

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по учебно-методической деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:52:38

Уникальный программный код:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б2.В.2.01(У) Технологическая практика

Направленность «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -		продуктов питания и пищевой биотехнологии	
Разработчик, канд. техн. наук, доцент			Д.М. Фиалков
Омск			

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 обучающихся 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-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2} Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Нормативы основных видов ресурсов	Расчета нормативов расхода основных видов ресурсов	Планирования рациональное использование основных видов ресурсов

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

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1. Средства для входного контроля	Не предусмотрено
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	
	Перечень индивидуальных заданий на практику

3. Средства для текущего контроля	
4. Средства для рубежного контроля	
5. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины	
	Перечень примерных вопросов задаваемых при защите отчета

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 обучающегося 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 итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

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-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Не знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Поверхностно знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает основные режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает все режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Не умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Слабо умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет реализовать основные процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет реализовать все процессы производства продукции из сырья животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Не имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Не знает принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Слабо знает принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает главные принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Твердо знает принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Защита отчета

рациональное использование основных видов ресурсов		Наличие умений	Умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Не умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Поверхностно умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет формально организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет четко организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Не имеет навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет некоторые навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет основные навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет твердые навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	
	ИД-2пк-2	Полнота знаний	Знает нормы основных видов ресурсов	Не знает нормы основных видов ресурсов	Поверхностно знает нормы основных видов ресурсов	Знает основные нормы основных видов ресурсов	Знает твердо нормы основных видов ресурсов	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет рассчитывать нормы расхода основных видов ресурсов	Не умеет рассчитывать нормы расхода основных видов ресурсов	Умеет рассчитывать некоторые нормы расхода основных видов ресурсов	Умеет рассчитывать главные нормы расхода основных видов ресурсов	Умеет самостоятельно рассчитывать нормы расхода основных видов ресурсов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки планирования рационального использования основных видов ресурсов	Не имеет навыки планирования рационального использования основных видов ресурсов	Имеет слабые навыки планирования рационального использования основных видов ресурсов	Имеет твердые навыки планирования рационального использования основных видов ресурсов	Имеет навыки самостоятельного планирования рационального использования основных видов ресурсов	

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

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств позволяет оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций, описание показателей, шкал и критериев оценивания.

Фонд оценочных средств по практике включает:

- разработку индивидуального задания по теме;
- оформление и защиту отчета по практике.

Отчет о прохождении практики должен включать:

Отчет о прохождении практики должен включать:

- Титульный лист;
- содержание;
- введение;
- производственная часть;
- выводы по материалам практики;
- список использованной литературы;

Примеры индивидуальных заданий для студентов по практике

1. Разработки новой продукции на предприятии.
2. Технология и технологическая линия производства молочных продуктов с функциональными ингредиентами.
3. Технология и технологическая линия производства кефира.
4. Технология и технологическая линия производства йогурта.
5. Технология и технологическая линия производства простокваши.
6. Технология и технологическая линия производства сметаны.
7. Технология и технологическая линия производства творога.
8. Основное технологическое оборудование для тепловой обработки молока.
9. Основное технологическое оборудование для механической обработки молока.
10. Основное технологическое оборудование для фасования продуктов на предприятии.
11. Мойка и дезинфекция оборудования.
12. Камеры для выдержки и хранения молочных продуктов.
13. Основные функции приемной лаборатории.
14. Основные функции химической и бактериологической лабораторий.
15. Организация сбыта продукции на предприятии.
16. Мероприятия по обеспечению качества готовой продукции.
17. Холодильное хозяйство комбината.
18. Технологический план производства (по разным видам молочных продуктов).

Отчет представляется в печатном виде на листах стандартного формата. Отчет должен иметь титульный лист, оглавление с указанием раздела отчета. Весь материал должен быть сброшюрован и пронумерован.

Объем работы колеблется от 10 до 15 печатных листов, выполненных через полтора интервала на стандартных листах формата А4.

Для отчета по учебной практике на компьютере, используется начертание шрифта «Times New Roman», кегль № 14. Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие параметры (поля) страницы: левое поле – 20 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее поля – 20 мм.

Титульный лист оформляется по образцу. Обучающийся готовит презентацию по результатам практики, защищает отчет по производственной практике для получения зачета.

Последовательность изложения должна соответствовать указаниям настоящей программы.

При составлении и оформлении отчета по практике производственной рекомендуется использовать следующие нормативные документы:

ГОСТ 2.105–95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. ГОСТ 7.32–2001.

СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. ГОСТ 7.1–84. СИБИД. ГСИ. Библиографическое описание документа:

общие требования и правила составления.

ГОСТ 8.417–81. ГСИ. Единицы физических величин.

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

Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

ДНЕВНИК

учебной практики

бакалавра _____ группы _____ курса
Направления _____

(Ф. И.О. бакалавра)

Приказ ректора университета о направлении на практику от _____ г. № _____

База практики _____

Адрес: _____

Руководитель практики от организации _____

(Фамилия И.О.)

Должность _____

Телефон _____

ОТМЕТКИ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Прибыл на практику «_____»_____

_____года подпись руководи

печать организации

Выбыл с практики «_____»_____

_____года подпись руководи

печать организации

ОТМЕТКИ О ПРОДЛЕНИИ ПРАКТИКИ

Практика продлена с «_____»_____г. по «_____»_____г.
за счет _____ по причине _____

подпись руководителя практики

«_»

года _____

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ

Дата	Тема практики (по программе)	Место выполнения работы	Краткое описание выполненной работы	Отметка руко- водителя практики о качестве выполнения работы

2) Характеристика (отзыв) руководителя практики от организации.

В характеристике (отзыве) должны быть указаны:

- полное наименование организации,
- должность, на которой обучающийся проходил практику,
- сроки практики,
- основные направления деятельности обучающегося,
- оценка его деятельности в период практики,
- какие компетенции приобрел обучающийся в период практики,
- печать и подпись руководителя практики от предприятия (или руководителя предприятия).

Для защиты отчета по практике обучающиеся отвечают на вопросы комиссии по защите отче-

тов

Контрольные вопросы:

1. Анализ применяемых современных технологий и оценка их эффективности.

2. Химический состав, органолептические и физико-химические свойства поступающего на предприятие сырья.
3. Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
4. Способы повышения качества и пищевой ценности молочных продуктов применяемые на предприятии.
5. Ассортимент кисломолочных продуктов на предприятии, их пищевая ценность.
6. Технологические процессы получения молочных продуктов
7. Особенности технологического процесса приготовления различных видов молочной продукции.
8. Применение пищевых добавок в технологии молочных продуктов
9. Требования, предъявляемые к качеству дополнительного сырья для молочных продуктов
10. Учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов.
11. Использование плодово-ягодного сырья в технологии молочных продуктов
12. Теплоэнергоснабжение предприятия
13. Процессы в холодильных машинах

Шкала и критерии оценивания

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

Оценка «отлично» выставляется при условии грамотного и логически стройного ответа на вопросы по программному материалу практики с учетом характерных особенностей для данной практики; за полное содержание и оформление отчета в соответствии с требованиями ГОСТ к оформлению текстовых документов.

Оценка «хорошо» выставляется при условии достаточно полного ответа на вопросы по программному материалу практики; за незначительное сокращение содержания отчета и несоблюдение некоторых требований при его оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии неуверенных ответов на вопросы по программному материалу, допущенные неточности при ответах, не полное содержание отчета и несоблюдение основных требований при его оформлении.

Шкала и критерии оценивания

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

Оценка **«отлично»** выставляется при условии грамотного и логически стройного ответа на вопросы по программному материалу практики с учетом характерных особенностей для данной практики; за полное содержание и оформление отчета в соответствии с требованиями ГОСТ к оформлению текстовых документов.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии достаточно полного ответа на вопросы по программному материалу практики; за незначительное сокращение содержания отчета и несоблюдение некоторых требований при его оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии неуверенных ответов на вопросы по программному материалу, допущенные неточности при ответах, не полное содержание отчета и несоблюдение основных требований при его оформлении

Контрольные вопросы:

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики Б2.В.02.01(П) Технологическая практика
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент  Н.В. Стрельчик
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
Начальник цельномолочного цеха, «Манрос М» филиала АО «Вимм-Билль-Данн»  Е.М. Квиткова



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины

Ведомость изменений

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