

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ
И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б2.В.02(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и
опыта профессиональной деятельности
(в том числе технологическая практика)**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: магистр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

ПК-1 - способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)

Знать:

Этап 1: основы функционирования современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства продуктов питания из животного сырья;

Этап 2: основные технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования; методы расчетов технологического оборудования; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; основные правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования.

Уметь:

Этап 1: эксплуатировать основное технологическое и лабораторное оборудование;

Этап 2: анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования; проводить исследования работы оборудования.

Владеть:

Этап 1: навыками анализа эффективности работы основного технологического и лабораторного оборудования;

Этап 2: способностью к эксплуатации современного оборудования и приборов, определять погрешности вычислений.

ПК-3 - способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения

Знать:

Этап 1: принципы постановки задач экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

Этап 2: принципы планирования экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

Этап 1: проводить оценку результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов;

Этап 2: оценка результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов.

Владеть:

Этап 1: основными приемами составления плана проведения эксперимента, выбрать управляющие и управляемые воздействия изучаемого технологического процесса;

Этап 2: установить математические связи между параметрами технологического процесса.

ПК-5 - способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения

Знать:

Этап 1: основные понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин;

Этап 2: понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин.

Уметь:

Этап 1: самостоятельно решать конкретные задачи из различных разделов естественнонаучных дисциплин;

Этап 2: пользоваться современной научной и производственной аппаратурой для проведения инженерных измерений и научных исследований.

Владеть:

Этап 1: навыками экспериментальных исследований;

Этап 2: логически верно и аргументировано защищать результаты своих исследований.

ПК-6 - способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам

Знать:

Этап 1: основные профессиональные издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения;

Этап 2: периодические издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

Этап 1: основные этапы экспертизы научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения;

Этап 2: осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения;

Владеть:

Этап 1: навыками письма в профессиональной области

Этап 2: методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников.

ПК-21 - способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

Знать:

Этап 1: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;

Этап 2: основные этапы разработки нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами.

Уметь:

Этап 1: собрать все необходимые данные для утверждения нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами;

Этап 2: оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями.

Владеть:

Этап 1: проектирование системы управления качеством продукции;

Этап 2: разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

| Наименование компетенции | Критерии сформированности компетенции | Показатели | Процедура оценивания |
|--|--|--|---|
| ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с | способен к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы | Знать: основы функционирования современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; технологические цели, теоретические ос- | Устный опрос Проверка отчета руководителем практики от организации Проверка индивидуального за- |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>целями образовательной программы магистратуры)</p> | <p>магистратуры)</p> | <p>новы и инженерные задачи основных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: эксплуатировать основное технологическое и лабораторное оборудование; Владеть: навыками анализа эффективности работы основного технологического и лабораторного оборудования;</p> | <p>дания Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу Зачет (публичная защита отчета)</p> |
| <p>ПК-3 способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p> | <p>способен ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p> | <p>Знать: принципы постановки задач экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; Уметь: проводить оценку результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов; Владеть: основными приемами составления плана проведения эксперимента, выбирать управляющие и управляемые воздействия изучаемого технологического процесса;</p> | <p>Устный опрос Проверка отчета руководителем практики от организации Проверка индивидуального задания Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу Зачет (публичная защита отчета)</p> |
| <p>ПК-5 способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения</p> | <p>способен осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения</p> | <p>Знать: основные понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин; Уметь: самостоятельно решать конкретные задачи из различных разделов естественнонаучных дисциплин; Владеть: навыками экспериментальных исследований;</p> | <p>Устный опрос Проверка отчета руководителем практики от организации Проверка индивидуального задания Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу Зачет (публичная защита отчета)</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| ПК-6 способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам | способен собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам | Знать: основные профессиональные издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения; Уметь: основные этапы экспертизы научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения; Владеть: навыками письма в профессиональной области | Устный опрос Проверка отчета руководителем практики от организации Проверка индивидуального задания Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу Зачет (публичная защита отчета) |
| ПК-21 способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами | способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами | Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; Уметь: собрать все необходимые данные для утверждения нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами; Владеть: проектирование системы управления качеством продукции; | Устный опрос Проверка отчета руководителем практики от организации Проверка индивидуального задания Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу Зачет (публичная защита отчета) |

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

| Наименование компетенции | Критерии сформированности компетенции | Показатели | Процедура оценивания |
|---|--|--|---|
| ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры) | способен к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры) | Знать: основные технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования; методы расчетов технологического оборудования; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; основные правила техники безопасности и экологиче- | Устный опрос Проверка отчета руководителем практики от организации Проверка индивидуального задания Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному доку- |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | <p>ской защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Уметь: анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования; проводить исследования работы оборудования.</p> <p>Владеть: способностью к эксплуатации современного оборудования и приборов, определять погрешности вычислений.</p> | <p>менту</p> <p>Зачет (публичная защита отчета)</p> |
| <p>ПК-3 способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p> | <p>способен ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p> | <p>Знать: принципы планирования экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Уметь: оценка результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов.</p> <p>Владеть: установить математические связи между параметрами технологического процесса.</p> | <p>Устный опрос</p> <p>Проверка отчета руководителем практики от организации</p> <p>Проверка индивидуального задания</p> <p>Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу</p> <p>Зачет (публичная защита отчета)</p> |
| <p>ПК-5 способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения</p> | <p>способен осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения</p> | <p>Знать: понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин.</p> <p>Уметь: пользоваться современной научной и производственной аппаратурой для проведения инженерных измерений и научных исследований.</p> <p>Владеть: логически верно и аргументировано защищать результаты своих исследований.</p> | <p>Устный опрос</p> <p>Проверка отчета руководителем практики от организации</p> <p>Проверка индивидуального задания</p> <p>Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу</p> <p>Зачет (публичная защита отчета)</p> |
| <p>ПК-6 способностью собирать,</p> | <p>способен собирать, обрабатывать с ис-</p> | <p>Знать: периодические издания и научно-</p> | <p>Устный опрос</p> <p>Проверка отчета</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам | пользованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам | техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения. Уметь: осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения; Владеть: методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников. | руководителем практики от организации Проверка индивидуального задания Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу Зачет (публичная защита отчета) |
| ПК-21 способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами | способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами | Знать: основные этапы разработки нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами. Уметь: оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями. Владеть: разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами | Устный опрос Проверка отчета руководителем практики от организации Проверка индивидуального задания Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу Зачет (публичная защита отчета) |

3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

| Диапазон оценки, в баллах | Экзамен | | Зачет |
|---------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------|
| | европейская шкала (ECTS) | традиционная шкала | |
| [95;100] | A – (5+) | отлично – (5) | зачтено |
| [85;95) | B – (5) | | |
| [70;85) | C – (4) | хорошо – (4) | |
| [60;70) | D – (3+) | удовлетворительно – (3) | |
| [50;60) | E – (3) | | |
| [33,3;50) | FX – (2+) | неудовлетворительно – (2) | незачтено |
| [0;33,3) | F – (2) | | |

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

| ECTS | Критерии оценивания | Традиционная шкала |
|-----------|--|--|
| A | Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. | отлично (зачтено) |
| B | Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному. | |
| C | Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. | хорошо (зачтено) |
| D | Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. | удовлетворительно (зачтено) |
| E | Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному | удовлетворительно (незачтено) |
| FX | Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над | неудовлетворительно (незачтено) |

| | | |
|----------|--|--|
| | материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий. | |
| F | Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий. | |

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

| Этапы формирования компетенций | Формирование оценки | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------|---------------|-------------------|--------------|-------------|-------------|--------------|
| | незачтено | | | зачтено | | | |
| | неудовлетворительно | | удовлетворительно | хорошо | отлично | | |
| | F(2) | FX(2+) | E(3)* | D(3+) | C(4) | B(5) | A(5+) |
| | [0;33,3) | [33,3;50) | [50;60) | [60;70) | [70;85) | [85;95) | [95;100) |
| Этап-1 | 0-16,5 | 16,5-25,0 | 25,0-30,0 | 30,0-35,0 | 35,0-42,5 | 42,5-47,5 | 47,5-50 |
| Этап 2 | 0-33,3 | 33,3-50 | 50-60 | 60-70 | 70-85 | 85-95 | 95-100 |

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 6 - ПК-1 - способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры). Этап 1

| | |
|---|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: основы функционирования современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; | Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия. |
| Уметь: эксплуатировать основное технологическое и лабораторное оборудование; | Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия. |
| Навыки: навыками анализа эффективности работы основного технологического и лабораторного оборудования; | Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)? |

Таблица 7 - ПК-1 - способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры). Этап 2

| | |
|---|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Знать: основные технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования; методы расчетов технологического оборудования; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; основные правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования. | Приведите структуру организации предприятия, схему управления. |
| Уметь: анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования; проводить исследования работы оборудования. | Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции. |
| Навыки: способностью к эксплуатации современного оборудования и приборов, определять погрешности вычислений. | Приведите характеристику производственных линий, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции. |

Таблица 8 - ПК-3 - способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения. Этап 1

| | |
|---|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: принципы постановки задач экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; | Какова роль и значение лаборатории на предприятии? |
| Уметь: проводить оценку результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов; | Какие методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляются на предприятии? |
| Навыки: основными приемами составления плана проведения эксперимента, выбрать управляющие и управляемые воздействия изучаемого технологического процесса; | Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия? |

Таблица 9 - ПК-3 - способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения. Этап 2

| | |
|---|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: принципы планирования экспериментальных исследова- | Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно- |

| | |
|---|---|
| ний на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. | профилактическим мероприятиям на предприятии? |
| Уметь: оценка результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов. | Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда? |
| Навыки: установить математические связи между параметрами технологического процесса. | Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия? |

Таблица 10 - ПК-5 - способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения. Этап 1

| | |
|--|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: основные понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин; | Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети? |
| Уметь: самостоятельно решать конкретные задачи из различных разделов естественнонаучных дисциплин; | Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей. |
| Навыки: навыками экспериментальных исследований; | Какова зона реализации продукции предприятия? |

Таблица 11 - ПК-5 - способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения. Этап 2

| | |
|--|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин. | Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия. |
| Уметь: пользоваться современной научной и производственной аппаратурой для проведения инженерных измерений и научных исследований. | Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия. |
| Навыки: логически верно и аргументировано защищать результаты своих исследований. | Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции. |

Таблица 12 - ПК-6 - способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам. Этап 1

| | |
|---|---|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, |
|---|---|

| | |
|--|--|
| ности | умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: основные профессиональные издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения; | При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье? |
| Уметь: основные этапы экспертизы научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения; | Какова зона реализации продукции предприятия? |
| Навыки: навыками письма в профессиональной области | Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции. |

Таблица 13 - ПК-6 - способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам. Этап 2

| | |
|--|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: периодические издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения. | Какое оборудование используется на предприятии? |
| Уметь: осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения; | Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования. |
| Навыки: методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников. | Какова степень автоматизации на предприятии? |

Таблица 14 ПК-21 - способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами. Этап 1

| | |
|---|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; | Как производится контроль качества сырья и готовой продукции? |
| Уметь: собрать все необходимые данные для утверждения нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами; | Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды? |

| | |
|--|---|
| Навыки: проектирование системы управления качеством продукции; | Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья? |
|--|---|

Таблица 15 - ПК-21 - способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами. Этап 2

| | |
|---|--|
| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
| Знать: основные этапы разработки нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами. | Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу? |
| Уметь: оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями. | Какие факторы влияют на потери сырья при переработке? |
| Навыки: разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами | Какие виды упаковки используют на предприятии? |

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

В процессе прохождения практики предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на первом этапе формирования компетенций (текущий контроль осуществляет руководитель практики от организации (предприятия), определенных учебным планом для данного вида практики, включают в себя:

Таблица 16 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

| Виды занятий и контрольных мероприятий | Оцениваемые результаты обучения | Описание процедуры оценивания |
|---|--|---|
| Лекционное занятие (посещение лекций) | Знания по технике безопасности, сформированные во время прохождения инструктажа (подготовительный этап) | Устный опрос |
| Выполнение практических работ, обработка и анализ полученных материалов по результатам практики | Основные умения и навыки, соответствующие выполняемой работе | Проверка отчета руководителем практики от организации |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуального задания) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки. Своевременность и качество выполнения индивидуального задания | Проверка индивидуального задания |

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на втором этапе формирования компетенций (промежуточный контроль осуществляет руководитель практики от Университета), определенных учебным планом для данного вида практики, включают в себя:

Таблица 17 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

| Виды занятий и контрольных мероприятий | Оцениваемые результаты обучения | Описание процедуры оценивания |
|--|---|--|
| Самостоятельная работа (подготовка отчетной документации по итогам практики) | Оформление и содержание отчета | Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу |
| Промежуточная аттестация | Знания, умения и навыки, полученные во время прохождения практики | Зачет (публичная защита отчета) |

I этап, характеризующий формирование компетенций:

До момента прохождения практики со студентами проводится организационно-информационное собрание по вопросам организации и прохождения практики, уточняются «Методические указания по написанию отчета по производственной (учебной, преддипломной) практике», уточняется информационно-аналитический материал, который необходимо собрать студенту в ходе практики.

Студенты проходят инструктаж по технике безопасности, знакомятся с правилами трудового распорядка, техникой безопасности, требованиями охраны труда в период прохождения практики.

Студенты получают пакет документов (индивидуальное задание, дневник и направление на практику, с печатью и подписью структурного подразделения), которые они должны представить по месту практики.

Следующим этапом является место прохождения практики, где студент знакомится:

– с базой практики, составлением плана на весь период прохождения практики, под руководством представителя организации (предприятия). В плане должны быть отражены первичные профессиональные умения и навыки, которые студент призван получить в ходе практики, а также присутствовать аналитический материал, необходимый для написания отчета по итогам практики.

– с Уставом и другими учредительными документами организации (предприятия), регламентом, Положением структурного подразделения организации (предприятия), в котором студент проходит практику, правилами внутреннего распорядка.

– с нормативно-правовыми актами, на основании которых осуществляет деятельность структурного подразделения, выявляет цель и задачи его деятельности.

II этап, характеризующий формирование компетенций:

Второй этап содержит обработку и анализ полученных материалов по результатам практики, подготовку отчетной документации по итогам практике и ее защите. Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является зачет с оценкой (защита отчета).

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов в виде написания отчета.

К отчету по прохождению практики студент прилагает:

- рабочий дневник;
- отзыв-характеристику на студента, которая заверяется руководителем базы практики.

Требования к отчету по производственной практике:

Отчет должен содержать развернутые ответы на вопросы, которые студент обязан изучить в ходе прохождения практики. Для оформления отчета студенту в конце практики выделяется не менее трех дней.

Структура отчета по производственной практике

Структурными элементами отчета являются:

1. Титульный лист
2. Аннотация отчета
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Список использованных источников
8. Приложения.

При выполнении отчета студенту необходимо соблюдать следующие требования:

Отчет по производственной практике печатается на одной стороне листа белой односторонней бумаги формата А4 (размером 210 на 297 мм).

Текст самого отчета без приложений должен включать не менее - 30 страниц.

Текст печатается в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows версии не ниже 6.0.

Тип шрифта: Times New Roman.

Шрифт основного текста: размер 14 п.т., - обычный.

Шрифт заголовков глав: размер 16 п.т., - полужирный.

Шрифт заголовков параграфов: 14 п.т.; - полужирный.

Межсимвольный интервал – обычный. Межстрочный интервал – полуторный.

Размерные показатели: в одной строке должно быть 60-65 знаков (пробел считается за знак), на одной странице сплошного текста должно быть 29-31 строк. Текст должен быть выровнен по ширине. Не допускается выравнивание по левому или правому краю.

При изложении материала от абзаца не должно переноситься на другую страницу менее 2 строк текста.

Требования к расположению текста:

- поля вокруг текста должны иметь размеры: верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм.

- абзацный отступ должен быть равен 5 знакам (или 1,25 см).

Все страницы отчета, включая приложения, нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы последнего приложения без пропусков, повторений и лицевых добавлений. Номера страниц проставляются вверху по центру арабскими цифрами.

Отчет о прохождении производственной практики с дневниками и отзывом-характеристикой сдаются на кафедру.

Руководитель практики от Университета осуществляет проверку отчета по производственной практике, проводит собеседование со студентом, при необходимости возвращает отчет для исправления недостатков.

Защита отчета проходит согласно утвержденному графику. Защита отчета оценивается в форме публичного заслушивания с презентацией материала по практике. По результатам защиты отчета по производственной практике студент может получить максимальное количество баллов (100 баллов).

Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения студентами практики формируются на кафедре, за которой закреплена конкретная практика.

Студент, прошедший практику, и имеющий соответствующую документацию по практике (дневник практики, рабочий дневник), а также имеющий отчет со всеми отметками о выполнении и отзыв работодателя о качестве подготовки выпускника с места

практики, оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» (85-100 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

Оценка «хорошо» (70-85 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Допускаются несущественные ошибки. Приложения в основном связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

Оценка «удовлетворительно» (50-70 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Отзыв положительный. Программа практики выполнена не в полном объеме.

Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

| № | Критерии оценок | Баллы |
|---|---|------------|
| 1 | полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания | 25 |
| 2 | соответствие представленных результатов программе практики | 25 |
| 3 | своевременное представление отчета | 10 |
| 4 | качество оформления отчета | 10 |
| 5 | доклад по отчету | 20 |
| 6 | качество ответов на дополнительные вопросы | 10 |
| | ИТОГО | 100 |

Прохождение всех этапов производственной практики, а именно выполнение всех видов работ, является обязательным. Высокий балл за один из этапов практики, не освобождает студента от прохождения других этапов защиты отчета.

Зачет с оценкой по производственной практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Типовые контрольные задания