеры.
5. Охарактеризуйте понятие комплексной переработки сырья. Приведите примеры.
6. Для каких целей надо знать массовый состав сырья?
7. Охарактеризуйте понятие безотходной переработки сырья. Приведите примеры.

8. Что называют технологическим нормированием?
9. Что называют полинормируемой продукцией?
10. Что называют моонормируемой продукцией?
11. Что называют технологическим нормированием?
12. Что называют нормой отходов и потерь?
13. Охарактеризуйте классификацию норм расхода сырья и материалов по назначению.
14. Охарактеризуйте классификацию норм расхода сырья по периоду действия.
15. Охарактеризуйте классификацию норм расхода сырья по масштабу применения.
16. Охарактеризуйте классификацию норм расхода сырья и материалов по структуре.
17. Какие отходы называют технологическими?
18. Какие отходы называют пищевыми?
19. Какие отходы называют непищевыми?
20. Что называют технологическими потерями?
21. Охарактеризуйте расчетно-аналитический метод разработки норм.
22. Охарактеризуйте опытный метод разработки норм.
23. Охарактеризуйте опытно-статистический метод разработки норм.
24. Перечислите показатели использования норм расхода сырья.
25. Что называют коэффициентом расхода сырья?
26. Приведите классификацию рыбного сырья в зависимости от коэффициента расхода сырья.
27. Что называют коэффициентом выхода готовой продукции?
28. Что называют коэффициентом извлечения продукта из исходного сырья?
29. На какие организации возлагается разработка единых норм расхода сырья и материалов?
30. Какие органы имеют право утверждать нормы расхода сырья?
31. Охарактеризуйте сроки действия норм расхода сырья.
32. Охарактеризуйте основные требования к проведению опытно-контрольных работ.
33. Охарактеризуйте основные положения по проведению опытно-контрольных работ.
34. Охарактеризуйте порядок взвешивания.
35. Охарактеризуйте порядок отбора опытно-контрольной партии сырья.
36. Каким образом определяют количество остаточной воды на рыбе-сырце, поступившей по гидрожелобу?
37. Как определяют массу рыбы, отходов и потерь на каждой стадии технологического процесса?
38. Каким образом определяют количество глазури на мороженой глазированной рыбе?
39. Охарактеризуйте порядок мойки сырья и стекания влаги.
40. Определите порядок мойки сырья и стекания влаги.
41. Каким образом определяют выход полуфабриката на данной операции?
42. Каким образом определяют выход готовой продукции?
43. Как определяют коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции?
44. Охарактеризуйте особенности определения норм расхода сырья при производстве консервов.
45. Охарактеризуйте особенности определения норм расхода основных материалов при производстве консервов.
46. Охарактеризуйте особенности определения норм расхода вспомогательных материалов при производстве консервов.
47. Охарактеризуйте особенности разделки осетровых.
48. Каким образом определяют выход икры осетровых?

Критерии оценивания промежуточного контроля – экзамен

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

Билет состоит из двух теоретических вопросов.

Критерии оценивания:

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

Показатели и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели
Отлично	ставится при полном ответе на два вопроса и верном решении задачи при этом: – обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; – обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные, в том числе из будущей профессиональной деятельности; – излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка
Хорошо	выставляется при неполном ответе на два вопроса и верном решении задачи при этом: – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого
Удовлетворительно	получает обучающийся при: 1) неполном ответе на два вопроса и неполном решении задачи; 2) неполном или неверном ответе на один из вопросов и неполном решении задачи; 3) неверных ответах на два вопроса и верном решении задачи; 4) верных ответах на два вопроса и неверном решении задачи при этом: – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: – излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; – не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; – излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого
Неудовлетворительно	выставляется при неверных ответах на два вопроса и неверном решении задачи при этом: – обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, – искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал

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

«неудовлетворительно» - менее 75%

«удовлетворительно» - 76%-85%

«хорошо» - 86%-92%

«отлично» - 93%-100%