

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

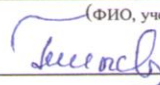
Красноярск 2016

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

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. ....	10
6.1 Основная литература .....	10
6.2 Дополнительная литература.....	10
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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

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 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 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

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

<b>Компетенция</b>	<b>Этап формирования компетенции</b>	<b>Образовательные технологии</b>	<b>Тип контроля</b>	<b>Форма контроля</b>
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

<b>Показатель оценки результатов обучения</b>	<b>Критерий оценки результатов обучения</b>	<b>Шкала оценивания</b>
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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 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 готовится индивидуально. Объем отчета может составлять 10-25 страниц, структура отчета состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1 Общая характеристика предприятия

2 Структура управления предприятием

3 Основные технологические схемы производства

4 Технологическая служба предприятия

4.1 Штат и структура технологической службы

4.2 Порядок планирования технологического процесса

4.3 Производственный контроль на предприятии

4.4 Стандартизация и сертификация на предприятии

4.5 Мероприятия по улучшению качества изделий

5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии

6 Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия

6.1 Электроснабжение

6.2 Теплоснабжение

6.3 Водоснабжение и вентиляция

6.4 Холодоснабжение

6.5 Вентиляция и кондиционирование

6.6 Топливоснабжение

7. Индивидуальное задание

Библиографический список

Заключение

Приложения

Вопросы к защите отчета по практике.

1. Характеристика предприятия;
2. Структура управления предприятием;
3. Виды сырья, средства его транспортировки, правила приемки, требования к качеству;
4. Сопроводительная документация по приемке сырья;
5. Подготовка сырья к производству;

6. Способ дозирования подготовленного сырья;
7. Способ приготовления основного полуфабриката;
8. Последовательность технологических стадий и операций;
9. Способ транспортирования полуфабрикатов;
10. Завертка, фасовка, упаковка готовой продукции, упаковочные материалы;
11. Способ укладки готовой продукции (стеллажи, контейнеры и др.);
12. Способ транспортирования и условия хранения готовой продукции;
13. Нормативная и техническая документация на вырабатываемую продукцию;
14. Основные формы производственного учета, применяемые на предприятии;
15. Порядок ведения технологических журналов учета сырья и готовой продукции;
16. Схемы производственного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов и качества готовой продукции;
17. Лабораторная документация и оформление документов, подтверждающих качество продукции. Анализ качества продукции, вырабатываемой на предприятии;
18. Причины брака продукции и меры по его предупреждению;
19. Основные принципы метрологии, стандартизации и сертификации
20. Задачи метрологической службы на предприятии;
21. Роль стандартизации в современной технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в обеспечении всестороннего анализа сырья и готовой продукции;
22. Мероприятия по сертификации продукции;
23. Организация техники безопасности и промсанитарии на предприятии;
24. Мероприятия по технике безопасности и охране труда;
25. Природоохранные мероприятия;
26. Системы автоматизации, применяемые на предприятии;
27. Система теплоснабжения предприятия и оборудование котельной;
28. Структура и схема теплоснабжения предприятия;
29. Снабжение предприятия топливом;
30. Холодоснабжение предприятия и основные потребители холода;
31. Основные источники электроснабжения предприятия;
32. Схема распределения электроэнергии, основные потребители;
33. Учет расхода энергии.
34. Источники водоснабжения.
35. Система подачи воды в производственные цехи.
36. Способы учёта расхода воды.
37. Система канализации, очистка сточных вод.
38. Вентиляция и кондиционирование;
39. Вентиляция помещений, системы вентиляции, оборудование вентиляционных камер;
40. Ремонтно-механические мастерские и их назначение;



### 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 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 приведением 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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» соответствует требованиям ФГОС ВО, рабочей программе по дисциплине «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», 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