

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:  
528682d78e671e566ab07f01e1ba2172f735a12




**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
« 18 » 05. 2021 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Вид практики	<b>УЧЕБНАЯ</b>
Наименование практики	<b>ознакомительная</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.	 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 учебной ознакомительной 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					

ПК-2 ПК-6	<p>Способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций</p> <p>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-2.1. Проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных</p> <p>ПК-2.2. Анализирует результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций</p> <p>ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-6.2. Формирует и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	Подготовительный	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.	0,2/6	Собеседование
--------------	--	--	------------------	---	-------	---------------

<p>ПК-2 ПК-6</p>	<p>Способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций</p> <p>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-2.1.Проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных</p> <p>ПК-2.2.Анализирует результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций</p> <p>ПК-6.1.Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-6.2.Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Практический</p>	<p>Изучение организации работы складских помещений предприятий, обеспечение сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом сырья и перечнем поставщиков. 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>
----------------------	--	---	---------------------	--	---------------	----------------------

ПК-2 ПК-6	<p>Способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций</p> <p>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-2.1. Проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных</p> <p>ПК-2.2. Анализирует результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций</p> <p>ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-6.2. Формирует и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	Аналитический этап	Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка к собеседованию по прохождению практики.	1/36	Собеседование
--------------	--	--	--------------------	--	------	---------------

ПК-2 ПК-6	<p>Способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций</p> <p>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-2.1. Проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных</p> <p>ПК-2.2. Анализирует результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций</p> <p>ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка к собеседованию по прохождению практики.	0,3/12	Зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики, собеседование
--------------	--	---	----------------	--	--------	---

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-2	+	+	+
2.	ПК-6	+	+	+

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. Какие хлебобулочные изделия вы знаете.
2. Какое сырье используется для приготовления хлебобулочных изделий.
3. Какое сахаросодержащее сырье вы знаете.
4. Какие жиры вы знаете.
5. Какие пряности используют в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве.
6. Какие желирующие вещества вы знаете.
7. Сколько видов шоколада и конфет вы знаете.
8. Какие виды начинок вы знаете.
9. Что относится к мучным кондитерским изделиям.
10. Какие виды макаронных изделий вы знаете, и чем они отличаются.
11. Из чего изготавливаются макаронные изделия.

## 12. Как хранятся макаронные изделия.

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 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 ознакомительной практики*);

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

4. Аттестационный лист (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной ознакомительной 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 ознакомительной 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.

Ознакомительная 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

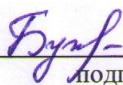
Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ОК-4; ОК-5; ПК- 9.	собеседование	<i>зачтено / незачтено</i>
Практический	ОК-4; ОК-5; ПК-4.	собеседование	<i>зачтено / незачтено</i>
Аналитический	ПК- 4; ПК-9.	собеседование	<i>зачтено / незачтено</i>
Заключительный	ОК-5; ПК-4;	собеседование	<i>зачтено / незачтено</i>
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			<i>зачтено / незачтено</i>

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