

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 02.10.2025 11:10:35

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cae4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б2.О.01.01(У)Технологическая практика

**Направленность «Биотехнология продуктов лечебного,
специального и профилактического питания»**

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	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-1 Методически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий	Методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения	Анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий
ПК-4	Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	ИД-1 Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	методы проектирования научно-исследовательской работы	Применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	Проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике

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	Дневник практики
4. Средства для рубежного контроля	

5. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины	
	Перечень примерных вопросов задаваемых на собеседовании

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	
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач 3. 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 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-1 _{ПК2}	Полнота знаний	Знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения	Не знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения	Поверхностно знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения Знает в достаточном объёме методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения Твердо знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения			Письменный отчёт и собеседование
		Наличие умений	Умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Не умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Слабо умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции Хорошо умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции Отлично умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	Не владеет навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	Владеет начальными навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий Владеет основными навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий Владеет навыками самостоятельной разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий			
ПК-4 Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и техно-	ИД-1 _{ПК4}	Полнота знаний	Знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Не знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Знает поверхностно методы проектирования научно-исследовательской работы Хорошо знает методы проектирования научно-исследовательской работы Отлично знает методы проектирования научно-исследовательской работы			Письменный отчёт и собеседование
		Наличие умений	Умеет приме-	Не умеет применять алго-	Слабо умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-			

логического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения			нять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	ритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	исследовательской работы Хорошо умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы Отлично умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Не владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Слабо владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике Владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике в достаточной мере Владеет практическими навыками самостоятельного проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	

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 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. Анализ научно-технической литературы по теме исследования и составление обзора
2. Патентная проработка по теме диссертации
3. Разработка плана-программы научного исследования (определение цели и задач исследования, формулирование рабочей гипотезы, подбор методик для проведения экспериментальных исследований, подготовка лабораторной базы для проведения научных исследований).
4. Разработка схемы организации экспериментальных исследований
5. Проектирование и разработка рецептуры на новый вид продукта
6. Подготовка научной статьи по теме «Разработка технологии продукта специального назначения»

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 «TimesNewRoman», 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.

В качестве приложения к нему предоставляются:

- 1) Дневник практики

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

Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистратура

ДНЕВНИК

практики

магистра _____ группы _____ курса
Направления _____

_____ (Ф. И.О.магистра)

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. 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

По итогам учебной практики проводится зачёт. Зачёт принимается преподавателем – руководителем практики на основе отчётов, составленных обучающимися в соответствии с программой практики и собеседования с обучающимися. Результаты проставляются в экзаменационной ведомости и зачётной книжке обучающегося.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики Б2.О.01(У) Технологическая практика
в составе ОПОП 19.04.03 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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
 протокол № 11 от 24.05.2021
 Председатель МКН – 19.04.03, канд. ветеринар. наук, доцент  Н.В. Стрельчик

2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом

Главный технолог ООО «МилкОм»  Н.А. Кирьянова



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП19.04.03 Продукты питания животного происхождения

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