

Приложение к рабочей программе дисциплины Экспертиза рыбы и рыбопродуктов

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: входной контроль (при наличии) (предназначается для определения уровня входных знаний), ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных заданий, тестов, и шкалу оценивания, ФОС для проведения промежуточной аттестации, состоящий из устных, письменных заданий, и других контрольно-измерительные материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по темам дисциплины

Тема	Текущая аттестация (количество заданий, работ)			Промежуточная аттестация
	Экспресс опрос на лекциях по текущей теме	Подготовка докладов, презентаций для семинарских занятий	Защита отчетов по лабораторным занятиям	
Тема 1. Наука органолептики. Психофизические сенсорного восприятия	+	+	-	зачет с оценкой
Тема 2. Виды и природа сенсорных ощущений	+	+	-	зачет с оценкой
Тема 3. Систематика сенсорных методов и общие сведения о них	+	+	-	зачет с оценкой
Тема 4. Подготовка и организация работы	+	+	+	зачет с оценкой

специалистов дегустаторов				
Тема 5. Методы определения органолептических показателей продукции из водных биоресурсов	+	+	+	зачет с оценкой

2.2 Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Входной контроль

Технология входного контроля предполагает проведение тестирования.

Оценивание входного тестирования осуществляется по номинальной шкале – за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за не правильный – ноль. Общая оценка каждого теста осуществляется в отношении количества правильных ответов к общему числу вопросов в тесте (выражается в процентах).

Тест считается пройденным (оценка «зачтено») при общей оценке 75%.

Количество попыток прохождения теста – одна. Время прохождения теста – 5 минут.

Вопрос	Ответы
1. К показателям качества относят:	а) количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов; б) органолептические показатели; в) количество хлористого натрия; г) физико-химические показатели
2. Процесс стерилизации консервов происходит при температуре не ниже:	а) 90 °С; б) 100 °С; в) 110 °С; г) 120 °С
3. Процесс пастеризации продукции происходит при температуре не выше:	а) 70 °С; б) 80 °С; в) 90 °С; г) 100 °С
4. Каким документом регламентируются органолептические показатели продукции?	а) ТР ТС 021/2011; б) ТР ЕАЭС 040/2016; в) ГОСТом или ТУ на конкретный вид продукции; г) ГОСТ 7636
5. Партия продукции - это:	а) совокупность единиц продукции одного наименования, типоразмера, исполнения и др., произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях и представляемая для контроля; б) экземпляр штучной продукции или определенное количество нештучной продукции; в) определенное количество продукции одного наименования, вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность; г) продукция одного наименования, одной даты изготовления

Вопрос	Ответы
6. Охлажденная пищевая рыбная продукция - это:	а) рыба, подвергнутая процессу охлаждения, не достигая температуры заморозки тканевого сока, а также продукция из нее, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5 °С; б) рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры заморозки тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5 °С; в) рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры заморозки тканевого сока; г) гидробионты подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры заморозки тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукт не выше 5 °С
8. Масса нетто продукции:	а) масса продукции без учёта массы тары или упаковки; б) масса продукции с упаковкой; в) масса ссезженного продукта без заливочной жидкости; г) масса продукции после размораживания или термообработки

Экспресс опрос на лекциях по текущей теме

Тема 1. Наука органолептики. Психофизические сенсорного восприятия

Контрольный вопрос
1. Дайте определение понятию «сенсорный анализ»
2. Что относится к сенсорным анализаторам человека?
3. Какие показатели составляют эмоциональную ценность продукта?

Тема 2. Виды и природа сенсорных ощущений

Контрольный вопрос
1. Перечислите показатели, определяемые визуально
2. Понятие «запах»
3. Перечислите основные виды вкуса

Тема 3. Система сенсорных методов и общие сведения о них

Контрольный вопрос
1. На какие классы подразделяются методы сенсорной оценки?
2. Перечислите различительные методы
3. Перечислите описательные методы

Тема 4. Подготовка и организация работы специалистов дегустаторов

Контрольный вопрос
1. Понятие «дегустатор»
2. Какова структура дегустационной комиссии?
3. Перечислите требования, предъявляемые к способностям дегустаторов

Тема 5. Методы определения органолептических показателей продукции из водных биоресурсов

Контрольный вопрос
1. Какие органолептические показатели мороженой рыбы определяют?
2. По каким признакам определяют внешний вид соленой рыбы?
3. Перечислите органолептические показатели рыбных консервов

Критерии оценивания:

Экспресс-опрос на лекции проводится путем письменных ответов на все вопросы соответствующей лекции. Оценивание осуществляется по двухбалльной системе: «не зачтено», «зачтено». Оценка «зачтено» выставляется в случае правильного ответа на все вопросы экспресс-опроса (допускается наличие неточностей в ответах не более чем в 50% вопросов). Время на прохождение экспресс-опроса – 5 минут; количество попыток прохождения экспресс-опроса – неограниченно.

Защита отчетов по лабораторным занятиям

Критерии оценивание

Оценивание каждого лабораторного занятия осуществляется по системе «зачтено» и «не зачтено».

В процессе оценивания учитываются отдельные критерии и их «весомость»

Критерии оценивания	Весомость, %
- выполнение всех пунктов задания	до 30
- степень соответствия выполненного задания поставленным требованиям	до 20
- получение корректных результатов работы	до 20
- качественное оформление работы	до 5
- корректные ответы на вопросы по сути работы (защита практической работы)	до 25

Оценка «зачтено» выставляется, если набрано более 75%.

Перечень контрольных вопросов, задаваемых при защите отчетов по лабораторным занятиям

Лабораторное занятие №1,2. Пробы для определения вкуса

Контрольный вопрос
1. Перечислите основные виды вкуса
2. Какие вкусовые вещества используются для их определения?
3. С какой целью и как проводят проверку на «вкусовой дальтонизм»?
4. Как возникают вкусовые ощущения?
5. Что понимают под «порогом чувствительности»?
6. Что понимают под «порогом разницы»?

Лабораторное занятие №3. Пробы для определения запаха

Контрольный вопрос
1. Перечислите основные группы запахов и веществ, их характеризующие
2. От чего зависит запах вещества?
3. Дайте определение понятию «одорант»
4. Что такое «порог интенсивности обоняния»?
5. Как происходит взаимодействие одоранта с обонятельными рецепторами?

Лабораторное занятие №4. Пробы для определения цвета

Контрольный вопрос
1. Что такое цвет (окраска)?
2. С чем связано деление цветов на хроматические и ахроматические?
3. Почему при описании цвета используют такие характеристики, как цветовой тон, насыщенность, яркость?
4. Почему сенсорные исследования включают проверку на дальтонизм?
5. Какие красящие вещества и почему используют при проверке на дальтонизм?

Лабораторное занятие №5-7. Разработка и апробация балловой шкалы для оценки качества продовольственных товаров

Контрольный вопрос
1. Классификация методов сенсорного анализа
2. Назначение баллового метода оценки
3. Преимущества 5- балловых шкал
4. Что отражает коэффициент весомости?
5. Какова численность дегустационной комиссии при оценке качества продуктов описательным методом?

Лабораторное занятие №8-10. Оценка качества продуктов профильным методом

Контрольный вопрос
1. Сущность профильного метода оценки качества продуктов
2. Алгоритм действия экспертов при разработке профилей продукта
3. С помощью каких шкал оценивают интенсивность характерных признаков?
4. Какова численность дегустационной комиссии при оценке качества продуктов описательным методом?
5. Каков порядок определения характерных признаков качества?

Защита докладов, презентаций для семинарских занятий

Критерии оценивание

Оценивание каждого доклада (презентации) осуществляется по системе «зачтено» и «не зачтено».

В процессе оценивания учитываются отдельные критерии и их «весомость»

Критерии оценивания	Весомость, %
- в докладе/презентации раскрыты все аспекты темы доклада/презентации	до 30
- степень соответствия сути выступления теме доклада/презентации	до 20
- оригинальность и творческий подход	до 15
- качественное оформление презентации	до 10
- корректные ответы на вопросы по теме доклада/презентации	до 25

Оценка «зачтено» выставляется, если набрано более 75%.

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации: зачет

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

Технология проведения зачета – прохождение комплексного теста по всем изученным темам.

Тестовые задания комплектуются из вопросов текущего контроля, задания в равной степени охватывают весь материал. Время прохождения теста 60 минут.

Критерии оценивания:

Оценивание осуществляется по четырёхбальной системе.

Оценивание промежуточного тестирования осуществляется по номинальной шкале – за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за не правильный – ноль. Общая оценка каждого теста осуществляется в отношении количества правильных ответов к общему числу вопросов в тесте (выражается в процентах).

В процентном соотношении оценки выставляются в следующих диапазонах:

«5» (отлично): 93-100%.

«4» (хорошо): 84 - 92%.

«3» (удовлетворительно): 75 - 83%.

«2» (не зачтено): менее 75%.