

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

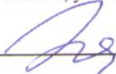
Код и наименование ОПОП

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

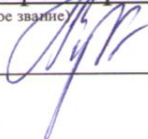
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Красноярск 2016

Составитель: Кох Д.А. к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «24» 06 2016 г.

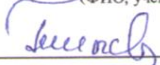
Эксперт: Губаненко Г.А., д.т.н., профессор СФУ
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «28» 06 2016 г.

ФОС разработан в соответствии с программой производственной практики:
Преддипломная практика.

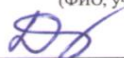
ФОС обсужден на заседании кафедры протокол № 14 «24» 06 2016 г.

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 преддипломной 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, 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 преддипломной 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 преддипломной 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
готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15)	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-15 – обладает навыками внедрении результатов исследований	удовлетворительно (60-75 баллов)
Продвинутый уровень	ПК-15 - умеет проводить в производственные испытания в промышленном производстве	хорошо (76-85 баллов)
Высокий уровень	ПК-15 – имеет навыки производственных испытаний и внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство	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 преддипломной практики.

Примерная тематика индивидуальных заданий:

1. Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
2. Характеристика нетрадиционного сырья, используемого при производстве макаронных изделий, и его влияние на качество;
3. Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия с применением обогатителей из продуктов переработки плодов и овощей;
4. 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 преддипломной 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 практике.

Отчет по преддипломной практике готовится индивидуально. Объем отчета может составлять 20-50 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 на предприятии

4.5 Сертификация продукции

4.6 Мероприятия по улучшению качества изделий

5 Индивидуальное задание

Библиографический список

Заключение

Приложения

Вопросы к защите отчета по практике.

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Характеристика предприятия;
2. Виды сырья, поставщики сырья;
3. Сопроводительная документация при приемке сырья;
4. Подготовка сырья к производству;
5. Способ приготовления полуфабрикатов;
6. Последовательность технологических стадий и операций;
7. Способ транспортирования полуфабрикатов;
8. Завертка, фасовка, упаковка готовой продукции, упаковочные материалы;
9. Способ укладки готовой продукции (стеллажи, контейнеры и др.);
10. Способ транспортирования и условия хранения готовой продукции;
11. Нормативная и техническая документация на вырабатываемую продукцию;
12. Основные формы производственного учета, применяемые на предприятии;
13. Схемы производственного контроля сырья, полуфабрикатов,

- технологических процессов и качества готовой продукции;
14. Лабораторная документация и оформление документов, подтверждающих качество продукции. Анализ качества продукции, вырабатываемой на предприятии;
 15. Причины брака продукции и меры по его предупреждению;
 16. Работа по стандартизации и сертификации на предприятии;
 17. Задачи метрологической службы на предприятии;
 18. Применение и внедрение принципов ХАССП на предприятии;
 19. Организация техники безопасности и промсанитарии на предприятии;
 20. Мероприятия по технике безопасности и охране труда;

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.: ГНОРД, 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 «Преддипломная практика»
для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из
растительного сырья, разработанного Кохом Д.А. и т.п. для кафедры ТУС

