

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:48:26

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbac4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б2.В.02.01(П) Технологическая практика

**Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий»**

Внутренние эк 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.

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

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

4. 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.

5. 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 растительного сырья	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические процессы производства продукции из растительного сырья	Режимы технологических процессов производства продукции растительного сырья	Реализовать процессы производства продукции из растительного сырья	Контролировать протекания процессов производства продукции из растительного сырья
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2} Организует технологический процесс производства продукции из сырья растительного сырья	Принципы организации технологических процессов производства продукции из растительного сырья	Организовывать технологический процесс производства продукции из растительного сырья	Совершенствования технологического процесса производства продукции из растительного сырья
		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 индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень индивидуальных заданий на практику
4. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины	Перечень примерных вопросов задаваемых при защите отчета

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов практики

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам прохождения практики	
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

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 растительного сырья	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает режимы технологических процессов производства продукции	Не знает режимы технологических процессов производства продукции	Поверхностно знает режимы технологических процессов производства продукции	Знает основные режимы технологических процессов производства продукции	Знает все режимы технологических процессов производства продукции	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет реализовать процессы производства продукции	Не умеет реализовать процессы производства продукции	Слабо умеет реализовать процессы производства продукции	Умеет реализовать основные процессы производства продукции	Умеет реализовать все процессы производства продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции	Не имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции	
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает принципы организации технологических процессов производства продукции	Не знает принципы организации технологических процессов производства продукции	Слабо знает принципы организации технологических процессов производства продукции	Знает главные принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Твердо знает принципы организации технологических процессов производства продукции	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет организовывать технологический процесс производства продукции	Не умеет организовывать технологический процесс производства продукции	Поверхностно умеет организовывать технологический процесс производства продукции	Умеет формально организовывать технологический процесс производства продукции	Умеет четко организовывать технологический процесс производства продукции	
		Наличие навыков (владение	Имеет навыки совершенствования	Не имеет навыки совершенствования	Имеет некоторые навыки совершенствования	Имеет основные навыки совершенствования	Имеет твердые навыки совершенствования	

		опытом)	ния технологического процесса производства продукции	ческого процесса производства продукции	ния технологического процесса производства продукции	нологического процесса производства продукции	нологического процесса производства продукции	
	ИД-2 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает нормативы основных видов ресурсов	Не знает нормативы основных видов ресурсов	Поверхностно знает нормативы основных видов ресурсов	Знает основные нормативы основных видов ресурсов	Знает твердо нормативы основных видов ресурсов	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	Не умеет рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет рассчитывать некоторые нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет рассчитывать главные нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет самостоятельно рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Не имеет навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет слабые навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет твердые навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет навыки самостоятельного планирования рациональное использование 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 в течение последних 3 лет.
2. Технология и технологическая линия по производству изделий из замороженного теста.
3. Технология приготовления кексов.
4. Технология приготовления песочных тортов.
5. Технология приготовления заварных пирожных.
6. Технология приготовления пряников.
7. Технология приготовления печенья.
8. Составление калькуляции на различные сорта хлебобулочных изделий.
9. Применение новых видов сырья и улучшителей.
10. Технологические критерии готовности полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса.
11. Санитарно-гигиенические требования при производстве мучных кондитерских изделий.
12. Организация сбыта продукции на предприятии.
13. Мероприятия по обеспечению качества готовой продукции.
14. Учет муки и дополнительного сырья на производстве.
15. Технологический план производства (по разным видам хлебобулочных изделий).
16. Оборудование для охлаждения продуктов до температур ниже температуры окружающей среды.
17. Процессы в холодильных машинах
18. Устройство теплообменной аппаратуры
19. Подбор теплообменников
20. Охлаждение до обыкновенных температур
21. Холодильное оборудование
22. Оборудование для размораживания пищевых продуктов
23. Основные части котельного агрегата
24. Работа котельной установки

Отчет представляется в печатном виде на листах стандартного формата. Отчет должен иметь титульный лист, оглавление с указанием раздела отчета. Весть 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 «TimesNewRoman», кегль № 14. Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие параметры (поля) страницы: левое поле – 20 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее поля – 20мм.

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 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

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 руководителя практики _____

печать организации

Выбыл с практики «_____» _____ года

подпись руководителя практики _____

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 современных технологий и оценка их эффективности.
2. Химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья и его хлебопекарные качества.
3. Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
4. Способы повышения качества и пищевой ценности изделий.
5. Ассортимент хлеба и макаронных изделий, их пищевая ценность.
6. Технологические процессы получения продуктов хлебопекарного и макаронного производств.
7. Особенности технологического процесса приготовления различных видов кондитерских изделий.
8. Использование продуктов переработки зерна в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Взаимозаменяемость различных видов сырья и правила замены.
9. Применение пищевых добавок и улучшителей в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.
10. Требования, предъявляемые к качеству дополнительного сырья для хлебопекарного производства;
11. Способы приготовления пшеничного теста за рубежом. Учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов.
12. Использование плодово-ягодного и овощного сырья в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Теплоэнергоснабжение предприятия.
13. Процессы в холодильных машинах.
14. Оборудование для размораживания пищевых продуктов.

Шкала и критерии оценивания

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

«**не удовлетворительно**» выставляется при условии:

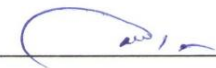
- обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

«**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся имеющему знания только основного материала, но не усвоившему его детали, испытывающему затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала;

«**хорошо**» выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающему его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

«**отлично**» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики Б2.В.02.01(П) Технологическая практика
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Инженер-технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск	 Н.В. Дрокина



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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