



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 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
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения; ПК-7: Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.	ОПК-4.2: Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов; ПК-7.5: Участвует в организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания.	Учебная практика – технологическая практика	<u>Должен знать:</u> расчет и проектирование рецептур по критерию минимальной себестоимости или энергетической ценности с использованием программы Microsoft Excel. <u>Должен уметь:</u> собирать и анализировать исходные информационные данные для проектирования рецептур. <u>Должен владеть:</u> компьютерной программой Microsoft Excel; <u>Должен приобрести опыт:</u> проектирования рецептур по заданным критериям.

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
4. Освоение стандартных	В состоянии решать только фрагменты	В состоянии решать	В состоянии решать	Не только владеет алгоритмом и

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
алгоритмов решения профессиональных задач	поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	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-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

Индикаторы: ОПК-4.2: Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов

Тестовые задания открытой формы:

1. Процесс создания описания, необходимого для построения в заданных условиях еще не существующего объекта, на основе его первоначального описания, практическая деятельность, целью которой является поиск новых решений, оформленных в виде комплекта документации это _____

2. Задача _____ при проектировании связана с определением функции объекта или системы по заданному описанию и оценкой проектных полученных решений.

3. Легче выбрать хорошее решение из нескольких вариантов, чем сразу предложить требуемое решение. Естественно, чем больше вариантов, тем лучшее решение можно найти. Для отыскания большого количества идей в сжатые сроки предназначен метод мозговой атаки (или, как его ещё называют, мозгового штурма). Опишите его.

Тестовые задания закрытого типа:

1. В зависимости от объёма и вида сведений о решаемой задаче методы проектирования можно подразделить на эвристические, экспериментальные и формализованные. Определите, какими понятиями и категориями они оперируют:

1	Эвристические	А	физическими объектами и их характеристиками, основаны на использовании реальных объектов и физических моделей
2	Формализованные	Б	конкретными параметрами или их группами, строятся на основе четких указаний посредством языка схем, математических формул, формально-логических отношений и алгоритмов
3	Экспериментальные	В	основаны на подсознательном мышлении, не допускают алгоритмизации

2. Соотнесите методы конструирования с их характеристиками:

1	Метод стандартизации	А	создание изделия путем сочленения унифицированных агрегатов, устанавливаемых в различном сочетании на общем основании
2	Метод унификации	Б	переделка изделия с целью его приспособления к новым требованиям, условиям работы, технологическому процессу без изменения в нем наиболее дорогих и ответственных частей
3	Метод агрегатирования	В	создание конструкции и её последующее совершенствование на основе применения стандартных деталей и узлов, элементов со стандартными параметрами
4	Метод модификации	Г	устранения излишнего многообразия посредством сокращения перечня допустимых элементов и решений, приведения их к однотипности, многократное применение в конструкции одних и тех же деталей, узлов, форм поверхностей

3. Под проектированием понимается структура процесса создания, производства и эксплуатации продукции. Распределите этапы проектирования:

- 1) разработка проектной документации
- 2) научно-исследовательские работы
- 3) планирование
- 4) производство и реализация

Компетенция ПК-7: Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

Индикаторы ПК-7.5: Участвует в организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания

Тестовые задания открытой формы:

1. Часть производственного процесса, заключающаяся в изменении формы, состояния, внешнего вида, химического состава продукта называется _____ операция.
2. Время, в течение которого продукты и полуфабрикаты проходят последовательно все стадии переработки называется _____ цикл.
3. Поясните, что такое технологическая схема производства продукции.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Организовать производство в масштабе отдельного предприятия означает:
 - 1) Установить численный и квалификационный состав работников
 - 2) Рассчитать потребность в сырье в соответствии с планом выпуска
 - 3) Определить порядок взаимодействия цехов, разработать режимы труда и отдыха
 - 4) Обосновать ассортимент и количество выпускаемой продукции
 - 5) Определить номенклатуру, количество оборудования, инвентаря, тары
2. Расположите в нужной последовательности основные этапы производства колбас:
 - 1) Упаковывание и маркирование
 - 2) Наполнение оболочек
 - 3) Контроль качества
 - 4) Приготовление фарша из подготовленного сырья
 - 5) Тепловая обработка, сушка
3. Соотнесите виды обработки сырья при производстве продуктов питания с происходящими при этом процессами:

1	Механические процессы	А	нагревание, охлаждение, выпаривание, конденсация
2	Гидромеханические процессы	Б	мойка, замачивание, осаждение и фильтрование продуктов
3	Тепловые процессы	В	сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование продуктов

4	Химические процессы	Г	маринование
---	---------------------	---	-------------

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 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