

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:48:26

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbe4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика

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

Внутренние эк дисциплины кафедра -	Обеспечивающая преподавание	продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Д.М. Фиалков	
Омск 2021_		

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

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

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

			водства про- дукции из растительно- го сырья	ного сырья	продукции из рас- тительного сырья	из растительного сырья	из растительного сырья	
--	--	--	---	------------	---------------------------------------	---------------------------	---------------------------	--

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 продукты питания из растительного сырья.
3. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность продуктов из растительного сырья
4. Плодово-ягодное и овощное сырье в производстве продуктов питания из растительного сырья
5. Технологическая схема производства кексов
6. Технологическая схема производства пряников
7. Технологическая схема производства печенья
8. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий

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.

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 рецептур 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

Шкала и критерии оценивания

Оценка выставляется обучающемуся по результатам проверки отчета по практики и собеседования:

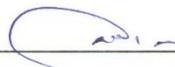
«**не зачтено**» выставляется при условии, что обучающийся не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

«**зачтено**» - 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;

- выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающему его, не допускающему существенных неточностей при ответах на вопросы, правильно применяющему теоретические положения при решении практических задач, владеющему определенными навыками и приемами их выполнения;

- выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал, дающему логичный и грамотный ответ. Обучающийся показывает знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентируется, отвечая на дополнительные вопросы, свободно справляется с поставленными задачами, правильно обосновывает принятые решения.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики Б2.В.01.01(У) Ознакомительная 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 практики
в составе ОПОП19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

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