



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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе практики)
«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА – ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профиль программы
«ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции.</p>	<p>Производственная практика – преддипломная практика</p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритм решения проектных задач с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности; - принципы рационального размещения технологического оборудования, цехов и пищевого предприятия в целом; - 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. <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать цели проекта с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности; - проектировать пищевое производство и контролировать его соответствие требованиям документации; - рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов. <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования); - методами проектирования пищевых производств; - навыками организации рабочих мест, размещения оборудования. <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировки целей проекта и проектирования пищевого предприятия. - проектировать ключевые элементы

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		пищевого производства; - работы с генеральным планом предприятия, планами технического оснащения цехов пищевого предприятия.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

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 полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии найти 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
3 Научное осмысление	Не может делать научно корректных	В состоянии осуществлять	В состоянии осуществлять система-	В состоянии осуществлять систе-

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
изучаемого явления, процесса, объекта	выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	научно корректный анализ предоставленной информации	корректный и научно предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	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 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения

Тестовые задания открытого типа:

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.

Ответ: массового

2. Технологическая _____ предполагает обособление предприятий, цехов и участков в целях выполнения определенных операций или стадий производственного процесса.

Ответ: специализация

3. Технико-экономическое обоснование (ТЭО) – это _____, демонстрирующий возможность внедрения нового продукта, услуги, процесса или технологии.

Ответ: документ

4. _____ - это метод, основанный на ритмичной повторяемости согласованных во времени и пространстве основных, вспомогательных и обслуживающих производственных операций, выполняемых на специализированных рабочих местах, расположенных по ходу технологического процесса.

Ответ: Поточный метод организации производства

5. Укажите, чем характеризуется поточный метод организации производства.

Ответ: Поточный метод характеризуется:

- глубоким расчленением производственного процесса на операции;
- четкой специализацией рабочих мест на выполнении определенных операций;
- параллельным выполнением операций на всех рабочих местах;
- расположением оборудования по ходу технологического процесса.

6. Основной структурной единицей поточного метода организации производства является _____.

Ответ: поточная линия

7. Поточный метод организации производства характерен для _____ и _____ типов производства.

Ответ: массового, крупносерийного

8. Технологический процесс на предприятии должен осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями производства каждого вида изделия и с учетом оборудования, включенного в _____, по которой осуществляется выработка данного вида изделия.

Ответ: аппаратурно-технологическую схему

9. 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 _____.

Ответ: оборудование

10. Формула для расчета количества рабочих (N), где

A – количество сырья, продукции, полуфабрикатов, производимых в смену в кг, шт;

c – норма выработки для одного рабочего, выражаемая на единицу сырья, полуфабрикатов, продукции в сек, мин, час/кг;

T – продолжительность смены, с.

Ответ: $N = \frac{A}{Tc}$

11. При использовании технологической схемы производства соленой рыбной продукции, включающей посол _____ рыбы возникает проблема утилизации отходов.

Ответ: целой (или неразделанной)

12. Минимальная допустимая ширина пролетов _____.

Ответ: 6 м

13. Метод материальных балансов рекомендуется использовать для материального расчета производства _____.

Ответ: рыбной кормовой муки

14. На _____ обязательно представление «розы ветров».

Ответ: генеральном плане предприятия

Тестовые задания закрытого типа:

15. 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;

Ответ: 2, 4, 1, 3.

16. 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
	Внедрение и контроль		На этом этапе необходимо определить приоритетные мероприятия и разработать детальный план их внедрения в производственный процесс

Ответ: 1 в, 2 б, 3 а, 4 д, 5 г

17. 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

Компетенция ПК-2: способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции.

Тестовые задания открытого типа:

18. Наука о количественных методах оценки качества продукции называется _____.

Ответ: квалиметрия

19. Концептуальная модель взаимозависимых видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях – от определения потребностей до оценки их удовлетворения (те модель жизненного цикла товара) называется _____.

Ответ: петля качества

20. В соответствии со стандартом ИСО жизненный цикл товара включает _____ этапов.

Ответ: 11

21. _____ - совокупность организационной структуры, распределения ответственности, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающая общее руководство качеством.

Ответ: Система качества

22. Предотвращение выработки и выпуска предприятием продукции, не соответствующей требованиям нормативной и технической документации, является задачей _____.

Ответ: производственного контроля качества

23. _____ - проба, взятая единовременно из определенной части нештучной продукции.

Ответ: Точечная проба

24. Анализ, проводимый в аккредитованной лаборатории в случаях разногласий по поводу качества продукта называется _____.

Ответ: арбитражный

25. Внешний вид, консистенция, вкус, запах, аромат относятся к _____ показателям.

Ответ: органолептическим

26. Аккредитованная испытательная лаборатория по результатам исследования пробы выдает _____.

Ответ: протокол испытаний

Тестовые задания закрытого типа:

27. 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

Ответ: 1 в, 2 б, 3 а.

28. 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»

Ответ: 4, 2, 5, 1, 6, 3.

29. 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

Ответ: 4, 2, 5, 1, 3.

30. 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)

Ответ: 3, 4, 2, 1.

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Данный вид контроля по практике не предусмотрен учебным планом.

4 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 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технологии пищевых производств»).

Преподаватель-разработчик - Альшевская М.Н., к.т.н., доцент.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

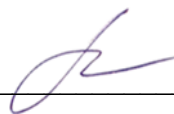
Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии _____



М.Н. Альшевская