



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе практики)

«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений; ПК-2: Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из животного сырья и водных биоресурсов.	Учебная практика – проектно-технологическая практика	<u>Должен знать:</u> - принципы организации производства продуктов питания животного происхождения на предприятиях различных форм собственности; - принципы составления проектных предложений по реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания животного происхождения. <u>Должен уметь:</u> - внедрять в практическую деятельность результаты научных исследований; - проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания животного происхождения; - разрабатывать проектные предложения для реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания животного происхождения; - выполнять технико-экономические обоснования целесообразности реконструкции и модернизации действующих цехов и участков по производству новых продуктов питания животного происхождения. <u>Должен владеть:</u> - навыками организации проведения экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения; - навыками разработки планировок и организации новых цехов и участков по производству новых продуктов питания животного происхождения.

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<u>Должен приобрести опыт:</u> - организации производства продуктов питания животного происхождения на предприятиях различных форм собственности; - составления проектных предложений по реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания животного происхождения. - организации проведения работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения; - составления технического задания на разработку пищевой продукции животного происхождения.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	некоторые из которых может связывать между собой)	взгляда на изучаемый объект		
2 Работа с информацией	Не в состоянии найти необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Тестовые задания открытого типа:

1. Наличие _____, _____ и _____ и их усвояемость характеризуют энергетическую ценность продуктов питания.

Ответ: жиров, белков, углеводов

2. Введение термина «инновация» связывают с фамилией _____.

Ответ: Шумпетера

3. Распространение уже однажды освоенной инновации, т.е. применение инновационных продуктов, услуг, технологий в новых местах и условиях – это _____.

Ответ: диффузия инноваций

4. Современный способ обработки рыбы, для ускорения процесса ее подсушки - _____.

Ответ: ИК-излучение

5. Использование электростатического поля позволяет повысить скорость дымового копчения в _____ - _____ раз

Ответ: 5; 10

6. Для производства сливочного масла способом сбивания в маслоизготовителях периодического действия рационально использовать сливки с жирностью _____ - _____ %

Ответ: 10; 30

7. _____ – это тепловая обработка продукта при температуре выше 100 °С и, при которой подавляются термофильные микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления.

Ответ: стерилизация

8. Повышение коэффициента _____ теплоносителя позволяет интенсифицировать процесс охлаждения.

Ответ: теплоотдачи

9. В _____ в целях интенсификации процесса стерилизации эффективнее всего использовать комбинированный теплоноситель (пример: вода температурой 100 °С и нагретый воздух температурой 140 °С и выше с вращением тары)

Ответ: автоклавах непрерывного действия

10. Неравномерность обработки материала - основной недостаток использования _____ в технологии рыбной кормовой муки.

Ответ: электроплазмолиза

Тестовые задания закрытого типа:

11. С целью повышения влагосвязывающей способности и сокращения продолжительности выдержки мяса для выработки вареных колбас рекомендуется солить

- 1 после размораживания
- 2 **в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных**
- 3 в охлажденном состоянии
- 4 в подмороженном состоянии

12. Наиболее эффективной обработкой для удаления неколлагеновых белков в целях интенсификации процесса получения клея из рыбного сырья с учетом проведения предварительной многостадийной варки является обработка _____

1. **солевым раствором концентрацией 5 %**
2. солевым раствором концентрацией 17 %
3. раствором с pH 4,1-4,3
4. раствором с pH 5,8-6,7

Компетенция ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

Тестовые задания открытого типа:

13. Вареные колбасы, сосиски и сардельки необходимо шприцевать с наименьшей плотностью с целью предотвращения _____ в процессе варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого.

Ответ: разрыва оболочки

14. _____ колбасы могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи.

Ответ: сырокопченые

15. Наиболее интенсивно меланоидинообразование протекает в _____ и _____ средах.

Ответ: нейтральной, щелочной

16. Минимальная сила раздражения, способная вызывать ощущения, называется _____

Ответ: порог раздражения

Тестовые задания закрытого типа:

17. Сублимационная сушка основана на высушивании замороженных продуктов

1. в вакууме

2. в азоте

3. в камере

4. на воздухе

18. В фарш ливерных колбас добавляют бульон от варки субпродуктов для

1. придания фаршу нежной консистенции

2. повышения пищевой ценности

3. обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон

4. уплотнения фарша

Компетенция ПК-2: Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из животного сырья и водных биоресурсов.

Тестовые задания открытого типа:

19. Основной целью бланширования основного сырья при производстве консервов является _____ полуфабриката.

Ответ: снижение обводнённости

20. Изучение температурного поля автоклава необходимо для определения его _____ зоны.

Ответ: наименее прогреваемой

21. При производстве рыбной кормовой муки прессово-сушильным способом используется _____ пресс.

Ответ: шнековый

22. Суспензия мелких кристаллов льда в рассоле или воде называется _____.

Ответ: жидкий лед/ледяная суспензия

23. Внедрение новшества, т.е. достижение практической применимости нового знания с целью удовлетворения определенных потребностей – это _____.

Ответ: инновация

24. _____ - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования. «».

Ответ: качество пищевых продуктов

25. Первая стадия в процессе создания нового продукта – это _____.

Ответ. создание идеи

26. Приведение товара в соответствие с запросами покупателя — это пример _____ ориентации.

Ответ: маркетинговой

27. Агар-агар производят из _____ и _____ морских водорослей.

Ответ: красных, бурых

Тестовые задания закрытого типа:

28. В технологии этих кормовых продуктов используется распылительная сушка

1. рыбная кормовая мука
2. **кормовой рыбный белковый гидролизат**
3. силос
4. рыбий жир

29. Для оценки степени гидролиза рыбных жиров используется показатель

1. **кислотное число**
2. перекисное число
3. альдегидное число

30. Паюсная икра – это продукция в виде прессованной соленой массы из икры-зерна осетровых рыб с массовой долей воды не более ____%.

1. **40**
2. 50
3. 30
4. 60

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Данный вид контроля по практике не предусмотрен учебным планом.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по учебной практике - проектно-технологической практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Преподаватель-разработчик – Альшевский Д.Л., к.т.н., доцент.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 05 от 30 мая 2025 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская