



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе практики)
«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
инжиниринга технологического оборудования

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Таблица 1 – Планируемые результаты, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-5: Способен организовывать на учно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач;</p> <p>ПК-4: Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом.</p>	<p>ОПК-5.2: Анализирует существующие научные работы, выявляет их преимущества и недостатки, предлагает новые концепции для комплексного решения профессиональных задач;</p> <p>ПК-4.5: Разрабатывает (совершенствует) рецептуру продукта животного происхождения.</p>	<p>Учебная практика – технологическая практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы научных исследований в области производства продуктов питания животного происхождения; - специфику и требования к оформлению отчетов, рефератов, научных публикаций. - принципы разработки и совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки; - товароведческую оценку перерабатываемого сырья и разрабатываемой продукции на основе сырья животного происхождения. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты проведенных научных исследований; - представлять результаты исследований, проведенных в ходе прохождения технологической практики, в форме отчетов, рефератов, публикаций; - разрабатывать технологическую схему производства разрабатываемого и/или модернизируемого пищевого продукта из сырья животного происхождения; - осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.</p> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками выбора методов экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты проведенных научных исследований;- навыками представления результатов исследований, проведенных в ходе прохождения технологической практики;- навыками обоснования технологических режимов и параметров технологического процесса;- навыками материальных расчетов на пищевом производстве. <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов проведенных научных исследований;- представления результатов научных исследований, полученных в ходе технологической практики, в виде отчетов, обзоров, докладов и статей;разработки или совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;- осуществления поиска и принятия оптимальных решений

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 К оценочным средствам для промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета (зачет с оценкой), относятся:

- отчет по практике
- тестовые задания закрытого и открытого типов.

2.2 Критерии оценки результатов прохождения практики

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» 2) «зачтено», «не зачтено» 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые,

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	фрагменты информации в рамках поставленной задачи		рамках поставленной задачи	дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2.3 Оценивание тестовых заданий закрытого типа осуществляется по системе зачтено/не зачтено («зачтено» – 41-100% правильных ответов; «не зачтено» – менее 40 % правильных ответов) или пятибалльной системе (оценка «неудовлетворительно» - менее 40 % правильных ответов; оценка «удовлетворительно» - от 41 до 60 % правильных ответов; оценка «хорошо» - от 61 до 80% правильных ответов; оценка «отлично» - от 81 до 100 % правильных ответов).

Тестовые задания открытого типа оцениваются по системе зачтено/не зачтено. Оценивается верность ответа по существу вопроса, при этом не учитывается порядок слов в словосочетании, верность окончаний, падежи.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

Индикаторы: ОПК-5.2: Анализирует существующие научные работы, выявляет их преимущества и недостатки, предлагает новые концепции для комплексного решения профессиональных задач

Тестовые задания открытой формы:

1. Документ, определяющий допустимые методы исследований при идентификации или подтверждении соответствия продуктов обязательным требованиям это _____
2. Принципиальная возможность применения методики для определения содержания нутриента в конкретном виде сырья или готовой продукции определяется в _____
3. _____ это-логически завершенное исследование какой-либо проблемы, осуществленное посредством применения научного метода.
4. Предельно краткое изложение сути решаемых задач в рамках статьи _____

Тестовые задания закрытого типа:

1. Метод анализа применительно к пищевым продуктам

1.	гравиметрический	а)	разделение компонентов продукции для проведения дальнейших исследований
2.	иммуно-ферментный	б)	количественное определение компонентов продукции
3.	электрохимические	в)	определения показателей безопасности продукции

2. Установите последовательность в представлении результатов проведенных научных исследований:

- 1) тема исследования
- 2) объект исследования
- 3) цель

- 4) актуальность исследования
- 5) задачи
- 6) вывод
- 7) результаты

3. Статистические методы анализа контроля качества продукции животного происхождения

1.	Гистограмма	а)	метод, основанный только на достоверных данных, применяется для получения конкретной информации, выявления причинноследственных связей
2.	Расслаивание	б)	метод графически отражают динамику процесса, т.е. изменение показателей во времени.
3.	Контрольные карты	в)	это графический метод представления данных, сгруппированных по частоте попадания в определенный интервал

4. Выберите правильное соответствие

1.	наблюдение	а)	нахождение значения физической величины опытным путем с помощью специальных технических средств.
2.	измерение	б)	познание процесса взаимодействия объектов материального мира через различные органы чувств, без вмешательства со стороны исследователя в этот процесс.
3.	сравнение	в)	установление различия между объектами материального мира или нахождение в них общего, осуществляемое как при помощи органов чувств, так и при помощи специальных устройств.

Компетенция ПК-4: Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

Индикаторы ПК-4.5: Разрабатывает (совершенствует) рецептуру продукта животного происхождения

Тестовые задания открытой формы:

1. Пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, _____ или биотехнологического происхождения в _____, обработанном или переработанном виде.

2. _____ - это принцип пищевой комбинаторики, в основе которого – исключение из состава продукта какого-либо компонента.

3. К основным задачам государственной политики в области здорового питания относится _____

Тестовые задания закрытого типа:

1. Расположите в последовательности этапы разработки нового продукта продукта:

1. разработка продуктовой стратегии
2. запуск продукта в производство
3. коммерциализация продукта
4. разработка продукта и технологии его производства

2. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчета на 1 кг массы тела, которые учитываются при разработке нового вида пищевой продукции

1.	Белки	а)	5,0– 8,5 г
2.	Углеводы	б)	1,2 – 1,6 г
3.	Жиры	в)	1,4 – 2,2 г

3. Для обеспечения биологической полноценности разрабатываемого пищевого продукта выберите оптимальное соотношение

1.	ПНЖК:МНЖК:НЖК	а)	1,5:1:1,5
2.	Б:Ж:У	б)	1:6:3
3.	Са:Р:Mg	в)	1:4:4

**4 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/
КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

Данный вид контроля по учебной практике – технологической практике не предусмотрен учебным планом.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по учебной практике – технологической практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 7 от 23.03.2023 г.)

Заведующая кафедрой



И.М. Титова