

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
бюджетное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института ПП



Величко Н.А.

20 16 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации по учебной практике

тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений
и навыков

Институт пищевых производств

Кафедра Технологии консервирования и пищевая биотехнология

Код и наименование ОПОП

19.03.03. Продукты питания животного происхождения

Красноярск 2016

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств по учебной практике
по получению первичных профессиональных умений и навыков

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО
по направлению 19.03.03 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенный на рецензию фонд оценочных средств (ФОС), разработанный доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ Речкиной Е.А., составлен в соответствии с ФГОС ВО, предназначен для студентов 1 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

В ФОС представлены цели и задачи, нормативный документ в соответствии с которым составлен фонд оценочных средств.

Отображены компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков».

Предложены показатели и критерии оценки результатов обучения.

В фонде оценочных средств для промежуточного контроля, представлены вопросы к защите практики.

Целевое назначение, актуальность, содержание ФОС, уровень изложения позволяют рекомендовать, для обучения студентов ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

Директор ООО «Крайпищеснаб»



Ковалев А.П.

Составители: Речкина Е.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

[подпись] «01» 09 2016 г.

Эксперт: Ковалев А.П.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

[подпись] «01» 09 2016 г.

ФОС разработан в соответствии с рабочей программой дисциплины:
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

ФОС обсужден на заседании кафедры протокол № 14 от «24» июня 2016 г.

Зав. кафедрой докт.техн.наук, профессор Величко Н.А.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

[подпись] «01» 09 2016 г.

ФОС принят методической комиссией института пищевых производств
протокол № 1 «05» 09 2016 г.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент Демина О.В.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

[подпись] «05» 09 2016 г.

1. Цель и задачи фонда оценочных средств.....	4
2. Нормативные документы	4
3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения учебной практики. Формы контроля формирования компетенций.	5
4. Показатели и критерии оценивания компетенций.....	6
5. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля.....	6
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение фондов оценочных средств.	8
6.1 Основная литература	8
6.2 Дополнительная литература.....	9
6.3 Программное обеспечение	10

1. Цель и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Целью создания ФОС практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, является установление качества полученной информации при прохождении практики, закрепления теоретических знаний при практическом знакомстве с производством и приобретения студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве.

ФОС решает задачи:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определенных в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, во время прохождения практики;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора профессиональных компетенций выпускников;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс Университета.

Назначение фонда оценочных средств: предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в установленной учебным планом форме – зачёта.

2. Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения учебной практики. Формы контроля формирования компетенций.

Таблица 1 – Этапы формирования компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
<p>- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК – 6);</p> <p>- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК - 12).</p>	теоретический (информационный)	работа с руководителем, самостоятельная работа	промежуточный	дневник по практике, защита отчета по практике
	практико-ориентированный	работа с руководителем, самостоятельная работа	промежуточный	дневник по практике, защита отчета по практике
	оценочный	аттестация	промежуточный	дневник по практике, защита отчета по практике

4. Показатели и критерии оценивания компетенций

Таблица 2 – Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	(ОК-6) - обучаемый знает правила работы в коллективе; (ПК-12) - обучаемый знает принцип работы по рабочим профессиям.	60 – 72 балла (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	(ОК-6) - обучаемый умеет толерантно вести себя в коллективе; (ПК-12) - обучаемый демонстрирует умение проводить работу по рабочим профессиям.	73 – 86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	(ОК-6) - обучаемый владеет этническими конфессиональными и культурные различиями; (ПК-12) - обучаемый владеет навыками работы по рабочим профессиям.	87 – 100 баллов (отлично)

5. Фонд оценочных средств

5.1. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

Промежуточный контроль успеваемости студентов включает в себя: правильное оформление и подготовка к защите отчета по практике и защита отчета по практике, все это позволяет оценить уровень приобретенных студентом умений, навыков и освоенных им компетенций. Каждый студент ведет дневник учебной практики.

Отчет является формой письменной работы, позволяющей студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Цель отчета - осознать и зафиксировать профессиональные компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики.

Для выпускающей кафедры отчет по практике важен для создания механизмов обратной связи, для внесения корректив в учебные процессы.

Отчет по практике.

Отчет по практике должен быть подробным, грамотно написанным, хорошо оформленным и составлен в следующей последовательности:

- Титульный лист отчета;
- Содержание;
- Введение;
- 1. История возникновения предприятия;
- 2 Структура управления предприятием;
- 3 Ассортимент выпускаемой продукции;
- 4 Описание блок схемы производства одного из выпускаемого ассортимента;
- Заключение;
- Библиографический список.

Оформленный отчет с прилагаемыми материалами, а также с производственной характеристикой и дневником брошюруется и предоставляется руководителю от кафедры для проверки не позднее 10-дневного срока со дня начала занятий после практики.

После проверки отчета руководителем практики от кафедры студент допускается к защите, которая осуществляется комиссией кафедры. В ее состав обязательно входит заведующий кафедрой и руководитель практики от кафедры.

В докладе в краткой форме студент освещает основные положения отчета. Общая оценка по практике определяется в соответствии с характеристикой, качеством отчета, дневника и защиты на заседании комиссии.

Самовольное сокращение сроков практики, а также получение неудовлетворительной оценки влекут за собой повторное ее прохождение.

Процедура защиты отчетов по практике осуществляется не позднее 20 дней со дня начала занятий после практики, согласно графику защиты отчетов. По итогам защиты отчетов проводится конкурс на лучшие отчеты с присвоением студентам призовых мест.

Примерные вопросы для подготовки к защите отчета по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

1. Какие мясоперерабатывающие предприятия имеются в данном регионе.
2. Основное сырье на котором работает предприятие.
3. Поставщики мясного сырья для данного предприятия.
4. Ассортимент полуфабрикатов, изделий выпускаемых данным предприятием.
5. Нормативно – техническая документация регламентируемая качество сырья.
6. Рассказать одну из предложенных технологических схем производства мяса и

мясных продуктов.

7. Структура управления предприятия.

Критерии и шкала оценивания отчета по практике.

Критерии оценивания отчета проводится по аналитической шкале, которая более достоверна, позволяет точнее диагностировать и прогнозировать учебный процесс, а также способствует взаимопониманию между преподавателем и обучающимся(таб.3).

Таблица 3 - Критерии и шкала оценивания отчета по практики

Критерии оценивания	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый, примерный; достойный подражания ответ	Балл (Оценка)
Баллы	5	10	20	30	1-60
Оформление отчета	Отчет не отображает результаты практики и оформлен не по требованиям.	Отчет полностью не отображает результаты практики и имеются существенные замечания по оформлению.	Отчет не полностью отображает результаты практики и оформлен согласно требованиям. Имеются замечания.	Отчет полностью отображает результаты практики и оформлен согласно требованиям.	
Ответы на вопросы	0	15	25	40	1-40
	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений.	
Итоговый балл					1-100

По сумме набранных баллов оценивается практика:

60-72 баллов- (удовлетворительно)

73-86 баллов- (хорошо)

87-100 баллов- (отлично)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Боровков, М.Ф., Фролов, В.П., Серко, С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.: ил.
2. Лузина, Н.И. Микробиология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие. Кемерово, 2004. – 75 с.
3. Метревели, Т.В. Биохимия животных. СПб.: Лань. 2005. – 296 с.
4. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие/ В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.
5. Серегин, И.Г., Уша, Б.В. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.
6. Трушина, Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000. – 384 с.
7. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.
8. Щербаков, В.Г. Биохимия. СПб.: Гиорд, 2005. – 472 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.
2. Артемьева С. А. Руководство по бактериологическому исследованию мяса: учеб. пособие / С. А. Артемьева. - М.: Агропромиздат, 1989. - 112 с.
3. Боровский В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боровский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.
4. Журавская Н. К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для вузов по специальности "Технология мяса и мясных продуктов" / Н. К. Журавская, Л. Т. Алехина, Л. М. Отряшенкова. - М.: Агропромиздат, 1985. - 295 с.
5. Минсельхоз США о положении на мировом рынке мяса птицы // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 16. - С.6-7.
6. Позняковский В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.

7. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.

8. Хлебников В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

6.3 Программное обеспечение

1. Microsoft Office 2007
2. Statistica
3. Acrobat Reader
4. CorelDRAW