

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2019 09:25:37
Уникальный программный ключ: 528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
/ Молчанов А.В./
« 23 » августа 2019 г.

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	Левина Т.Ю.

Разработчик: доцент Левина Т.Ю.


(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций.....	5
3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения.....	8
4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций	10

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, формируют следующие общекультурные компетенции:

«способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5);

«способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7);

общефессиональные компетенции:

«способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности» (ОПК-1); «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции» (ОПК-3);

профессиональные компетенции:

«способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе» (ПК-1);

«способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК - 2); «способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» (ПК-3); «способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области» (ПК - 4); «способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» (ПК - 5); «способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции» (ПК - 6); «способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции» (ПК - 7); «готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-9); «готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования» (ПК-10); «способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-11); «готовностью выполнять работы по рабочим профессиям» (ПК-12); «владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и

базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов» (ПК-13); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-20); «способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты» (ПК-26); «способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок» (ПК-27); «способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)» (ПК-31).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

– *знать*: организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, документацию по производству, структуру предприятия.

– *уметь*: логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, работать с документацией.

– *владеть*: особенностями технологии производства продуктов питания животного происхождения, навыками работы с документацией, организацией производства на предприятиях пищевой промышленности.

Таблица 1

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
1	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3	подготовительный	сбор материалов, работа с нормативной документацией, написание раздела отчета	18 часов	Роспись в журнале по технике безопасности, дневник практики, отчет по практике, собеседование
2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-26, ПК-27, ПК-31	основной	изучение основного производства, предложений по усовершенствованию технологических процессов, мероприятий по технике безопасности и промсанитарии производства и других вопросов в соответствии с темой задания, сбор необходимых материала-	64 часа	Дневник практики, отчет по практике, собеседование

			лов, написание раздела отчета		
3	ОК-5, ОК-7	заключительный	написание раздела отчета	26 часов	Дневник практики, отчет по практике, собеседование, защита отчета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

Таблица 2

№ п/п	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций				
		выполнение индивидуального задания	отчет по практике	дневник по практике	собеседование	защита отчета
1.	ОК-5	+	+	+	+	+
2.	ОК-7	+	+	+	+	+
3.	ОПК-1	+	+	+	+	+
4.	ОПК-2	+	+	+	+	+
5.	ОПК-3	+	+	+	+	+
6.	ПК-1	+	+	+	+	+
7.	ПК-2	+	+	+	+	+
8.	ПК-3	+	+	+	+	+
9.	ПК-4	+	+	+	+	+
10.	ПК-5	+	+	+	+	+
11.	ПК-6	+	+	+	+	+
12.	ПК-7	+	+	+	+	+
13.	ПК-9	+	+	+	+	+
14.	ПК-10	+	+	+	+	+
15.	ПК-11	+	+	+	+	+
16.	ПК-12	+	+	+	+	+
17.	ПК-13	+	+	+	+	+
18.	ПК-20	+	+	+	+	+
19.	ПК-26	+	+	+	+	+
20.	ПК-27	+	+	+	+	+
21.	ПК-31	+	+	+	+	+

2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

2.2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 3

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются от-

		дельные недостатки в оформлении представленного материала: допущены неточности в использовании терминологии, неточности в оформлении результатов выполнения задания и т.п.
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

2.2.2 Тестирование

не предусмотрено

2.2.3 Собеседование

При собеседовании обучающийся демонстрирует:

знания: требований охраны труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности; правил внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; правил составления отчета о прохождении практики.

Критерии оценки собеседования

Таблица 4

Шкала оценивания	Критерий оценивания
зачтено	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> - знание требований охраны труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности; - знание правил внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; - знание правил составления отчета о прохождении практики.
не зачтено	обучающийся: <ul style="list-style-type: none"> - плохо знает требования охраны труда, правила техники безопасности и пожарной безопасности; - плохо знает правила внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; - не знает правила составления отчета о прохождении практики.

2.2.4 Дневник практики

Таблица 5

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Дневник практики заполнен аккуратно, грамотно. Имеются тезисы по выполненным видам работ. Виды работ, описанные в дневнике практики, соответствуют требованиям программы практики, носят описательный характер, логически обосновываются.
2.	Хорошо	Дневник практики заполнен аккуратно. Тезисы по выполненным видам работ представлены не полно. Имеются незначительные неточности в описании выполненной работы.
3.	Удовлетворительно	Дневник практики заполнен неаккуратно. Записи краткие. Имеются грубые неточности в описании выполненных работ. Тезисы по большинству выполненных видов работ отсутствуют.
4.	Неудовлетворительно	Дневник заполнен частично, неаккуратно. Записи краткие. Тезисы по выполненным видам работ отсутствуют.

2.2.5 Отчет по практике

Таблица 6

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; – структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – индивидуальное задание раскрыто полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета; – и т.п.
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – допущены неточности в оформлении отчета; – индивидуальное задание раскрыто полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета; – и т.п.
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – индивидуальное задание раскрыто не полностью; – нарушены сроки сдачи отчета; – и т.п.
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; – нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – индивидуальное задание не раскрыто; – нарушены сроки сдачи отчета; – и т.п.

2.2.6 Защита отчета по практике

Таблица 7

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> – студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; – стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; – дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики; – и т.п.
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> – владеет необходимой для ответа терминологией; – недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; – допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя; – и т.п.
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; – использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; – способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя; – и т.п.
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; – не владеет минимально необходимой терминологией; – допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно; – и т.п.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

3.1. Индивидуальные задания на практику по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Примерный перечень индивидуальных заданий на практику

1. Предложения по усовершенствованию технологических процессов,
2. Предложения по усовершенствованию рентабельности производства,
3. Предложения по улучшению качества готовой продукции (колбасных изделий, полуфабрикатов, свинокопченностей, консервов)

3.2. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам представления дневника по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Формой отчетности по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) является – дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика и собеседование.

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Т.Ю. Левина. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный дневник. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный дневник руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

3.3 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам представления отчета по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Т.Ю. Левина. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

В отчете содержится информация, касающаяся выполнения обучающимся индивидуального задания по практике, представлены все необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании производственной практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный отчет. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный отчет руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

3.4. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Дайте характеристику предприятия.
2. Какова история и перспективы развития предприятия?
3. Какова структура предприятия?
4. Расскажите об основных законодательных актах и нормативных документах, используемых при производстве мясных продуктов.

5. Расскажите об ассортименте и качестве вырабатываемой мясной продукции.
6. Опишите технологические схемы производства мясных продуктов.
7. Какова технологическая поточность в основных цехах?
8. Расскажите об устройстве, работе и эксплуатации основного оборудования.
9. Расскажите об основном оборудовании, применяемом на предприятии.
10. Назовите предложения по усовершенствованию технологических процессов.
11. Назовите предложения по рентабельности предприятия.
12. Назовите предложения по улучшению качества готовой продукции.
13. Каковы требования охраны труда и техники безопасности на предприятии.
14. Каковы технологические санитарные требования к оборудованию по производственным помещениям.
15. Назовите правила по технике безопасности и противопожарной технике.
16. Расскажите о котельной, об основном оборудовании.
17. Как происходит электроснабжение предприятия?
18. Расскажите о назначении компрессорной.
19. Расскажите о системе канализации на предприятиях мясной промышленности.
20. Как проводится организация ремонта технологического оборудования.
21. Расскажите о видах загрязнений на предприятии.
22. Каковы способы очистки сточных вод.
23. Каковы способы очистки воздуха.

4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций

Прохождение производственной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и завершается оформлением дневника практики, отчетом по практике, отзывом-характеристикой и зачетом.

В течение практики обучающийся оформляет дневник практики и отчет по практике по установленной форме, которые в конце практики предоставляются руководителю практики от предприятия в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Затем оформленные дневник и отчет по практике предоставляются руководителю практики от университета для проверки.

Так же руководителю практике от университета предоставляется отзыв-характеристика написанный руководителем практики от предприятия.

Практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики.

Аттестация в виде собеседования проводится по результатам практики при наличии полностью и правильно оформленного дневника практики, отчета по практике, отзыва-характеристики.

Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики.

Таблица 8


Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3	дневник практики, отчет по практике, собеседование	зачтено / не зачтено
Основной	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-26, ПК-27, ПК-31	Дневник практики, отчет по практике, собеседование	зачтено / не зачтено
Заключительный	ОК-5, ОК-7	Дневник практики, отчет по практике, собеседование, защита отчета	зачтено / не зачтено
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			зачтено / не зачтено

Итоговым контролем по практике является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника, отчета по практике, отзыв-характеристики и собеседования.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.



 (подпись)