Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:37
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждениевысшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Молчанов А.В/
«28» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	**УЧЕБНАЯ**
Наименование практики*	**Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Данилова Л.В., доцент**

Разработчик(и): доцент, Данилова Л.В. _____
(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств …..……..…….3

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций 5

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения 8

4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций..... 10

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, формируют следующие профессиональные компетенции:

общекультурные компетенции:

«Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5);

- «Способностью к самоорганизации и самообразованию» ОК 7;

общепрофессиональных компетенций:

- «Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности» ОПК-1;

- «Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» ОПК-2;

- «Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции» ОПК-3;

профессиональных компетенций;

- «Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» ПК - 3;

- «Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» ПК-5;

- «Владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов» ПК-13;

- «Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения» ПК-20;

- «Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты» ПК-26;

- «Способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных

публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок» ПК - 27.

- *знать:* программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; угрозы природного и техногенного происхождения, методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности; сроки, способы и темпы переработки животноводческой продукции; современные технологии производства и переработки животноводческой продукции; структуру складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; режимы хранения животноводческой продукции; требования техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах;

- *уметь:* выполнять поиск, критический анализ и синтез информации; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения животноводческой продукции; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства и переработки животноводческой продукции; демонстрировать знания по повышению эффективности производства продукции животноводства, определяя сроки, способы, темпы и режимы хранения животноводческой продукции, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; обосновывать режимы хранения животноводческой продукции, применять теоретические знания по приемке животноводческого сырья, оценивать качество сырья и его пригодность для хранения.

- *владеть*: навыками выполнения и представления результатов, навыком самостоятельного формулирования цели и задач исследований, а также навыком хранения животноводческой продукции; требованиями техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах.

Таблица 1

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу студента	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
1.	ОК-5,ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-3, ПК-13,	Подготовительный	Написание раздела дневника	26	Роспись практиканта в журнале по технике безопасности. Дневник. Собеседование,

	ПК-20				проверка материалов
	ОК-5,ОК-7, ОПК-2, ПК-13, ПК-20, ПК-26, ПК-27	Основной	Написание раздела индивидуального задания	55	Дневник. Собеседование, проверка материалов
	ОК-5,ОК-7, ОПК-3; ПК-5, ПК-13, ПК-26, ПК-27	Заключительный	Сбор материалов по практике	27	Дневник, отчёт по практике, собеседование, зачет о прохождении практики
Итого				72	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

Таблица 2

№ п/п	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	Дневник по практике	Защита практики
1	ОК-5;	+	+	+
2	ОК 7;;	+	+	+
3	ОПК-1;	+	+	+
4	ОПК-2;	+	+	+
5	ОПК-3;	+	+	+
6	ПК - 3;	+	+	+
7	ПК-5	+	+	+
8	ПК-13	+	+	+
9	ПК-20	+	+	+
10	ПК-26	+	+	+
11	ПК-27	+	+	+

2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

2.2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 3

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала:

		допущены неточности в использовании терминологии, неточности в оформлении результатов выполнения задания и т.п.
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

2.2.2 Дневник по практике

Таблица 4

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	– структура дневника соответствует установленной форме; – содержание дневника соответствует программе прохождения практики; – индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; – не нарушены сроки сдачи дневника.
2.	Хорошо	– структура дневника соответствует установленной форме; – содержание дневника соответствует программе прохождения практики; – индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; – не нарушены сроки сдачи дневника.
3.	Удовлетворительно	– структура дневника соответствует установленной форме; – содержание дневника соответствует программе прохождения практики, однако присутствует небрежность в оформлении дневника; – -верно, осуществляет информационный поиск по теме исследований; – индивидуальное задание выполнено не полностью; – нарушены сроки сдачи отчетных документов.
4.	Неудовлетворительно	– структура дневника не соответствует установленной форме; – содержание дневника не соответствует программе прохождения практики; – в оформлении дневника прослеживается небрежность; – индивидуальное задание не выполнено; – нарушены сроки сдачи отчетных документов.

2.2.3 Отчет по практике

Таблица5

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания*
1	2	3
1.	Отлично	- структура отчёта соответствует установленной форме; - содержание отчёта соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию; - индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; - не нарушены сроки сдачи отчета.

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания*
1	2	3
2.	Хорошо	- структура отчёта соответствует установленной форме; - содержание отчёта соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию; - индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; - не нарушены сроки сдачи отчета
3.	Удовлетворительно	- структура отчёта соответствует установленной форме; - содержание отчёта соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию, однако; присутствует небрежность в оформлении отчёта; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.
4.	Неудовлетворительно	- структура отчёта не соответствует установленной форме; - содержание отчёта не соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию; - в оформлении отчёта прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчётных документов;

2.2.4 Собеседование

Таблица 6

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания*
1	2	3
1.	Отлично	- обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики..
2.	Хорошо	- обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; - допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3.	Удовлетворительно	- обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; - -верно, осуществляет информационный поиск по теме исследований; - способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания*
1	2	3
		материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4.	Неудовлетворительно	- обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения

Вид и наименование практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика).

3.1 Примерные индивидуальные задания на практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)

1. Добавки, применяемые в колбасном производстве
2. Способы расширения ассортимента мясоперерабатывающих предприятий
3. Применение растительных ингредиентов при производстве колбасных изделий
4. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов
5. Химический состав мяса и его пищевая ценность.
6. Изменения мяса в процессе посола и при копчении
7. Изменения мяса при тепловом воздействии
8. Состав, свойства мяса и мясных продуктов.
9. Способы увеличения сроков хранения мясных продуктов
10. Технологическая схема производства пельменей
11. Технологическая схема производства варенных колбас
12. Технологическая схема производства окороков
13. Технологическая схема производства сырокопченых колбас
14. Технологическая схема производства зельцев и т.д.
15. Что такое нормативно-техническая документация
16. Виды нормативно-технической документации
17. Какая документация используется на предприятии
18. Опишите технологическую схему производства профилирующего мясного продукта на предприятии.

19.Какие вспомогательные материалы используются при производстве колбас?
20.Какое основное сырье используется для производства изделий консервов?.
21.Как соблюдается экологичность производства на предприятии
22.Какие очистные сооружения применяются на предприятии
23.Как соблюдаются санитарно-эпидемиологические нормы на предприятии
24.Назовите основное оборудование предприятия

3.2. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика).

Формой отчетности по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) является – дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика, собеседование.

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения» / Сост. Л.В.Данилова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончанию практики обучающийся предоставляет на проверку руководителю практики от предприятия надлежаще оформленный дневник. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный дневник руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

3.3. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика).

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения» / Сост. Л.В. Данилова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

В отчете содержится информация, касающаяся выполнения обучающимся индивидуального задания по практике, представлены все необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании производственной

практики обучающийся предоставляет на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный отчет. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный отчет руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

3.3 Примерные вопросы для подготовки к практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)

Примерный перечень вопросов для подготовки к защите по практике

1. Какое сырье перерабатывается, и какая продукция выпускается каждым из цехов мясожирового или колбасного производства
2. Назовите перечень и назначение вспомогательных цехов, и их характеристику для данного предприятия
3. Как организована санитарная обработка оборудования, производственных помещений цеха или участка.
4. Назовите перечень нормативных документов, используемых при производстве всех видов продукции заданного производства;
5. Назовите перечень и характеристику основного сырья, применяемого для изготовления продукции;
6. Основные требования охраны труда на производстве
7. Ассортимент готовой продукции, способы его формирования
8. Назовите перечень и характеристику вспомогательного сырья и материалов, применяемых для изготовления продукции;

4 Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций

Прохождение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов» и завершается оформлением дневника практики, отчетом по практике, отзывом-характеристикой и зачетом.

В течение практики обучающийся оформляет дневник практики и отчет по практике по установленной форме, которые в конце практики предоставляются руководителю практики от предприятия в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Затем оформленные дневник и отчет по практике предоставляются руководителю практики от университета для проверки.

Так же руководителю практике от университета предоставляется отзыв - характеристика, написанная руководителем практики от предприятия.

Практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики.

Аттестация в виде собеседования проводится по результатам практики при наличии полностью и правильно оформленного дневника практики, отчета по практике, отзыва-характеристики.

Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики.

Таблица 6

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания*	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ОК -5,ОК-7, ОПК-1; ОПК-2; ПК-3, ПК-13, ПК-20	Дневник практики, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.2
Основной	ОК-5,ОК-7, ОПК-2ПК-13, ПК-20, ПК-26,ПК-27	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Заключительный	ОК-5,ОК-7, ОПК-3;ПК-5, ПК-13, ПК-26, ПК-27	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование, зачёт	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			**Зачтено /не зачтено**

Итоговым контролем по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно - исследовательской деятельности (учебная практика), согласно учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника, отчёта по практике, отзыв–характеристики и собеседования.

Основанием для не аттестации по практике:

-невыполнение/ выполнение не в полном объеме программы практики;

- отсутствие или подготовка отчёта по практике в несоответствии с требованиями;

- отсутствие или подготовка дневника по практике в несоответствии с требованиями;

- невыполнение/ выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;

- отсутствие или отрицательный отзыв – характеристика;

- неудовлетворительное собеседование.

Разработчик (и): доцент, Данилова Л.В.