



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 – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ 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-5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания;</p> <p>ПК-6.6: Осуществляет теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>Производственная практика – технологическая практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды пищевого сырья, перерабатываемого пищевым предприятием на котором проходит практика и ассортимент продукции, изготовленной из него; - технологические операции участка производства пищевой продукции, на котором проходит практика; <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять технологическую схему производства и ее описание на основе наблюдений и анализа технологического процесса; <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления операций технологического процесса не требующих специальной квалификации; <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения отдельных производственных заданий в рамках технологического процесса.

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 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 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

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
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 и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы: ОПК-5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

Тестовые задания открытой формы:

1. Массовое производство характеризуется устойчивостью приготовления значительного количества безопасной продукции массового спроса. Для такого производства характерно разделение на операции и закрепление за ними рабочих мест, использование высокопроизводительного _____, непрерывность и ритмичность.

2. ХАССП – система управления _____ пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятия и предупреждении этих рисков до их реального появления.

3. Опишите обязанности изготовителя, которые он должен определить для себя с целью обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в соответствии с частью 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Выделяют семь принципов, которые лежат в основе ХАССП. Распределите их в нужной последовательности:

- 1) Разработка системы мониторинга
- 2) Выявление критических контрольных точек
- 3) Разработка корректирующих действий
- 4) Анализ и оценка рисков
- 5) Установление критических пределов
- 6) Разработка процедур проверки разработанной системы
- 7) Документирование всех стадий и процедур

2. Соотнесите элементы системы ХАССП с их характеристиками:

1	Описание продукции	А	Подбор и документирование источников опасностей Идентификация опасностей Определение приемлемых уровней опасностей Анализ и документирование характеристик опасностей
2	Информация о производстве	Б	Блок-схемы технологических процессов
3	Анализ опасностей	В	Составление описания сырья, ингредиентов, материалов, контактирующих с пищевой продукцией Описание характеристик конечной продукции
4	Анализ рисков	Г	Разработка документированной процедуры проведения внутренних аудитов на предприятии
5	Внутренние аудиты	Д	Документирование метода оценки вероятности появления, оценки значимости последствий каждого опасного фактора Документирование оценок вероятности появления, значимости последствий по каждому опасному фактору

3. Продукты на предприятии условно можно подразделить на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию. Соотнесите их с характеристиками:

1	Сырье	А	продукты, которые прошли частичную или полную механическую, или тепловую, или химическую обработку, а также это сочетание полуфабрикатов, из которых в дальнейшем при минимальном количестве энергии получают изделия
2	Полуфабрикаты	Б	продукты, прошедшие одну или несколько стадий обработки без доведения до кулинарной готовности и непригодные к непосредственному употреблению
3	Полуфабрикаты высокой степени готовности	В	продукты, поступающие на предприятие и предназначенные для обработки
4	Готовая продукция	Г	различные изделия, реализуемые предприятием

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

Индикаторы ПК-6.6: Осуществляет теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Тестовые задания открытой формы:

1. Арбитражный метод определения влаги при 105 °С относится к _____ методам.
2. Дайте характеристику полуфабриката.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Последовательность определения массы нетто продукта:
 - 1) Взвесить вымытую и высушенную тару
 - 2) Взвесить образец в потребительской таре
 - 3) Рассчитать массу нетто
 - 4) Включить и проверить работу весов
 - 5) Выложить продукт из тары
2. Последовательность определения показателей качества и безопасности пищевой продукции:
 - 1) Определение химических показателей
 - 2) Определение физических показателей
 - 3) Определение микробиологических показателей
 - 4) Изучение упаковки и маркировки
 - 5) Определение органолептических показателей

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

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

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике – технологической 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