

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.В.05 Технология переработки продуктов  
рыбоводства**

**Направление подготовки** 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

**Профиль подготовки** Технология производства и переработки продукции животноводства

**Квалификация выпускника** бакалавр

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

### ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

#### Знать:

Этап 1: знать классификацию и характеристику основных гидробионтов

Этап 2: технологическое оборудование и процессы производства

#### Уметь:

Этап 1: определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции

Этап 2: обеспечить использование рациональных технологий переработки гидробионтов

#### Владеть:

Этап 1: навыками самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам переработки гидробионтов

Этап 2: технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции

### ПК-8 - готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

#### Знать:

Этап 1: требования к качеству сырья и готовой продукции

Этап 2: прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции

#### Уметь:

Этап 1: обеспечить использование рациональных технологий с учетом современных требований

Этап 2: обеспечить использование технологического оборудования для переработки рыбной продукции

#### Владеть:

Этап 1: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли

Этап 2: теоретическими и практическими навыками в области переработки рыбопродуктов в полноценные пищевые продукты

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: знать классификацию и характеристику основных гидробионтов Уметь: определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции Владеть: знать и Уметь: и	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов

		навыками самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам переработки гидробионтов	
ПК-8 - готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: требования к качеству сырья и готовой продукции Уметь: обеспечить использование рациональных технологий с учетом современных требований Владеть: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологическое оборудование и процессы производства Уметь: обеспечить использование рациональных технологий переработки гидробионтов Владеть: технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-8 - готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции Уметь: обеспечить использование технологического оборудования для переработки рыбной продукции Владеть: теоретическими и практическими навыками в области переработки рыбопродуктов в полноценные пищевые продукты	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

### 3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	<b>A</b> – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	<b>B</b> – (5)		
[70;85)	<b>C</b> – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	<b>D</b> – (3+)	удовлетворительно – (3)	
[50;60)	<b>E</b> – (3)		
[33,3;50)	<b>FX</b> – (2+)	неудовлетворительно – (2)	незачтено
[0;33,3)	<b>F</b> – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	(зачтено)отлично
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все	но)хорошо
<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с	удовлетво но)хорошо рительно

<b>Е</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	<b>удовлетворительно</b>  <b>(незачтено)неудовлетворительно</b>
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	
<b>F</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

**Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах**

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно	хорошо	отлично		
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,**

**характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Таблица 5 ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологическое оборудование и процессы производства	1. Основные, вспомогательные и консервирующие материалы при производстве рыбных товаров 2. Оборудование и технологические линии в рыбной промышленности 3. Производство рыбных полуфабрикатов 4. Производство кулинарных изделий из рыбы 5. Производство рыбных сосисок и колбас
Уметь: обеспечить использование рациональных технологий переработки гидробионтов	6. Кормовые рыбные гидролизаты 7. Технология рыбных жиров 8. Технология производства витаминных препаратов и консервантов 9. Технология биологически активных веществ из гидробионтов 10. Технология изготовления «крабовых палочек»
Навыки: приемами работы	11. Строение тела рыбы 12. Разделка рыбы (зябрение, жабрование, потрошение, пластование) 13. Разделка рыбы (разделка на филе, ломтики; приготовление балычных изделий) 14. Ассортимент и требования к качеству соленых рыбных изделий 15. Дефекты и вредители соленых рыбных товаров

Таблица 6 ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: требования к качеству сырья и готовой продукции	1. Понятие о гидробинтах 2. Классификация и характеристика промысловых рыб 3. Физические свойства рыб 4. Размерный (морфологический) состав рыб 5. Массовый состав рыб
Уметь: обеспечить использование рациональных технологий с учетом современных требований	6. Производство рыбной муки 7. Технология производство кормовой и технической рыбной продукции 8. Назовите кормовые рыбные гидролизаты 9. Технология рыбных жиров 10. Технология производства витаминных препаратов и консервантов
Навыки: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли	11. Технология горячего копчения рыбы 12. Технология холодного копчения рыбы 13. Технология бездымного копчения рыбы (использование коптильных препаратов) 14. Технология приготовления рыбных баночных

	консервов 15. Технология приготовления рыбных баночных пресервов
--	---

Таблица 7 ПК-8 - готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции	1. Технология приготовления икорных товаров 2. Классификация и характеристика икорных товаров 3. Технология электрокопчения рыбопродуктов 4. Общетеоретические основы вяления рыбы 5. Общетеоретические основы сушки рыбы
Уметь: обеспечить использование технологического оборудования для переработки рыбной продукции	6. Охлажденная рыба. Способы охлаждения 7. Мороженая рыба. Способы замораживания 8. Размораживание рыбы 9. Общетеоретические основы посола рыбы 10. Способы посола рыбы
Навыки: теоретическими и практическими навыками в области переработки рыбопродуктов в полноценные пищевые продукты	11. Биотехнические основы сохранения живой рыбы 12. Перевозка живой рыбы 13. Хранение живой рыбы в местах потребления 14. Требования к качеству живой рыбы 15. Посмертные изменения в рыбе

Таблица 8 ПК-8 - готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции	1. Основные, вспомогательные и консервирующие материалы 2. Использование коптильной жидкости в консервном производстве 3. Оборудование и технологические линии в рыбной промышленности 4. Производство рыбных полуфабрикатов 5. Производство кулинарных изделий из рыб
Уметь: обеспечить использование технологического оборудования для переработки рыбной продукции	6. Технология производства кормовой и технической рыбной продукции 7. Технология приготовления рыбных сосисок и колбас 8. Производство рыбной муки 9. Кормовые продукты из нерыбного сырья 10. Кормовые рыбные гидролизаты
Владеть: теоретическими и практическими навыками в области переработки рыбопродуктов в полноценные пищевые продукты	11. Технология рыбных жиров 12. Понятие о гидробионтах 13. Производство витаминных препаратов и концентратов 14. Технология биологически активных веществ из гидробионтов

## 15. Технология изготовления «крабовых палочек»

**5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение лабораторных работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Письменная, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

**Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме



В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

**Текущий контроль** успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

**Устная форма** позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано

общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;

- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

**Письменная форма** приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Критерии оценки:

- наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

**Промежуточная аттестация** – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть, как качественной типа (по шкале наименований «зачтено» / «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

#### **6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Типовые контрольные задания