

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: практика по получению профессиональных умений и  
опыта профессиональной деятельности

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  
по получению профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности

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 3 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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

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)

Prof «05» 09 2016 г.

Эксперт: Ковалев А.П.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ФОС разработан в соответствии с программой производственных практик:

*Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности*

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)

05 «09» 1000 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)

«05» 09 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. ....	5
4. Показатели и критерии оценивания компетенций.....	7
5. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля.....	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение фондов оценочных средств. ....	11
6.1 Основная литература .....	11
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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

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

Таблица 1 – Этапы формирования компетенций

<b>Компетенция</b>	<b>Этап формирования компетенции</b>	<b>Образовательные технологии</b>	<b>Тип контроля</b>	<b>Форма контроля</b>
<p>- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК – 12);</p> <p>- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);</p> <p>- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24).</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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

<b>Показатель оценки результатов обучения</b>	<b>Критерий оценки результатов обучения</b>	<b>Шкала оценивания</b>
Пороговый уровень	(ПК-12) – обучаемый демонстрирует знания по рабочим профессиям направления; (ПК-18) – обучаемый демонстрирует знания производственных участков предприятия; (ПК-24) – обучаемый демонстрирует знания по работе структурного подразделения.	60 – 72 балла (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	(ПК-12) – обучаемый демонстрирует умение работать в коллективе; (ПК-18) – обучаемый демонстрирует владение теорией организации работы производственного участка; (ПК-24) – обучаемый демонстрирует владение по организации работы структурного подразделения.	73 – 86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	(ПК – 12) - обучаемый демонстрирует готовностью выполнять работы по рабочим профессиям; (ПК-18) - обучаемый демонстрирует способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков; - обучаемый демонстрирует способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24).	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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности практики.

#### ***Примерная тематика индивидуальных заданий:***

1. Составить технологические схемы выпускаемой продукции мясоперерабатывающим предприятием.
2. Описать технологический процесс производства одного вида выпускаемой продукции мясоперерабатывающего предприятия.
3. Сделать расчет расстановки рабочей силы в основном цехе.
4. Описать машино - аппаратную линию производства одного вида выпускаемой продукции мясоперерабатывающего предприятия.
5. Описать методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Описать методы производственного контроля и регулирования хода технологического процесса.
7. Виды и причины брака выпускаемой продукции мясоперерабатывающим предприятием.

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

*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 практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:*

1. Характеристика предприятия.
2. Ассортимент производимый предприятием.
3. Основное сырье на котором работает предприятие.
4. Какие документы регламентируют качество сырья.
5. Показатели качества контролируемые на производстве.
6. Характеристика оборудования используемого на производстве.
7. Основные направления деятельности мастера на производстве(технолога).
8. Основные направления деятельности бригадира смены.
9. Основное назначение лабораторного оборудования на предприятии.
10. Какие вспомогательные помещения необходимы для производственного процесса.

### *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. Алехина Л.Т. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др. - М.: Агропромиздат, 1988. - 576 с.
2. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов"/ Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб: ГИОРД, 2009. -507, [4] с.; 24 см 1000 экз.
3. Афонин Э.А. Технология производства продукции животноводства. Часть 1. Учебное пособие. / Э.А. Афонин, Д.А. Васильев.- Ульяновск, ГСХА, 2007. – 71 с.
4. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. / Л.Г. Винникова. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с.: ил., цв. вкл. 22 с.
5. Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. / Ю.Ф. Заяс. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
6. Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов / Л.С. Кудряшов. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 160 с.
7. Мезенова О. Я. Технология и методы копчения пищевых продуктов : учебное пособие/ О. Я. Мезенова. -СПб.: Проспект науки, 2007. -286 с.: ил.; 21 см 1000 экз.
8. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. – М.: Колос, 2001. – 208 с.
9. Основы технологии пищевых производств : [учебник для техникумов пищевой промышленности]/ под ред. Е. С. Дрбоглава. -М.: Пищевая промышленность, 1978. -384 с.: ил.; 21 см 24000 экз.
10. Технология копчения мясных и рыбных продуктов : учебно-практическое пособие/ Г. И. Касьянов, С. В. Золотокопова, И. А. Палагина, О. И. Квасенков. -2-е изд., испр. и доп.. -М.; Ростов н/Д: МарТ, 2004. -205, [2] с.: ил.
11. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. – СПб.: Профессия, 2006. – 224 с., ил.

### **6.2 Дополнительная литература**

1. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства / под ред.В.А. Макарова. М.: Агропромиздат, 1987.

2. Консервы мясные: технические условия : издание официальное : сборник. - по 1 июня 2001г. -М.: Издательство стандартов, 2001. -88, [1] с.; 29 см 1000 экз.

3. Машанов А. И. Пищевые оболочки : учебно-методическое пособие / А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. -Красноярск: КрасГАУ, 2010. - 165 с.; 21 см 110 экз

4. Сборник технологических инструкций по производству консервов. - М.: Пищевая промышленность, 1977 - Т. 1: Консервы овощные и обеденные. -1977. -479, [1] с.: ил.; 22 см 15 000 экз.

5. Технологии пищевых производств: [учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия"/ А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. -Москва: КолосС, 2008. -766, [1] с.; 21 см.

6. Ястребов С. М. Справочник мастера консервного производства : справочное издание/ С. М. Ястребов. -2-е изд., перераб. и доп.. - М.: Пищевая промышленность, 1980. -206, [3] с. 20000 экз.

### ***6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям***

1. Рогов, И.А. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник. – М.: Колос, 1993. – 431 с..

### ***6.3 Программное обеспечение***

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