Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:23:42
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./
«29» марта 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	**УЧЕБНАЯ**
Наименование практики*	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ 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**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Андреева С.В, доцент**

Разработчик: доцент, Андреева С.В

(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств.....14

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций.....15

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения.....19

4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций.....23

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения технологической практики обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие компетенции:

«Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1)

«Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8);

«Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1);

«Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированыых технологических линиях» (ПК-2)

«Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения» (ПК-3)

«Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции» (ПК-4)

«Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ

УК-1.2 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задачи обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

УК-8.1 – Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;

УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;

ПК-1.2 – определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линия;

ПК-2.1 – анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

ПК-3.2 – применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений;

ПК-3.4 – использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций;

ПК-4.2 – демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса

ПК-4.3 –способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

ПК-5.2 –способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения

В результате прохождения данной практики обучающийся

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.	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	Подготовительный	Написание разделов отчета	1/81	Собеседование, проверка материалов
	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Основной	Написание разделов отчета	1/70	Собеседование, проверка материалов
	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Заключительный	Написание разделов отчета	1/65	Дневник практики Собеседование Письменный отчет,
					Зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики*

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

2.1 Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

Таблица 2

№	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки

п/п		сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
1	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
2	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
3	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
4	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
5	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
6	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
7	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
8	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
9	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
10	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
11	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
12	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+
13	**УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5**	+	+	+

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, обучающийся 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 Тестирование

не предусмотрено

2.2.3 Собеседование

1. Вчем состоит актуальность выбранной темы научного исследования?
2. Насколько важно для современной науки проведение исследования именно в этой области?
3. Какова степень разработанности данного направления исследования в научной среде?
4. Каков уровень освещенности данного направления исследования в информационном поле?
5. Насколько востребованы в настоящее время такие разработки производством?
6. Обоснуйте важность установленного предмета исследований
7. Какова цель выполнения вашего исследования?
8. Какие задачи необходимо решить для достижения поставленной цели исследования?
9. Какие методы существуют для выполнения исследований в избранной области исследования?
10. Какие методики возможно применить для выполнения вашего исследования

Критерии оценки знаний бакалавра при собеседовании:

Оценка **«отлично»** − выставляется бакалавру, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** − выставляется бакалавру, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** − выставляется бакалавру, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в

изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации при выполнении НИП.
Оценка **«неудовлетворительно»** − выставляется бакалавру, который не знает большей части основного содержания выносимых вопросов тем разделов НИП, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

2.2.4 Отчет по практике

Таблица 4

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания*
1	2	3
1.	Отлично	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; – структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – индивидуальное задание раскрыто полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета; – и т.п.
2.	Хорошо	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – допущены неточности в оформлении отчета; – индивидуальное задание раскрыто полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета; – и т.п.
3.	Удовлетворительно	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – индивидуальное задание раскрыто не полностью; – нарушены сроки сдачи отчета; – и т.п.
4.	Неудовлетворительно	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; – нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – индивидуальное задание не раскрыто; – нарушены сроки сдачи отчета; – и т.п.

2.2.5 Защита отчета по практике

Таблица 5

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания*
1	2	3
1.	Отлично	– обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания*
1	2	3
		– стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; – дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики; – и т.п.
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; – и т.п.
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 студент затрудняется исправить самостоятельно; – способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя; – и т.п.
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; – и т.п.

**** - критерии оценивания могут быть дополнены в зависимости от цели и задач практики***

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

3.1 Примерные индивидуальные / групповые задания

Направления научной работы могут быть следующие (более развернуто тему дает руководитель)

1. Новые направления в производстве колбасных изделий
2. Новые направления в производстве полуфабрикатов
3. Новые направления в производстве деликатесных продуктов
4. Новые направления в производстве мясных консервов
5. Актуальные вопросы по повышению срока годности мясной продукции

6. Разработка новых видов мясныхпродуктов
7. Разработка новых видов упаковок
8. Усовершенствование технологии полуфабрикатов
9. Усовершенствование технологии колбас
10. Разработка колбас с пищевыми волокнами

3.2.Требования к структуре, содержанию, оформлениюи срокам предоставления отчета по практике

Формой отчетности по технологической практикеявляется – дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика, собеседование.

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведениятехнологической практикипо направлениюподготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения» / Сост. С.В Андреева. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончанию практики обучающийсяпредоставляетна 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 Примерные вопросы для подготовки к защите отчета понаучно-исследовательской практике

В разделе приводятся перечень примерных вопросов для подготовки к защите отчета по практике.

Примерный перечень вопросов для подготовки к защите отчета по практике

1. Вчем состоит актуальность выбранной темы научного исследования?
2. Насколько важно для современной науки проведение исследования именно в этой области?
3. Какова степень разработанности данного направления исследования в научной среде?
4. Каков уровень освещенности данного направления исследования в информационном поле?
5. Насколько востребованы в настоящее время такие разработки производством?
6. Обоснуйте важность установленного предмета исследований
7. Какова цель выполнения вашего исследования?
8. Какие задачи необходимо решить для достижения поставленной цели исследования?
9. Какие методы существуют для выполнения исследований в избранной области исследования?

10. Какие методики возможно применить для выполнения вашего исследования

11. Какие схемы опытов можно применить для проведения вашего исследования?

12. Какие сложности возникли при апробации выбранных методов исследования?

13. Оцените степень достоверности полученных экспериментальных данных.

14. Какие предварительные выводы по результатам проведенных экспериментов можно сделать?

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

Прохождение технологическойпрактики осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки*19.03.03Продукты питания животного происхождения* и утвержденной программой практики и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

В течение технологической практики обучающийся оформляет отчет установленного образца, который в конце практики предоставляет руководителю практики в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки.

Технологическая практика считается завершенной при условиивыполнения всех требований, предусмотренных программой практики.

Текущий контроль предполагает оценку каждого этапа технологической практики.

Аттестация технологической практикипроводится по результатамвсех видов деятельности и при наличии отчета по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики. Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, заведующего кафедрой.Дата заполнения аттестационного листа последний день практики для очной и заочной форм обучения.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики с соблюдением индивидуального плана выполнения в полном объеме;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям.

Таблица 6

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания*	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Дневник практики, Собеседование.	Зачтено/не зачтено
Основной	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4;	Дневник практики Собеседование.	Зачтено/не зачтено

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания*	Оценка
1	2	3	4
	ПК-5		

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания*	Оценка
1	2	3	4
Заключительный	ОПК-3;ОК-7, ПК-5, ПК-13, ПК-26, ПК-27	Дневник практики Отчет по практике	Зачтено/не зачтено
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			Зачтено/не зачтено

Итоговым контролем по практике является зачет, который проводится в форме защиты отчета по практике.

Разработчик: доцент Андреева С.В.
(подпись)