Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2023 09:24:41
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Молчанов А.В./
«04» 05 20 21 г.

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА: ПРЕДДИПЛОМНАЯ 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	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**

Разработчик: доцент, Курако У.М. _____
подпись)

Саратов 2021

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств 3

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций 7

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения 11

4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций..... 14

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения производственной практики «Преддипломная 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 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие профессиональные компетенции:

– УК-1.1 – Выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

– УК-1.2 – Применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;

– УК-1.3 – Проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;

– УК-2.2 – Проводит работы с нормативными правовыми документами, определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм;

– УК-3.1 – Проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;

– УК-3.2 – Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;

– УК-4.1 – Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;

– УК-4.2 – Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах);

– УК-6.1 – Эффективно планирует собственное время, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

– УК-6.2 – Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации;

– 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-1.1 – Применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения;

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

– ПК-1.3 – Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;

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

– ПК-2.4 – Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

– ПК-2.5 – Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

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

– ПК-3.3 – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством;

– 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-5.1 – Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

процессе производства продуктов питания животного происхождения;

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

В результате прохождения практики обучающийся должен:

- *знать*: методику проведения сбора информации, программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; программные продукты обеспечивающие обработку и представление результатов научных исследований и технических разработок, физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов, основные процессы технологии мяса и мясных продуктов, учет и отчётность на мясоперерабатывающих предприятиях, инструкции и технологическую документацию.

- *уметь:* проводить сбор информации по новым видам продуктов, пользоваться программными продуктами и выполнять поиск информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; выполнять обработку и представление результатов проведенных теоретических исследований; проводить анализ и тенденции развития мясной отрасли; организовывать работу, анализировать динамику и тенденции выпуска продукции.

- *владеть*: навыками выполнения и представления результатов анализа научных методов и технических средств, навыком самостоятельного формулирования цели и задач исследований, а также навыком разработки практических рекомендаций по выполнению поставленных задач по выпуску

продукции.

Таблица 1

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
1.	УК-1.1, УК-1.2, УК-2.2, УК-6.1, УК-6.2, ПК-2.1,	Подготовительный	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Общая характеристика предприятия. Историческая справка предприятия. Изучение организационно-производственной структуры предприятия материально-технического снабжения. Анализ сырьевой базы предприятия. Изучение и анализ ассортимента выпускаемой продукции. Технические характеристики используемого оборудования. Подготовка раздела отчета.	24	Дневник по практики, собеседование.
2	УК-1.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-4.1, УК-4.2, УК- 8.3, УК-8.2, УК-8.1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.4,	Основной	Организация производственных процессов Изучение производственного	86	Дневник по практики, отчёт по практике,

	ПК-2.5, ПК-3.3, ПК-3.4		контроля сырья и материалов и готовой продукции. Проведение научных исследований (при наличии задания научного руководителя) или выполнение технологических разработок по теме выпускной квалификационной Обработка и анализ полученной информации. Анализ научной и патентной литературы по теме выпускной бакалаврской работы. Подготовка раздела отчета.		собеседование.
3	ПК-3.2, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5.1, ПК-5.2	Заключительный	Рекомендации по усовершенствованию технологических процессов на предприятии. Подготовка отчета по преддипломной практике, в том числе промежуточная аттестация.	106	Дневник по практики, индивидуальное задание, отчёт по практике, собеседование, зачет

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	Отчет по практике	Защита отчета по практике
1	УК-1.1	+		
2	УК-1.2	+		
3	УК-1.3		+	
4	УК-2.2	+		
5	УК-3.1	+	+	+
6	УК-3.2			+
7	УК-4.1	+	+	+
8	УК-4.2			+
9	УК-6.1	+		
10	УК-6.2	+		
11	УК-8.1		+	

12	УК-8.2		+	
13	УК-8.3		+	
14	ПК-1.1	+	+	+
15	ПК-1.2	+	+	+
16	ПК-1.3	+	+	+
17	ПК-2.1	+	+	+
18	ПК-2.4	+	+	+
19	ПК-2.5	+	+	+
20	ПК-3.2	+	+	+
21	ПК-3.3	+	+	+
22	ПК-3.4	+	+	+
23	ПК-4.2	+	+	+
24	ПК-4.3	+	+	+
25	ПК-5.1			+
26	ПК-5.2			+

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, допущены незначительные неточности в использовании терминологии, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеет ряд недостатков, допущены неточности и ошибки в использовании терминологии, имеются замечания по оформлению.
4.	Неудовлетворительно	Задание не выполнено или выполнено частично, имеются многочисленные замечания по оформлению.

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

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		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.
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;

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания*
1	2	3
		- 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 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: производственная практика «Преддипломная практика».

3.1 Примерные индивидуальные задания производственную практику «Преддипломная практика»

1. Сбор данных по конкретному предприятию, на котором проходила практика.
2. Анализ мясного рынка.
3. Роль белков в формировании качества новых мясных продуктов.
4. Роль жиров в формировании качества новых мясных продуктов.
5. Роль углеводов в формировании качества мясных продуктов.
6. Роль минеральных веществ в формировании качества новых мясных продуктов.
7. Роль витаминов в формировании качества новых мясных продуктов.
8. Роль влаги в формировании качества новых колбасных изделий.
9. Изучение нормативной базы в области качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.
10. Химический состав животного и растительного сырья различного происхождения.
11. Особенности химического состава и свойств пищевых добавок различного назначения.
12. Методология исследования сельскохозяйственного сырья и готовых пищевых продуктов.
13. Стандарты в области исследования качества и безопасности пищевых продуктов.
14. Современные аналитические методы исследования качественных параметров пищевых продуктов.
15. Разработка новых видов упаковочных материалов.
16. Методы и приборы для определения структурно-механических свойств сырья, технологических полуфабрикатов и продуктов.
17. Современные методы исследования микробиологических свойств пищевых продуктов.
18. Современные методы исследования пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.
19. Консерванты в мясной промышленности.
20. Биотехнологические процессы в мясной промышленности.

21. Роль барьерной технологии в производстве новых мясных продуктов.

22. Изучить влияние биопрепаратов на степень очистки сточных вод. Дать физико-химическую и микробиологическую характеристику новых бактериальных препаратов.

23. Оценить эффективность использования различных биологических препаратов в мясной промышленности.
24. Оценить эффективность использования различных пробиотических препаратов в птицеводстве и животноводстве.
25. Оценить эффективность использования стартовых культур в производстве сырокопченых колбас.
26. Изучить влияние растительных добавок на качество мясных полуфабрикатов.
27. Методы исследований колбасных изделий.
28. Методы исследований консервов.
29. Методы исследований полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.
30. Оценить эффективность использования различных пробиотических и преобиотических культур для создания функциональных продуктов.

3.2. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по преддипломной практике

Формой отчетности по производственной практике «Преддипломная практика» является – дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика и справка о закреплении руководителя с производства, собеседование.

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения» / Сост. У.М. Курако. – 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 преддипломной практике

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения» / Сост. У.М. Курако – 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.

3.4 Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике производственная практика «Преддипломная практика»

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике

1. Основным производством, входящим в состав мясокомбината, является…
2. Основными задачами учета на мясоперерабатывающих предприятиях являются...
3. Вспомогательное производство включает;
4. Администратор, несущий ответственность за организацию учета основного и вспомогательного сырья и готовой продукции;
5. В производственные затраты входят?
6. Начальник цеха несет ответственность за…
7. Мастер обеспечивает…
8. Технолог контролирует…
9. В актах приемки скота указывают…
10. Современная классификация подразделяет продукты убоя скота и переработки мяса на следующие основные группы…
11. Основные типы мясоперерабатывающих предприятий…
12. Мясокомбинаты бывают производственной мощности…
13. Зона вспомогательных помещений…
14. На переработку не подаётся скот…
15. На каждую партию скота приёмщик выписывает…
16. Птицекомбинаты выпускают виды продукции…
17. Производство колбасных изделий состоит…
18. Движение учетной документации по приему скота на переработку…
19. Мясная промышленность выпускает….
20. По термическому состоянию мясо делят...
21. Товарно-транспортная накладная подписывается…
22. Параметры холодильной обработки…
23. Охлаждение бывает…
24. Мясные грузы в холодильнике размещают…
25. Мясожировое производство включает участки…
26. Мясопродукты портятся в результате…
27. Холодильные установки должны обеспечивать…
28. Условная объемная банка…;
29. Стеклянные банки подразделяются…
30. Сдача овец при длине шёрстного покрова…
31. Кожевенное сырьё консервируют
32. Паспортная температура воздуха в камере хранения…

33.Контроль за ведением журналов в холодильнике осуществляет…
34.Акт на размораживание мяса составляется в
35.Сырье отпускается между цехами, по каким документам?

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

Прохождение производственной практики «Преддипломная 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 7

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
Подготовительный	УК-1.1, УК-1.2, УК-2.2, УК-6.1, УК-6.2, ПК-2.1,	Дневник практики, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.2
Основной	УК-1.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-4.1, УК-4.2, УК- 8.3, УК-8.2, УК-8.1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.4, ПК-2.5, ПК-3.3, ПК-3.4	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Заключительный	ПК-3.2, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5.1, ПК-5.2	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 «Преддипломная 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, Курако У.М.

(подпись)