



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)  
**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА – ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению  
**19.03.03 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 и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения;</p> <p>ПК-6: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов.</p>	<p>ОПК-5.3: Эксплуатирует схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств с целью оптимизации производств и сокращения затрат;</p> <p>ОПК-5.4: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения, а также выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПК-6.4: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения.</p>	<p>Производственная практика – преддипломная практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритм решения проектных задач с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности;</li> <li>- принципы рационального размещения технологического оборудования, цехов и пищевого предприятия в целом;</li> <li>- основные виды технологического оборудования пищевых производств, нормы времени (выработки), нормативы материальных затрат, виды и пропорции поступающего сырья, тары и упаковочных материалов, расположение сырьевых источников и цехов.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать цели проекта с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности;</li> <li>- проектировать пищевое производство и контролировать его соответствие требованиям документации;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов.</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования);</li> <li>- методами проектирования пищевых производств;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>- навыками организации рабочих мест, размещения оборудования.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- формулировки целей проекта и проектирования пищевого предприятия.</p> <p>- проектировать ключевые элементы пищевого производства;</p> <p>- работы с генеральным планом предприятия, планами технического оснащения цехов пищевого предприятия.</p>

## 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»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может	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

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	связывать между собой)			
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3.Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	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
<b>4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	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 и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы: ОПК-5.3: Эксплуатирует схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств с целью оптимизации производств и сокращения затрат

ОПК-5.4: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения, а также выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов питания животного происхождения

#### **Тестовые задания открытой формы:**

1. Особенностью \_\_\_\_\_ производства является изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени. Необходимым условием \_\_\_\_\_ производства является наличие устойчивого и значительного спроса на продукцию.
2. Технологическая \_\_\_\_\_ предполагает обособление предприятий, цехов и участков в целях выполнения определенных операций или стадий производственного процесса.
3. Технико-экономическое обоснование (ТЭО) – это \_\_\_\_\_, демонстрирующий возможность внедрения нового продукта, услуги, процесса или технологии.
4. Дайте определение поточного метода организации производства. Чем он характеризуется и что является его основной структурной единицей.

5. Технологический процесс на предприятии должен осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями производства каждого вида изделия и с учетом оборудования, включенного в аппаратурно-технологическую схему, по которой осуществляется выработка данного вида изделия. Опишите содержание технологической инструкции.

6. Опишите порядок использования соли на производстве при «мокроем» способе хранения.

**Тестовые задания закрытого типа:**

1. Последовательность, в которой стандарты на продукцию вида общих технических условий и стандарты вида технических условий содержат разделы:

- 1) упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- 2) правила приёмки и методы испытания
- 3) ассортимент
- 4) технические требования (общие технические требования)

2. Производственный процесс состоит из нескольких процессов. Соотнесите процессы и их названия по роли в общем производственном процессе:

1	основные	А	транспортные, энергообеспечение, складирование
2	вспомогательные	Б	инструментальные, ремонтные, производство энергии строительно-монтажные
3	обслуживающие	В	заготовительные, обрабатывающие, сборочно-отделочные
4	управленческие	Г	прогнозирование и планирование, регулирование и координация, контроль, учет, анализ, организация

3. Раздел стандарта «Правила приёмки и методы испытаний» определяет следующий порядок отбора проб для испытаний:

- 1) периодичность контроля
- 2) объём выборки, подлежащей контролю в процентах от объёма партии
- 3) перечень ссылок на нормативные документы, в которых содержатся методики определения показателей качества
- 4) определение партии однородной продукции
- 5) правила отбора проб и выборки

4. Нормативная база РФ в области качества и пищевой безопасности состоит из нижеприведенных документов. Расположите их в нужной последовательности по значимости:

- 1) Федеральный закон РФ «О техническом регулировании»
- 2) Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 3) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- 4) Закон РФ «О защите прав потребителей»
- 5) Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»
- 6) Указ Президента РФ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности РФ»

РФ»

5. Перечислите задачи, которые решаются в рамках раздела технико-экономического обоснования:

- 1) определить состав мероприятий по сбыту продукции
- 2) определить состав мероприятий по анализу рынка
- 3) определить конкретные направления деятельности предприятия
- 4) сформулировать долгосрочные и краткосрочные цели предприятия, стратегию и тактику их достижения

тактику их достижения

6. При производстве продукции организуется обязательный контроль за ее качеством и безопасностью. Контроль подразделяется по этапам производственного процесса. Соотнесите название контроля и место его проведения.

1	входной	А	Контроль готовой продукции
2	операционный	Б	Контроль изготовления продукции
3	приемочный	В	Контроль продукции поставщика

Компетенция ПК-6: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов

Индикаторы ПК-6.4: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения

#### **Тестовые задания открытой формы:**

1. В общем виде производственную мощность можно определить, как максимально возможный выпуск продукции в соответствующий период времени при обозначенных условиях использования оборудования и производственных ресурсов (площадей, энергии, сырья, живого труда). Ведущим фактором, влияющим на производственную мощность, является \_\_\_\_\_.

2. Дайте характеристику термину «Бережливое производство».

**Тестовые задания закрытого типа:**

1. Соотнесите шаги, необходимые для достижения оптимальных результатов при рациональном ведении технологического процесса, с их характеристиками:

1	Анализ текущих рабочих процессов	А	На основе полученной информации следует выявить возможности для оптимизации процессов, включая автоматизацию, внедрение новых технологий и улучшение организации
2	Оценка эффективности каждого этапа процесса	Б	Необходимо определить время, затрачиваемое на каждую операцию, и оценить степень ее влияния на общую производительность
3	Идентификация возможных улучшений	В	Необходимо изучить каждый этап производства, выявить узкие места и проблемные зоны
4	Разработка плана оптимизации	Г	Этот этап включает проведение изменений, обучение персонала новым методикам работы и постоянный контроль их эффективности
5	Внедрение и контроль	Д	На этом этапе необходимо определить приоритетные мероприятия и разработать детальный план их внедрения в производственный процесс

2. Построение рациональной производственной структуры предприятия осуществляется в следующем порядке:

1) планируются транспортные связи внутри предприятия, их взаимодействие с общегосударственными (внешними для предприятия) путями;

2) устанавливаются состав цехов предприятия, их мощность в объемах, обеспечивающих выпуск продукции;

3) намечаются кратчайшие маршруты межцехового передвижения предметов труда по ходу производственного процесса

4) рассчитываются площади для каждого цеха и склада, определяются их пространственные расположения в генеральном плане предприятия;

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

Данный вид контроля по производственной практике - преддипломной практике не предусмотрен учебным планом.

**5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике - преддипломной практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата 19.03.03 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