

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.

2016 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации по производственной практике
тип практики: технологическая практика

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 производственной практике
технологическая практика

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 2 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 программы производственной практики «Технологическая практика».

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)

24 «24» 06 2016 г.

Эксперт: Ковалев А.П.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ФОС разработан в соответствии с рабочей программой дисциплины: *Технологическая практика*

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

Зав. кафедрой докт.техн.наук, профессор Величко Н.А. 24 2016 г.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

24 «06» 06 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. 05

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

05 «05» 09 2016 г.

ФОС

Зав

2016 г.

ФОС

2016 г.

Зав

2016 г.

Содержание

1. Цель и задачи фонда оценочных средств.....	4
2. Нормативные документы	4
3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения производственной практики. Формы контроля формирования компетенций.	6
4. Показатели и критерии оценивания компетенций.....	8
5. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля.....	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение фондов оценочных средств.	12
6.1 Основная литература	12
6.2 Дополнительная литература.....	12
6.3 Программное обеспечение	13

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 технологической практики 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, определённых 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, определённых 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 технологической практики в установленной учебным планом форме – дифференцированный зачет.

2. Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, программы технологической практики.

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

Таблица 1 – Этапы формирования компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);	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
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);	теоретический (информационный)	работа с руководителем, самостоятельная работа	промежуточный	дневник по практике, защита отчета по практике

	практико-ориентированный	работа с руководителем, самостоятельная работа	текущий	отчет по практике
	оценочный	аттестация	промежуточный	дневник по практике, защита отчета по практике
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	теоретический (информационный)	работа с руководителем, самостоятельная работа	промежуточный	дневник по практике, защита отчета по практике
	практико-ориентированный	работа с руководителем, самостоятельная работа	текущий	отчет 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 технологической практики

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	(ОК-6) - обучаемый знает как работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные; (ПК-1) - обучаемый знает как использовать нормативную и техническую документацию; (ПК-12) – обучаемый знает рабочие профессии специальности.	60 – 72 балла (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	(ОК-6) - обучаемый умеет работать в коллективе, воспринимая этнические различия; (ПК-1) - обучаемый умеет использовать ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; (ПК-12) - обучаемый умеет выполнять работы по рабочим профессиям.	73 – 86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	(ОК-6) - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; (ПК-1) - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; (ПК-12) - готовностью выполнять 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: выполнение индивидуального задания по практике, 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 получает индивидуальное задание на практику. Тема записывается в дневнике технологической практики.

Примерная тематика индивидуальных заданий:

1. Характеристика основного и вспомогательного сырья для производства.
2. Характеристика упаковки и тары для мясоперерабатывающего производства.
3. Характеристика нетрадиционного сырья, используемого при производстве мяса и мясных продуктов.
4. Функциональные мясные изделия с применением обогатителей из продуктов переработки плодов и овощей.
5. Функциональные мясные изделия с применением белковых обогатителей.
6. Ассортимент выпускаемой продукции на мясоперерабатывающем предприятии.
7. Входной контроль на предприятии.

Отчет является формой письменной работы, позволяющей студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения технологической практики.

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

Введение

Содержание

1. Общее знакомство с предприятием, вырабатываемым ассортиментом;
2. Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия;

3. Изучение работы других производственных отделений;

4. Изучение работы вспомогательных служб предприятия;

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 технологической практике:

1. Режим труда и отдыха при производстве мясных изделий.
2. Требования безопасности при погрузке, разгрузке и транспортировке сырья и готовой продукции.
3. Основные задачи службы ОТ.
4. Мониторинг безопасности производственной среды при изготовлении мясных изделий.
5. Требования пожарной профилактики на складах готовой продукции.
6. Ассортимент полуфабрикатов из убойных видов животных.
7. Основное сырье мясного производства.
8. Значение мяса в питании человека.
9. Особенности производства колбасных изделий.
10. Свойства субпродуктов.
11. Сравнительная характеристика различных видов мясного сырья.
12. Аппаратурно-технологические схемы производства полуфабрикатов из мяса.
13. Аппаратурно-технологические схемы способов приготовления колбасных изделий.
14. Особенности приготовления теста для производства вареников и пельменей.
15. Характеристика процессов, протекающих при замораживании мяса.

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 выставляется дифференцированный зачет
 60-72 баллов- (удовлетворительно)
 73-86 баллов- (хорошо)
 87-100 баллов- (отлично)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.

2. Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.— Оренбург : ОГУ, 2014.- 154 с.

3. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова . — 2012. – 208 с.

4. Ребезов, М.Б. 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.

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

6. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 90 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.

2. Боровский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боровский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.

3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.

4. 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.

5. 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.

6. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.

7. 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. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Гоголева, П. А. Методические указания по изучению дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов заочной формы обучения направления 110900.62 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / П. А. Гоголева .— 2014. – 50 с.

2. Забалуева, Ю.Ю., Павлова, С.Н., Лескова, С.Ю. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: лабораторный практикум. Улан-Удэ, 2005.

6.4. Программное обеспечение

1. Office 2007 Russian OpenLicensePask NoLev
2. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition.
3. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса-СтандартныйRussian Edition. 1000-1499 Node 2 year Ediucational License
4. Acrobat Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-999.