

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 11.03.2025 14:43:49  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab0f01fe1ba2172735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный  
университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой ТПП

*О.М. Попова* / Попова О.М./

«18» 05. 2021 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

	<b>УЧЕБНАЯ</b>	
Вид практики		
Наименование практики	<b>технологическая</b>	"
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>	"
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>	"
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>	"
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>	"
Форма обучения	<b>Заочная</b>	"
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>	"
Ведущий преподаватель	<b>Буховец В.А., доцент</b>	"
Разработчик: доцент Буховец В.А.	<i>В.А. Буховец</i>	"
	подпись	"

**Саратов 2021**

## 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.....	9.

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате прохождения ознакомительной практики обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Образования в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апреля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня 2016г.);

-приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 15.01.2015 №7); формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе прохождения ознакомительной технологической практики

#### Этапы формирования компетенций

Компетенции		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
Код	Наименование					

<p>ПК-8 ПК-9</p>	<p>Способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>Способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям и рынка</p>	<p>ПК-8.1.Проводит входной, текущий и итоговый контроль работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств</p> <p>ПК-8.2.Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>ПК-9.1.Использует знания по стандартизации и сертификации для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-9.2.Участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных</p>	<p>Подготовительный</p>	<p>Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление плана прохождения практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.</p>	<p>0,2/6</p>	<p>Собеседование</p>
----------------------	--	---	-------------------------	--	--------------	----------------------

<p>ПК-8 ПК-9</p>	<p>Способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>Способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям и рынка</p>	<p>ПК-8.1.Проводит входной, текущий и итоговый контроль работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств</p> <p>ПК-8.2.Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>ПК-9.1.Использует знания по стандартизации и сертификации для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-9.2.Участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p>Практический</p>	<p>Изучение организации работы складских помещений предприятий, обеспечение сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Изучение технологий производств хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Знакомство с ассортиментом сырья и перечнем поставщиков.</p> <p>Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды. Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании. Изготовление полуфабрикатов; выполнение простых технологических операций.</p>	<p>1,5/54</p>	<p>Собеседование</p>
----------------------	--	---	---------------------	--	---------------	----------------------

<p>ПК-8 ПК-9</p>	<p>Способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>Способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям и рынка</p>	<p>ПК-8.1.Проводит входной, текущий и итоговый контроль работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств</p> <p>ПК-8.2.Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>ПК-9.1.Использует знания по стандартизации и сертификации для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-9.2.Участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p>Аналитический этап</p>	<p>Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка к собеседованию по прохождению практики.</p>	<p>1/36</p>	<p>Собеседование</p>
----------------------	--	---	---------------------------	--	-------------	----------------------

<p>ПК-8 ПК-9</p>	<p>Способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>Способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям и рынка</p>	<p>ПК-8.1.Проводит входной, текущий и итоговый контроль работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств</p> <p>ПК-8.2.Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>ПК-9.1.Использует знания по стандартизации и сертификации для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-9.2.Участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p>Заключительный</p>	<p>Систематизация фактического материала, подготовка к собеседованию по прохождению практики.</p>	<p>0,3/12</p>	<p>Зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики, собеседование</p>
----------------------	--	---	-----------------------	---	---------------	--

1. **Описание показателей и критериев оценивания компетенций**  
 1.1 **Показатели оценивания сформированное компетенций в результате прохождения практики**

Таблица 2

	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	подготовка к защите	Собеседование
1.	ПК-8	+	+	+
2.	ПК-9	+	+	+

1.2 **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 отдельные недостатки при собеседовании: допущены неточности в использовании терминологии и т.п.
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по предоставлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по представлению собранного материала

2.2.2 **Собеседование по итогам практики**

Таблица 4

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	- обучающийся 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;



2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;</li> <li>- владеет необходимой для ответа терминологией;</li> <li>- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;</li> <li>- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя;</li> <li>- и т.п.</li> </ul>
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;</li> <li>- использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно;</li> <li>- способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя;</li> <li>- и т.п.</li> </ul>
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;</li> <li>- не владеет минимально необходимой терминологией;</li> <li>- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно;</li> </ul>

***Критерии оценивания могут быть дополнены в зависимости от цели и задач практики***

**2. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения производственной практики**

#### **Примерные вопросы к собеседованию**

1. Классификация хлебобулочных изделий.
2. Классификация макаронных изделий.
3. Классификация кондитерских изделий
4. Технологические этапы производства хлебобулочных изделий.
5. Технологические этапы производства кондитерских изделий.
6. Технологические этапы производства макаронных изделий.
7. Нормативные сроки хранения на предприятии хлебобулочных изделий.
8. Нормативные сроки хранения на предприятии кондитерских изделий.
9. Нормативные сроки хранения на предприятии макаронных изделий.

Итоговой формой аттестации прохождения учебной практики является зачет, формой отчетности – собеседование.

К собеседованию обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (*Приложение 1 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной технологической ознакомительной практики*);

2. График прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (*Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной технологической практики*);

3. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (*Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной технологической практики*);

4. Аттестационный лист (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной технологической практики*);

5. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации и копию справки о закреплении руководителя в профильной организации (*Приложение 5,6 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной технологической практики*).

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

Прохождение практики осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, данная практика необходима для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и завершается собеседованием.

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

Текущий контроль предполагает оценку каждого этапа практики.

Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при успешном прохождении собеседования. Итоговая оценка

определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики.

Таблица 6

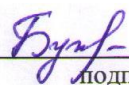
Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ПК-8 ПК-9	собеседование	зачтено / незачтено
Практический	ПК-8 ПК-9	собеседование	зачтено / незачтено
Аналитический	ПК-8 ПК-9	собеседование	зачтено / незачтено
Заключительный	ПК-8 ПК-9	собеседование	зачтено / незачтено
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			зачтено / незачтено

Итоговым контролем по практике является зачет, который проводится в форме защиты отчета по практике.

Основания для выставления оценки «незачтено»:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- неудовлетворительное прохождение собеседования.

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.

  
\_\_\_\_\_ подпись