

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 ИП

Величко Н.А.

2016 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
(промежуточной аттестации)

Институт пищевых производств

Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

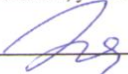
Код и наименование ОПОП

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

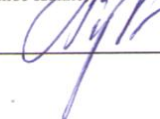
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

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)

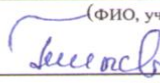
 «28» 06 2016 г.

ФОС разработан в соответствии с программой производственной практики:

Технологическая практика


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. | 9 |
| 6.1 Основная литература | 9 |
| 6.2 Дополнительная литература..... | 9 |
| 6.3 Программное обеспечение | 11 |

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 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 по дисциплине решает задачи:

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

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 |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------------|
| способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13) | 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 |
| готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14) | 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-13) - способен изучать и анализировать научно-техническую информацию; (ПК-14) - умеет проводить измерения и наблюдения. | удовлетворительно (60-75 баллов) |
| Продвинутый уровень | (ПК-13) - умеет применять отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; (ПК-14) - умеет составлять описания проводимых исследований. | хорошо (76-85 баллов) |
| Высокий уровень | (ПК-13) - владеть навыками анализировать научно-техническую информацию; (ПК-14) - умеет анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций. | отлично (86-100 баллов) |

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 нетрадиционного сырья, используемого при производстве хлебобулочных и кондитерских, макаронных изделий, и его влияние на качество;
2. Функциональные хлебобулочные и кондитерские, макаронные изделия с применением обогатителей из продуктов переработки плодов и овощей;
3. Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия с применением белковых обогатителей.

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

Титульный лист

Введение

Содержание

Общее знакомство с предприятием, вырабатываемым ассортиментом;

Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия;

Изучение работы других производственных отделений;

Изучение работы вспомогательных служб предприятия;

Заключение;

Библиографический список.

Перечень вопросов к защите отчета по практике

1. Режим труда и отдыха при производстве хлеба, кондитерских 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 хлеба, кондитерских изделий.
5. Требования пожарной профилактики на складах готовой продукции (хлеба, кондитерских изделий и т.д.).
6. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
7. Основное сырье хлебопекарного производства.
8. Значение отдельных групп диетических сортов хлеба.
9. Особенности производства сдобных сухарей.
10. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
11. Сравнительная характеристика дрожжей, применяемых в хлебопечении.
12. Аппаратурно-технологические схемы производства хлебов.
13. Аппаратурно-технологические схемы способов приготовления теста из пшеничной муки.
14. Приготовление теста.
15. Характеристика процессов, протекающих при замесе и брожении теста.
16. Роль операций по разделке в формировании качества хлеба.
17. Выпечка хлеба.

18. Современные способы улучшения качества хлебобулочных изделий.

19. Использование современных технологий в производстве печенья, галет, крекеров, пряников, вафель и тортов.

20. Аппаратурно-технологическая схема получения помадных конфет, карамели и ириса.

21. Аппаратурно-технологическая схема производства сбивных конфет, пастилы, зефира.

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) |
|------------------------------------|---|---|---|---|---------------|
| Выполнение индивидуального задания | 5 | 10 | 20 | 30 | 1-30 |
| | Индивидуальное задание не выполнено. Отсутствуют выводы. | Индивидуальное задание выполнено не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. | Индивидуальное задание выполнено. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. | Индивидуальное задание выполнено полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. | |
| Оформление отчета | 5 | 10 | 20 | 30 | 1-30 |
| | 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 привлечением примеров и/или пояснений. | |
| Итоговый балл | | | | | 1-100 |

По сумме набранных баллов выставляется дифференцированный зачет

60-75 баллов- (удовлетворительно)

76-85 баллов- (хорошо)

86-100 баллов- (отлично)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства. – Спб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.
2. 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.
3. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. – Спб.: РАПП, 2010. – 672 с.
4. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Сквозная программа практики. – Красноярск.: КрасГАУ, 2010-60 с.
5. Типсина Н.Н. , Селезнева Г.К. Практикум по проектированию хлебопекарного предприятия. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-191с.
6. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Кох Д.А. Технологический расчет по хлебопекарному производству. – Красноярск.: КрасГАУ, 2012-48.
7. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнева Г.К. Технологические регламенты для производства хлеба и булочных изделий. Красноярск.: КрасГАУ, 2012-222 с.
8. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-62.
9. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К., Горностаева Л.И. Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных производств - Красноярск.: КрасГАУ, 2011-172.
10. 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.: ГНОРД, 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. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.

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

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

7. Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - М.: Академик 2004-432с.

8. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства. - Воронеж: Воронеж, гос. технолог, академия, 1999.

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

10. Ковэн, Стэнли. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. - СПб. : Профессия, 2008. - 238 с

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

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

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

14. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.

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

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

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

18. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум технологии хлебопекарных производств. Спб.: ГИОРД, 2005-260с.

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

20. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. - СПб. : Профессия, 2005. - 304 с

21. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС.-2007.-696с.

22. Типсина Н.Н., Полякова Т.В. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум для студентов 5-го курса. - Красноярск: КрасГАУ, 2006.

23. Типсина Н.Н., Полякова Т.В., Струпан Е.А. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум для студентов 4-го курса. - Красноярск: КрасГАУ, 2006.

24. Цугленок Н.В., Типсина Н.Н. Дипломное проектирование предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств. - Красноярск.: КрасГАУ, 2005-460с

25. 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 «Технологическая практика» 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 «Технологическая практика» соответствует требованиям ФГОС ВО, рабочей программе по дисциплине «Технологическая практика», 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 объёме.

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