

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 12:47:03

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbe4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

**ОПОП по направлению 19.04.05 Высотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Промышленное производство продуктов питания

**Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения из сырья животного и растительного
происхождения»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, конд техн. наук доцент	Д.М. Фиалков
Омск 2021_	

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-3	Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения	ИД-2 _{ПК-3} Модернизирует потребительские характеристики продукции, а также устанавливает пути их реализации в готовом продукте посредством технологических превращений сырья	Требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Управления потреби- потребительские характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов
		ИД-3 _{ПК-3} Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения
		ИД-4 _{ПК-3} Осуществляет управление производством из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
- Самостоятельное изучение тем	2.2			Опрос, проверка конспекта		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
- по итогам изучения раздела № 1-9	3.3			Контрольные вопросы по теме		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	4			Зачет с оценкой		

* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	

2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам Критерии оценки самостоятельного изучения темы
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Реферат
	Темы для углубленного и самостоятельного изучения
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Вопросы для самоподготовки
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Вопросы
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки ответов вопросы рубежного контроля
	Тесты для проведения заключительного тестирования Критерии оценки прохождения заключительного тестирования

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-3 Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительно го происхождения	ИД-2 _{ПК-3}	Полнота знаний	Знает требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Не знает требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает некоторые требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает основные требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает все необходимые требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Итоговый тест; теоретические вопросы к семинарским занятиям
		Наличие умений	Умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Не умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Слабо умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Умеет в достаточной степени регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Полностью умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки управления потребительским и характеристикам и продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Не имеет навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет начальные навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет основные навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	

	ИД-3 _{ПК-3}		процессов					
		Полнота знаний	Знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Не знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Поверхностно знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Знает основные факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Твердо знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	
		Наличие умений	Умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Не умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Слабо умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	В достаточной степени умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Отлично умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Не имеет навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Имеет поверхностные навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Имеет достаточные навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Имеет твердые навыки самостоятельного поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	
	ИД-4 _{ПК-3}	Полнота знаний	Знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Не знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Слабо знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Знает основные требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Полностью знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	
		Наличие умений	Умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Не умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Поверхностно умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	В достаточной степени умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Отлично умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	

			документации					
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Не владеет опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет начальным опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет достаточным опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет передовым опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основах деятельности в области организации производства с целью выработки качественных продуктов

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата:

- знать общие положения, касающиеся подготовки и оперативного регулирования основного производства.
- уметь оценивать и совершенствовать организацию труда..

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА вопросов для реферата

Организационно-техническая подготовка основного производства
Конструкторская подготовка основного производства
Оперативное регулирование основного производства
Сущность и задачи организации труда
Основные направления совершенствования организации труда
Повышение производительности труда
Режим труда и отдыха
Улучшение условий труда

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов. В этом случае студенту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

} Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

ОФОРМЛЕНИЕ РЕФЕРАТА

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале междустрочный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;
Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;
Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литерой или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;
Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.
По всем сторонам листа должны оставаться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).
Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, подпараграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах заголовка не рекомендуется. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2-3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.
Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.
В контрольной работе рекомендуется используются цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.
Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.
Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.
В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.
Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4. Титульный лист оформления реферата см. в приложении 1

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. *Критерии оценки содержания реферата:* степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. *Критерии оценки оформления реферата:* логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки реферата:* способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания

- оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям,

но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения

Подготовка и оперативное регулирование основного производства
Пути улучшения использования производственной мощности
Организация материально-технического обслуживания производства
Организация контроля качества продукции
Учет выполнения и порядок пересмотра норм
Типы основного производства
Организация проточного производства
Предприятие как субъект хозяйствования
Организация производственного процесса
Подготовка и оперативное регулирование основного производства
Производственная мощность предприятия
Основы нормирования труда
Организация труда
Организация заработной платы

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

**3.1.2. ВОПРОСЫ
для проведения входного контроля**

ПРИМЕР БИЛЕТА ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

**БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №1
по дисциплине «Организация производства продуктов питания»**

1. Технологическая схема производства сметаны
2. Сущность созревания сыра
3. В чем различие между очисткой и бактофугированием?

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на вопросы входного контроля**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к практическим занятиям

Расчет длительности производственного цикла
Расчет поточной линии
Расчет производственной мощности предприятия
Расчет использования производственной мощности
Определение потребности в транспортных средствах
Планирование запасов
Расчет эффективности повышения качества продукции
Организация контроля качества продукции
Определение затрат рабочего времени
Расчет норм выработки
Пересмотр норм выработки
Определение потребности производства в рабочей силе
Формирование бригад
Проектирование и организация рабочих мест
Расчет эффективности повышения производительности труда
Расчет сдельной расценки
Расчет фонда заработной платы рабочих основного производства
Расчет и распределение заработной платы при бригадной организации труда

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самоподготовки к практическим занятиям

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами;
- 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самоподготовки к практическим занятиям

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы

1.1.4. Средства для рубежного контроля

Рубежный контроль по разделам учебной дисциплины

Осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения студентами состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом.

ВОПРОСЫ

для проведения контроля

1. Организация производства: понятие, сущность, задачи
2. Производство как система
3. Производство как процесс
4. Принципы организации производственного процесса .
5. . Промышленное предприятие как основная форма организации производства
6. Юридические формы организации производства
7. Структура промышленного предприятия

8. Экономические формы организации производства
9. Типы организации производства
10. Классификация производственных процессов
11. Производственный цикл: структура, длительность
12. Движение предметов труда в пространстве и во времени
13. Поточные линии и их применение пищевой в промышленности
14. Подготовка производства: понятие, задачи и виды
15. Научная подготовка производства.
16. Конструкторская подготовка производства.
17. Технологическая подготовка производства .
18. Организационно-экономическая подготовка производства.
19. Планирование подготовки производства
20. Понятие и показатели качества продукции
21. Системный подход к обеспечению качества продукции.
22. Технический контроль качества продукции:
23. Понятие, задачи, объекты, виды и методы контроля.
24. Брак: понятие, виды и методы обнаружения
25. Организация энергетического хозяйства
26. Организация ремонтного хозяйства
27. Структура и задачи ремонтного хозяйства.
28. Системы ремонта
29. Планирование ремонта оборудования
30. Методы организации ремонтных работ
31. Организация транспортного хозяйства
32. Организация складского хозяйства.
33. Построение современной производственно-логистической системы
34. Организация труда: понятие, элементы
35. Научная организация труда и ее основные направления
36. Нормирование труда: понятие, виды норм
37. Обоснование, методы установления и порядок
38. пересмотра норм труда.
39. Рабочее время и его классификация.
40. Методы изучения затрат рабочего Времени
41. Особенности нормирования труда в поточном производстве при машинных и аппаратурных процессах
42. Методы расчета норм труда
43. Особенности организации труда вспомогательных
44. рабочих
45. Нормирование труда служащих.
46. Организация оплаты труда

Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы контроля

Результаты контрольной работы определяют оценками.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

**ПРОГРАММА ЗАЧЕТА
по учебной дисциплине**

Профессиональные задачи, предусмотренные ФГОС ВО	зачет
совершенствование процессов производства на предприятиях	
организация технической подготовки производства новых видов продукции	
обеспечение рациональной организации деятельности вспомогательных и обслуживающих хозяйств предприятия	+
организация работы коллектива по обеспечению качества продукции	+

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Пример тестовых вопросов

1. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...
 1. Производственный цикл;
 2. Производственная операция;
 3. Время производства;
 4. Рабочий период.
2. Длительность производственного цикла состоит из:
 1. Рабочего времени и времени перерывов;
 2. Производственного и технологического времени;
 3. Технического перерыва и производственного времени;
 4. Технического и технологического времени.
3. Время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1 = 6$, $t_2 = 3$, $t_3 = 4$ минуты, количество изделий - 8. Производственный цикл равен:
 1. 80 минутам;
 2. 104 минутам;
 3. 72 минутам;
 4. 96 минутам.
4. Основные методы организации производства:
 1. индивидуальный, бригадно-операционный, поточно-операционный;
 2. индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
 3. прерывный, непрерывный, линейный, нелинейный;
 4. бригадный, командный, групповой.
5. Вид движения предметов труда, при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию:
 1. Прерывный;
 2. Параллельный;
 3. Последовательный;
 4. Непрерывный;
6. Основные элементы производственного процесса:
 1. Труд, денежные ресурсы, капитал;
 2. Труд, средства труда, предметы труда;
 3. Время производства и перерывов;
 4. Стадия и элемент производства.
7. Виды движения предметов труда, влияющие на производственный цикл:
 1. Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный;
 2. Технический, технологический, технико-технологический;
 3. Распределительный, контрольный, контрольно-распределительный;
 4. Естественный, технический, транспортный.
8. Отрасли народного хозяйства принято делить на:
 1. Чистые и хозяйственные отрасли;
 2. Чистые и смешанные отрасли;
 3. Однородные и разнородные отрасли;
 4. Технические и технологические процессы.
9. Составная часть времени производства
 1. Время закупки сырья;
 2. Время перерывов;
 3. Производственный цикл;

4. Сбыт продукции.
10. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов
 1. Принцип параллельности;
 2. Принцип непрерывности;
 3. Принцип ритмичности;
 4. Принцип гибкости.
11. Народнохозяйственный комплекс включает в себя
 1. Предприятия и учреждения;
 2. Производственные и непроизводственные сферы;
 3. Время производства и перерывов;
 4. Прерывный и непрерывный производственный процесс.
12. Устройство или сочетание чего-либо в единое целое
 1. Организация;
 2. Процесс;
 3. Производство;
 4. Народнохозяйственный комплекс;
13. Организационные типы производства
 1. единичное, массовое, серийное;
 2. техническое, технологическое, длительное;
 3. основное, вспомогательное, побочное;
 4. универсальное, стандартное, уникальное;
14. Производственный процесс, выполняемый машинами под наблюдением рабочего
 1. Механизированный;
 2. Автоматический;
 3. Автоматизированный;
 4. Ручной.
15. Наиболее крупными частями производственного процесса являются:
 1. Универсальное, стандартное, уникальное;
 2. Единичное, массовое, серийное;
 3. Индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
 4. Основные, вспомогательные, побочные производства.
16. По течению во времени производственные процессы подразделяют на:
 1. Прерывные и непрерывные;
 2. Технические и технологические процессы;
 3. Индивидуальный, поточный;
 4. Основные, вспомогательные.
17. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как:
 1. Производственный цикл;
 2. Производственная операция;
 3. Производственная стадия;
 4. Время производства.
18. Хронометраж – это...
 1. Уменьшение длительности всех элементов;
 2. Совершенствование структуры трудового процесса;
 3. Баланс рабочего времени;
 4. Регистрация затрат рабочего времени на выполнение операции или ее отдельных элементов.
19. Зона трудовых действий работника, оснащенная для выполнения операций производственного процесса или управленческой функции
 1. Условия труда;
 2. Рабочее место;
 3. Кооперация труда;
 4. Разделение труда.
20. Выпущено продукции на 560 000 рублей, среднесписочная численность работников – 28 человек, количество рабочих дней в году – 214, среднегодовая производительность труда составляет:
 1. 20000;
 2. 2617;
 3. 93,5;
 4. 5992.
21. Максимально возможный годовой выпуск продукции в номенклатуре и ассортименте при условии наиболее полного использования оборудования и производственных площадей, применения прогрессивной технологии и организации производства – это...
 1. Эффективность производства;

2. Производственная мощность;
 3. Трудоемкость;
 4. Производительность труда.
22. Виды фонда времени работы оборудования:
1. Эффективный, рациональный, сокращенный;
 2. Гибкий, прерывный, номинальный;
 3. Календарный, режимный, эффективный;
 4. Плановый, сокращенный, действительный.
23. Календарный фонд времени определяется по формуле:
1. Количество календарных дней в году $\times 24$;
 2. Количество дней в месяце $\times 24$;
 3. Длительность смены в сутки $\times 24$;
 4. $365 / \text{количество рабочих дней в году}$;
24. Научные знания человека относятся к ...
1. Искусственным системам
 2. Естественным системам
 3. Абстрактным системам
 4. Материальным системам
25. Приспособляемость производственной системы к изменяющимся условиям внешней среды - это ...
1. Гибкость
 2. Открытость;
 3. Надежность;
 4. Иерархичность.
26. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса – это...
1. Поточная линия;
 2. Производственный поток;
 3. Непоточное производство;
 4. Непоточная линия.
27. Движение деталей в пространстве может быть:
1. Последовательным, непоследовательным;
 2. Прямоточным, непрямоточным;
 3. Прерывным, непрерывным;
 4. Полным, неполным.
28. Изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени – это особенность ...
1. Серийного производства;
 2. Единичного производства;
 3. Массового производства;
 4. Серийного и массового производств.
29. Тип производства, характеризуемый постоянством выпуска довольно большой номенклатурой изделий – это ...
1. Массовое производство;
 2. Единичное производство;
 3. Серийное производство;
 4. Серийное и массовое производства.
- 30., Задачи анализа состояния труда и ее совершенствования, можно классифицировать как:
1. Экономические, социальные и психофизиологические;
 2. Экономические, смешанные и индивидуальные;
 3. Индивидуальные, групповые и общие;
 4. Индивидуальные, групповые и смешанные

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы итогового теста

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ответил на 61% или более тестовых вопросов.

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он ответил менее чем на 61% тестовых вопросов.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачёт с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полноценное учебное портфолио. 3) прошел тестирование
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Зачет выставляется студенту по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины, студенты проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Заведующая лабораторией ООО «Милком»	 Е.Н. Вокорина

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.08 Промышленное производство
продуктов питания
в составе ОПОП 19.04.05 Высотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН