ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата п<mark>одп</mark>исания: 23.09.2024-09-25-37

Уникальный программный люч: МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



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

УТВЕРЖДАЮ

Приложение 1

Заведующий кафедрой

___/ Молчанов А.В./

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

Наименование практики Практика по получению первичных профес-

сиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного про-

исхождения

Направленность

(профиль)

Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация

выпускника

Бакалавр

Нормативный срок

обучения

4 года

Кафедра-разработчик

Технология производства и переработки про-

дукции животноводства

Ведущий преподаватель Левина Т.Ю.

Разработчик: доцент Левина Т.Ю.

(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 опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная 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 общекультурные компетенции:

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

«способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7); общепрофессиональные компетенции:

«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);

профессиональные компетенции:

«способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе» (ПК-1);

«способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК - 2); «способностью изучать научнотехническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» (ПК-3); «способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области» (ПК - 4); «способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» (ПК - 5); «способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции» (ПК - 6); «способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции» (ПК - 7); «готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-9); «готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования» (ПК-10); «способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-11); «готовностью выполнять работы по рабочим профессиям» (ПК-12); «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); «способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)» (ПК-31).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

 $N_{\underline{0}}$

 Π/Π

Формируемые

компетенции

Этапы форми-

рования компе-

тенции

- знать: организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, документацию по производству, структуру предприятия.
- *уметь*: логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, работать с документацией.
- владеть: особенностями технологии производства продуктов питания животного происхождения, навыками работы с документацией, организацией производства на предприятиях пищевой промышленности.

Этапы формирования компетенций

Виды работ по

практике, включа-

ющие работу обу-

чающегося

работа с норматив-

материалов,

сбор

Трудоем-

кость, з.е./

академиче-

ских часа

Форма текущего контроля

Роспись в журнале по технике безопасности, дневник практики, отчет по практике, собеседование

Таблина 1

			лов, написание раз- дела отчета		
3	OK-5, OK-7	заключительный	написание раздела отчета	26 часов	Дневник практики, отчет по практике, собеседование, защита отчета

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	Компе- тенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций				
		выполнение индивидуального задания	отчет по практике	дневник по практики	собеседо- вание	защита отчета
1.	OK-5	+	+	+	+	+
2.	ОК-7	+	+	+	+	+
3.	ОПК-1	+	+	+	+	+
4.	ОПК-2	+	+	+	+	+
5.	ОПК-3	+	+	+	+	+
6.	ПК-1	+	+	+	+	+
7.	ПК-2	+	+	+	+	+
8.	ПК-3	+	+	+	+	+
9.	ПК-4	+	+	+	+	+
10.	ПК-5	+	+	+	+	+
11.	ПК-6	+	+	+	+	+
12.	ПК-7	+	+	+	+	+
13.	ПК-9	+	+	+	+	+
14.	ПК-10	+	+	+	+	+
15.	ПК-11	+	+	+	+	+
16.	ПК-12	+	+	+	+	+
17.	ПК-13	+	+	+	+	+
18.	ПК-20	+	+	+	+	+
19.	ПК-26	+	+	+	+	+
20.	ПК-27	+	+	+	+	+
21.	ПК-31	+	+	+	+	+

2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

2.2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблина 3

No	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Π/Π		
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 от-

		дельные недостатки в оформлении представленного материала: до-
		пущены неточности в использовании терминологии, неточности в
		оформлении результатов выполнения задания и т.п.
		Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при вы-
3.	Удовлетворительно	полнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания,
	_	имеются замечания по оформлению собранного материала
4	Havvanuamnamamaw	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные за-
4.	Неудовлетворительно	мечания по оформлению собранного материала

2.2.2 Тестирование

не предусмотрено

2.2.3 Собеседование

При собеседовании обучающийся демонстрирует:

знания: требований охраны труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности; правил внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; правил составления отчета о прохождении практики.

Критерии оценки собеседования

Таблица 4

Шкала оценивания	Критерий оценивания
зачтено	обучающийся демонстрирует: - знание требований охраны труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности; - знание правил внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; - знание правил составления отчета о прохождении практики.
не зачтено	обучающийся: - плохо знает требования охраны труда, правила техники безопасности и пожарной безопасности; - плохо знает правила внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; - не знает правила составления отчета о прохождении практики.

2.2.4 Дневник практики

Таблица 5

$N_{\underline{0}}$	Шкала оценивания	Критерии оценивания		
Π/Π				
1.	Отлично	Дневник практики заполнен аккуратно, грамотно.		
		Имеются тезисы по выполненным видам работ.		
		Виды работ, описанные в дневнике практики, соответствуют тре-		
		бованиям программы практики, носят описательный характер, ло-		
		гически обосновываются.		
2.	Хорошо	Дневник практики заполнен аккуратно.		
		Тезисы по выполненным видам работ представлены не полно.		
		Имеются незначительные неточности в описании выполненной		
		работы.		
3.	Удовлетворительно	Дневник практики заполнен неаккуратно.		
		Записи краткие.		
		Имеются грубые неточности в описании выполненных работ.		
		Тезисы по большинству выполненных видов работ отсутствуют.		
4.	Неудовлетворительно	Дневник заполнен частично, неаккуратно.		
		Записи краткие.		
		Тезисы по выполненным видам работ отсутствуют.		

2.2.5 Отчет по практике

Таблица 6

No॒	Шкала оценивания	Критерии оценивания
п/п		
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.

2.2.6 Защита отчета по практике

Таблица 7

№	Шкала оценивания	Критерии оценивания
п.п.		
1	2	3
1.	Отлично	 студент 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; и т.п.
2.	Хорошо	– студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;

No॒	Шкала оценивания	Критерии оценивания
п.п.		
1	2	3
		– владеет необходимой для ответа терминологией;
		 недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;
		- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наво-
		дящих вопросах преподавателя;
		– ит.п.
		- студент демонстрирует недостаточно последовательные знания
		по вопросам программы практики;
		- использует специальную терминологию, но могут быть допуще-
		ны 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент
3.	Удовлетворительно	затрудняется исправить самостоятельно;
		- способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать матери-
		ал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводя-
		щих вопросах преподавателя;
		– ит.п.
		– студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках про-
		граммы практики;
4.	Неудовлетворительно	 не владеет минимально необходимой терминологией;
+ .	Пеудовлетворительно	- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы пре-
		подавателя, которые не может исправить самостоятельно;
		– ит.п.

- 3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)
- 3.1. Индивидуальные задания на практику по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Примерный перечень индивидуальных заданий на практику

- 1. Предложения по усовершенствованию технологических процессов,
- 2. Предложения по усовершенствованию рентабельности производства,
- 3. Предложения по улучшению качества готовой продукции (колбасных изделий, полуфабрикатов, свинокопченностей, консервов)
- 3.2. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Формой отчетности по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) является — дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика и собеседование.

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Т.Ю. Левина. — Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончанию практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет 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 опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Т.Ю. Левина. — 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 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.

3.4. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

- 1. Дайте характеристику предприятия.
- 2. Какова история и перспективы развития предприятия?
- 3. Какова структура предприятия?
- 4. Расскажите об основных законодательных актах и нормативных документах, используемых при производстве мясных продуктов.

- 5. Расскажите об ассортименте и качестве вырабатываемой мясной продукции.
 - 6. Опишите технологические схемы производства мясных продуктов.
 - 7. Какова технологическая поточность в основных цехах?
- 8. Расскажите об устройстве, работе и эксплуатации основного оборудования.
 - 9. Расскажите об основном оборудовании, применяемом на предприятии.
- 10. Назовите предложения по усовершенствованию технологических процессов.
 - 11. Назовите предложения по рентабельности предприятия.
 - 12. Назовите предложения по улучшению качества готовой продукции.
- 13. Каковы требования охраны труда и техники безопасности на предприятии.
- 14. Каковы технологические санитарные требования к оборудованию по производственным помещениям.
 - 15. Назовите правила по технике безопасности и противопожарной технике.
 - 16. Расскажите о котельной, об основном оборудовании.
 - 17. Как происходит электроснабжение предприятия?
 - 18. Расскажите о назначении компрессорной.
- 19. Расскажите о системе канализации на предприятиях мясной промышленности.
 - 20. Как проводится организация ремонта технологического оборудования.
 - 21. Расскажите о видах загрязнений на предприятии.
 - 22. Каковы способы очистки сточных вод.
 - 23. Каковы способы очистки воздуха.

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

Прохождение производственной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 написанный 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 8

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3	дневник практики, отчет по практике, собеседование	зачтено / не зачтено
Основной	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-26, ПК-27, ПК-31	Дневник практики, отчет по практике, собеседование	зачтено / не зачтено
Заключительный	OK-5, OK-7	Дневник практики, отчет по практике, собеседование, защита отчета	зачтено / не зачтено
Итоговая оценка по р	результатам оценки этапов прохождени	я практики	зачтено / не зачтено

Итоговым контролем по практике является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника, отчета по практике, отзыв-характеристики и собеседования.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
 - отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;
 - неудовлетворительное собеседование.

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.

(подпись)