

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

УТВЕРЖДАЮ:



Директор института ПП

Величко Н.А.

2016 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (промежуточной аттестации)

Институт пищевых производств

Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Код и наименование ОПОП

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ


Красноярск 2016

Составитель: Кох Д.А. к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
 «24» 06 2016 г.


Эксперт: Губаненко Г.А., д.т.н., профессор СФУ
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
 «28» 06 2016 г.

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

ФОС обсужден на заседании кафедры протокол № 14 «24» 06 2016 г.

Зав. кафедрой ТХК и МП: Типсина Н.Н. д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
 «24» 06 2016 г.

ФОС принят методической комиссией института пищевых производств
протокол № 10 «28» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии Демина О.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
 «28» 06 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 освоения дисциплины. 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

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 по дисциплине решает задачи:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определенных в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 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 – зачет.

2. Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. Формы контроля формирования компетенций.

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	промежуточный	защита отчета по практике
	практико-ориентированный	самостоятельная работа	промежуточный	защита отчета по практике
	оценочный	аттестация	промежуточный	защита отчета по практике

4. Показатели и критерии оценивания компетенций

Таблица 4.1 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	(ПК-11) - знает принцип работы по рабочим профессиям;	зачтено (60-75 баллов)
Продвинутый уровень	(ПК-11) - умеет проводить работу по рабочим профессиям	зачтено (76-85 баллов)
Высокий уровень	(ПК-11) - владеть навыками работы по рабочим профессиям	зачтено (86-100 баллов)

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 учебной практике готовится индивидуально. Объем отчета может составлять 10-25 страниц, структура отчета состоит из следующих разделов:

- 1) Титульный лист отчета;
- 2) Содержание;
- 3) Введение;
- 4) История возникновения предприятия;

- 5) Структура управления предприятием;
- 6) Ассортимент выпускаемой продукции;
- 7) Описание блок схемы производства одного из выпускаемого ассортимента изделия;
- 8) Заключение;
- 9) Библиографический список.

Вопросы к защите отчета по практике.

Перечень вопросов к защите отчета по практике

- 1 Характеристика предприятия;
- 2 Ассортимент вырабатываемой продукции на кондитерском предприятии (в цеху);
- 3 Ассортимент продукции хлебопекарного предприятия;
- 4 Виды сырья, средства его транспортировки;
- 5 Подготовка сырья к производству;
- 6 Последовательность технологических стадий производства хлеба;
- 7 Последовательность технологических стадий производства булочного изделия (по выбору);
- 8 Последовательность технологических стадий производства мучного кондитерского изделия (по выбору);
- 9 Последовательность технологических стадий производства макаронных изделий;
- 10 Операции, выполняемые на рабочем месте рабочего по подготовке сырья;
- 11 Операции, выполняемые на рабочем месте тестовода;
- 12 Операции, выполняемые на рабочем месте пекаря;
- 13 Операции, выполняемые на рабочем месте укладчика готовой продукции;
- 14 Операции, выполняемые на рабочем месте формовщика;
- 15 Способы формования сдобных изделий (на примере конкретного изделия по выбору);
- 16 Способы отделки мучных кондитерских изделий;
- 17 Техника безопасности на рабочем месте (по выбору);
- 18 Правила промсанитарии на рабочем месте (по выбору);
- 19 Отбраковка готовой продукции;
- 20 Упаковка готовой продукции.

и т.д.

Критерии оценивания отчета по практике.

Критерии оценивания отчета проводится по аналитической шкале, которая более достоверна, валидна, позволяет точнее диагностировать и прогнозировать

учебный процесс, а также способствует взаимопониманию между преподавателем и обучающимся.

Критерии оценивания представлены в таблице

Критерии оценивания	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый, примерный; достойный подражания ответ	Балл (Оценка)
Оформление отчета	5	10	20	30	1-60
	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 зачет:

0-59 баллов – не зачтено.;

60-100 баллов – зачтено.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М. : Академия, 2010. – 316 с.

2. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. – Спб.: РАПП, 2010. – 672 с.

3. Типсина Н.Н, Варфоломеева Т.Ф. Методические указания к ознакомительной практике. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-20 с.

4. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Сквозная программа практики. – Красноярск.: КрасГАУ, 2010-60 с.

5. Типсина, Н. Н., Селезнева Г.К. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство). - Красноярск: КрасГАУ, 2013. - 161 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - Спб.: ГИОРД, 2003-480с.

2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - Спб.: Профессия, 2002.

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.

4. Драгилев А.И. Производство конфет и ириса. - М. : Московские учебники, 2003. - 368 с

5. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. - М.: Колос, 1999.

6. Калачев М. В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. - М. - ДеЛи принт, 2009 (Вологда). - 334 с

7. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве. -М.: Колос, 2003.

8. Лурье И.С., Шаров А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. М.: Колос, 2001.

9. Маршалкин Г. А. Производство кондитерских изделий. - М.: Колос, 1994.

10. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. - СПб.: Профессия, 2005. - 806 с

11. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 456 с

12. Пащенко Л.П. Жаркова И. М. Технология хлебопекарных изделий. М.: Колос, 2006.-384.

13. Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. Технология хлеба. - СПб.:ГИОРД, 2005.

14. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Шмелев А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. - Ростов на Дону: Март», 2001.

6.3 Программное обеспечение

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На фонд оценочных средств учебной дисциплины «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, разработанного Кохом Д.А., к.т.н. доц. кафедры ТХК и МП, Института пищевых производств, ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Представленный фонд оценочных средств по дисциплине «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» соответствует требованиям ФГОС ВО, рабочей программе по дисциплине «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков», учебному плану по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Предлагаемые преподавателем формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, а так же целям и задачам рабочей программы реализуемой учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включённых в представленный фонд, отвечает основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

Рецензент:
д.т.н., профессор СФУ



Г.А. Губаненко