

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 производственной практике

тип практики: научно-исследовательская работа

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
«Научно-исследовательская работа»

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 4 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 «Научно-исследовательская работа».

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.

Содержание

1. Цель и задачи фонда оценочных средств.....	4
2. Нормативные документы	4
3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения Научно-исследовательской работы. Формы контроля формирования компетенций.	6
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.....	11
6.3 Программное обеспечение	12

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 «Научно-исследовательской работы», является установление качества полученной информации при прохождении практики, закрепления теоретических знаний при практическом знакомстве с расчетом пищевой ценности продуктов питания животного происхождения с использованием растительного сырья и приобретения студентами навыков.

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 «Научно-исследовательской работы» 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 производственной практики «Научно-исследовательская работа».

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения научно-исследовательской работы. Формы контроля формирования компетенций.

Таблица 1 – Этапы формирования компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
<p>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-3);</p> <p>- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-20);</p> <p>- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-26);</p> <p>- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-27).</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 научно – исследовательской работы

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	(ПК - 3) - обучаемый знает как работать с публикациями в профессиональной периодике; (ПК - 20) - обучаемый знает как изучать и анализировать научно-техническую информацию; (ПК-26) - обучаемый знает как анализировать научно-техническую информацию; (ПК - 27) - обучаемый знает как проводить измерения и наблюдения.	60 – 72 балла (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	(ПК - 3) - обучаемый демонстрирует умение работать с публикациями в профессиональной периодике; (ПК - 20) - обучаемый демонстрирует умение применять отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; (ПК-26) - обучаемый демонстрирует умение применять отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; (ПК - 27) - обучаемый демонстрирует умение составлять описания проводимых исследований.	73 – 86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	(ПК - 3) – обучаемый владеть навыками работы с публикациями в профессиональной периодике, посещает тематические выставки и передовые предприятия отрасли; (ПК - 20) - обучаемый владеть навыками анализировать научно-техническую информацию; (ПК-26) - обучаемый владеть научно-технической информацией; (ПК - 27) - обучаемый владеть	87 – 100 баллов (отлично)

	результатами исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.	
--	---	--

5. Фонд оценочных средств

5.1. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

Промежуточный контроль успеваемости студентов включает в себя: выполнение задания по научно-исследовательской работе, 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.

Тематика заданий по научно-исследовательской работе:

1. Разработать новую рецептуру и технологию отработанных полуфабрикатов или блюд.
2. Описать технологическую схему нового п\ф или готовой мясной продукции.
3. Рассчитать пищевую ценность мясных изделий с использованием нетрадиционного сырья.
4. Рассчитать пищевую ценность мясорастительных изделий с использованием нетрадиционного сырья.
5. Рассчитать пищевую ценность изделий из мяса птицы с использованием нетрадиционного сырья.
6. Подобрать машинно – аппаратную схему для производства нового полуфабриката или блюда.
7. Описать теххимический контроль качества разработанного п\ф или готовой мясной продукции.

Отчет является формой письменной работы, позволяющей студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики «научно-исследовательская работа».

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

Отчет по практике.

Отчет по практике готовится индивидуально. Объем отчета может составлять 10-50 страниц, структура отчета составляется следующим образом:

- *Введение.* Во введении надо кратко охарактеризовать современное состояние проблемы, которой посвящена работа, а также цель работы. В нем

следует четко сформулировать новизну и актуальность работы, дать обоснование необходимости ее проведения.

- *Обзор литературы* включает краткое изложение состояния вопроса, которому посвящена работа, возможные подходы к решению проблемы.

- *Объекты и методы исследований*, где приводятся характеристики сырья, используемого в работе, и методы исследований.

- *Экспериментальная часть* состоит из результатов исследования и их обсуждения.

- *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.

Примерный перечень вопросов к защите отчета по научно – исследовательской работе:

1. Влияние нетрадиционного сырья на пищевую ценность мяса.
2. Влияние нетрадиционного сырья на пищевую ценность мясорастительных изделий.
3. Влияние нетрадиционного сырья на показатели качества мясорастительных изделий.
4. Влияние нетрадиционного сырья на пищевую ценность мяса птицы.
5. Влияние нетрадиционного сырья на показатели качества ценность мяса птицы.
6. Какое овощное сырье используется при производстве мяса и мясных продуктов.
7. Какое крупяное сырье используется при производстве мяса и мясных продуктов.
8. Какое злаковое сырье используется при производстве мяса и мясных продуктов.
9. Какие пищевые добавки используют для производства мяса и мясных продуктов.
10. Как влияет на качество продукта тара и упаковка.

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 научно-исследовательской работы

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. 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. Боравский В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - 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 Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-999
4. CorelDRAW Graphics Suite X4 Education License ML (1-60)