

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 06.09.2024 06:50:03

Уникальный программный идентификатор: 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.01(У) Ознакомительная практика

Направленность «Технология молока и молочных продуктов»

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.

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-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2} Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	основы технологии продукции из сырья животного происхождения	изучать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	выполнения технологических операций производства продукции из сырья животного происхождения

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 вы-	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед

полнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	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 этапов 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-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ук-2}	Полнота знаний	Знает основы технологии продукции из сырья животного происхождения	Не знает основы технологии продукции из сырья животного происхождения	Знает поверхностно основы технологии продукции из сырья животного происхождения	Знает в достаточной степени основы технологии продукции из сырья животного происхождения	Знает отлично основы технологии продукции из сырья животного происхождения	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет изучать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Не умеет изучать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Слабо умеет изучать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	В достаточной степени умеет изучать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет самостоятельно изучать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки выполнения технологических операций производства продукции из сырья животного происхождения	Не имеет навыки выполнения технологических операций производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет начальные навыки выполнения технологических операций производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет средние навыки выполнения технологических операций производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет твердые навыки выполнения технологических операций производства продукции из сырья животного происхождения	

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. Нормативно-техническая документация на молочные продукты.
2. Химический состав молочных продуктов.
3. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность молочных продуктов
4. Плодово-ягодное и овощное сырье в производстве молочных продуктов
5. Технологическая схема производства питьевого молока и сливок
6. Технологическая схема производства кисломолочных продуктов смешанного брожения
7. Технологическая схема производства ацидофильных кисломолочных продуктов
8. Технологическая схема производства творога традиционным способом
9. Технологическая схема производства творога раздельным способом
10. Способы производства творога
11. Устройство и принцип действия пластинчатой пастеризационно-охладительной установки
12. Устройство и принцип действия трубчатой пастеризационно-охладительной установки
13. - Устройство и принцип действия сепаратора-молокоочистителя
14. Устройство и принцип действия сепаратора-сливкоотделителя.
15. Устройство и принцип действия творогоизготовителя
16. Устройство и принцип действия фасовочного аппарата для молока
17. Устройство и принцип действия фасовочного аппарата для сметаны
18. Устройство и принцип действия фасовочного аппарата для кисломолочных продуктов

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 «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.

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

Контрольные вопросы:

1. Технологические особенности производства питьевого молока с наполнителями и витаминизированного. Обоснование технологических параметров производства.
2. Подбор чистых культур. Требования к молочнокислым бактериям. технология приготовления сухих, жидких и производственных заквасок.;
3. Характеристика современного состояния и перспективы развития цельномолочной отрасли;
4. Современный ассортимент и технологические особенности производства творожных изделий;
5. Физико-химические основы производства сметаны. Технологические особенности производства сметаны с наполнителями. Виды наполнителей, их значение для формирования консистенции продукта.
6. Бифидобактерии в производстве кисломолочных продуктов. Ассортимент, технологические особенности производства кисломолочных продуктов с применением бифидобактерий
7. Устройство и принцип действия пластинчатой пастеризационно-охладительной установки
8. Устройство и принцип действия трубчатой пастеризационно-охладительной установки.
9. Тепловые процессы
10. Устройство и принцип действия сепаратора-молокоочистителя.
11. Устройство и принцип действия творогоизготовителя
12. Нагревание. Охлаждение.
13. Использование плодово-ягодного и овощного сырья в технологии кисломолочных продуктов;
14. Требования, предъявляемые к качеству дополнительного сырья для производства молочных продуктов;
15. Устройство и принцип действия сепаратора-сливкоотделителя
16. Устройство и принцип действия фасовочного аппарата для молока
17. Устройство и принцип действия фасовочного аппарата для сметаны

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:

1. Основные научно-технические проблемы и перспективы развития науки и техники, связанных технологией продуктов питания из растительного сырья
2. Информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере
3. Потенциальные направления совершенствования процессов организации, соответствующие тематической направленности диссертационного исследования
4. Организация проведения на предприятии работ по обеспечению выпуска продукции высокого качества в соответствии с санитарными и нормами и правилами.
5. Методика разработки новых рецептов и видов продукции.
6. Методика проектирования технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования.
7. Методика нормирования сырья материалов и энергоресурсов.
8. Процесс разработки технических заданий на проектирование.

9. Анализа уровня качества на предприятии и причин возникновения брака, обеспечения безопасности производства.
10. Анализ применяемых современных технологий и оценка их эффективности.

Шкала и критерии оценивания

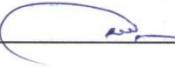
Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

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.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики Б2.В.01.01(У) Ознакомительная 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