

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

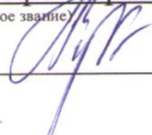
Код и наименование ОПОП

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

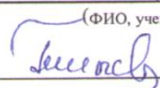
Красноярск 2016

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

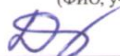
Эксперт: Губаненко Г.А., д.т.н., профессор СФУ
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
 «28» 06 2016 г.

ФОС разработан в соответствии с программой производственной практики:
Научно-исследовательская работа

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 «научно-исследовательская работа» является установление качества полученной информации при прохождении практики, закрепления теоретических знаний при практическом знакомстве с расчетом пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья и приобретения студентами навыков.

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 «научно-исследовательская работа» 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 «научно-исследовательская работа».

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 работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);	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
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-9) - способен работать с публикациями в профессиональной периодике; (ПК-13) - способен изучать и анализировать научно-техническую информацию; (ПК-14) - умеет проводить измерения и наблюдения.	удовлетворительно (60-75 баллов)
Продвинутый уровень	(ПК-9) - умеет работать с публикациями в профессиональной периодике; (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-9) – владеет навыками работы с публикациями в профессиональной периодике, посещает тематические выставки и передовые предприятия отрасли; (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 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. Рассчитать пищевую ценность хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья;
2. Рассчитать пищевую ценность кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья;
3. Рассчитать пищевую ценность макаронных изделий с использованием

нетрадиционного сырья.

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.

- 1) Титульный лист отчета.
- 2) Содержание
- 3) Введение.
- 4) Расчет рецептуры изделия (по заданию)
- 5) Расчет химического состава изделия (по заданию)
- 6) Расчет энергетической ценности изделия (по заданию)
- 7) Выводы по результатам работы.
- 8) Библиографический список

Вопросы к защите отчета по практике.

Перечень вопросов к защите отчета по практике

1. Понятие о пищевой ценности
2. Понятие о биологической ценности
3. Как рассчитать минеральные вещества
4. Как рассчитать углеводы
5. Как рассчитываются белки
6. Понятие о энергетической ценности
7. Как рассчитать органические кислоты
8. Как рассчитать жиры
9. Из чего складывается энергетическая ценность продукта
10. Что такое суточная потребность в пищевых веществах

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 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. Типсина Н.Н. Научно-исследовательская работа студента / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Д.А. Кох // Краснояр.гос.аграр.ун-т. - Красноярск, 2015. — 51 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.

6.2 Дополнительная литература

1. Андреев, Г. И. Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности [Текст]: учебное пособие для подготовки аспирантов и соискателей различных ученых степеней / Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров. - М. : Финансы и статистика, 2004. - 268, с.

2. 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.

3. 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.

4. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 531 с.

5. Кузнецов, И. Н. Научное исследование [Текст]: Методика проведения и оформление / И. Н. Кузнецов. - М. : Дашков и К, 2004. - 427, с.

6. Медведев, Г. М. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Текст]. - СПб.: ГИОРД, 2006. - Ч. 3. – 308 с.

7. Пащенко, Л. П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / [Л. П. Пащенко и др.] ; под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. П. Пащенко. - М. : КолосС, 2006. - 214 с.

8. Провоторов, С. И. Основы научных исследований и патентоведение [Text] : методические указания / сост.: С. И. Провоторов, В. П. Тихий. - Красноярск : КрасГАУ, 2000. - 18 с.

9. Романов, А. С. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Текст]: учебное пособие / А. С. Романов [и др.]; ред. В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское

университетское издательство, 2009. - 278 с.

10. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Химический состав российских продуктов питания / М.: Дели, Принт, 2001

11. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 242 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)

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На фонд оценочных средств практики «Научно-исследовательская работа» 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 практике «Научно-исследовательская работа» соответствует требованиям ФГОС ВО, рабочей программе по практике «Научно-исследовательская работа», 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 практики.

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.

убаненко

Рецензент:
д.т.н., профессор СФУ



Г.А. Г