



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 – НАУЧНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ  
РАБОТА»**

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-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-6: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов.</p>	<p>ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;</p> <p>ПК-6.3: Владеет методами теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Производственная практика - научно – исследовательская работа</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследований в области технологии продуктов питания;</li> <li>- основы планирования эксперимента по заданной методике в области технологии продуктов питания;</li> <li>- правила составления отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать материал по теме исследований, ставить задачи для исследований, подбирать адекватную методику для решения поставленных задач;</li> <li>- измерять, наблюдать и составлять описания исследований в области технологии продуктов питания.</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютерными программами для обработки результатов исследования;</li> <li>- навыками обобщения полученных экспериментальных данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.</li> </ul> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведения экспериментов по заданной методике в области технологии продуктов питания;</li> <li>- обобщения полученных экспериментальных данных и составления отчетов по выполненному заданию.</li> </ul>

## 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 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
<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,</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него	В состоянии осуществлять научно корректный	В состоянии осуществлять систематический и научно	В состоянии осуществлять систематический и научно-

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>процесса, объекта</b>	сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	анализ предоставленной информации	корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	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-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Индикаторы: ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям

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

1. Качественно проведенный анализ, правильно полученные и сформулированные выводы являются основой для разработки \_\_\_\_\_, направленных на устранение недостатков, улучшения состояния исследуемого явления (процесса).
2. Способы достижения цели исследовательской работы – это \_\_\_\_\_ исследования
3. Результаты практического исследования – это (дать характеристику)

#### **Тестовые задания закрытого типа:**

1. Соотнесите названия разделов отчета о проведении исследования с их содержанием:

1	Введение	А	Проводится анализ полученных результатов
2	Материалы и методы	Б	Обоснование выборки, описание методов сбора информации
3	Результаты и их обсуждение	В	Обосновывается актуальность проблемы, дается характеристика исследования (цель, задачи и др.)
4	Заключение	Г	Формулируются основные выводы и даются практические рекомендации

2. Последовательность разделов в структуре отчета:

- 1) основная часть
- 2) содержание
- 3) заключение
- 4) титульный лист
- 5) введение

3. Распределите порядок проведения исследования:

- 1) системный анализ
- 2) проведение замеров
- 3) библиографический анализ
- 4) выделение и синтез главных компонентов

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

Индикаторы ПК-6.3: Владеет методами теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

**Тестовые задания открытой формы:**

1. Для определения массовой доли соли сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения применяют \_\_\_\_\_ метод.
2. Опишите, на чем основан метод определения кислотности исследуемого продукта.

**Тестовые задания закрытого типа:**

1. Соотнесите методы с тем, что они позволяют определить в продукте:

1	Мора	А	Белок
2	Сокслета	Б	Жир
3	Лоури	В	Хлорид натрия
4	Бертрана	Г	Углеводы

2. Распределите методы исследования по точности получаемых результатов, начиная с наибольшей:

- 1) ускоренные
- 2) стандартные
- 3) арбитражные
- 4) экспресс-методы

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

Данный вид контроля по производственной практике - научно – исследовательской работе не предусмотрен учебным планом.

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

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике – научно – исследовательской работе 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