

Приложение к рабочей программе практики **Учебная практика – ознакомительная практика**

Направление – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Учебный план 2021 года разработки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1 Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по практике

ФОС по практике – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов обучения, а также и уровня сформированности всех компетенций (или их частей), закрепленных за практикой. ФОС используется при проведении промежуточной аттестации обучающихся.

Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО;
- оценка достижений обучающихся в процессе прохождения практики с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения.

2 Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных в программе практики дескрипторов компетенции, установленных ОПОП ВО. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях.

Структурными элементами ФОС по практике являются: ФОС для текущей аттестации, ФОС для проведения промежуточной аттестации, состоящий из установленных заданий, описывающих показатели, критерии и шкалы оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний

Раздел	Текущая аттестация (количество заданий, работ)		Промежуточная аттестация
	Составление отчета по практике	Выполнение индивидуальных заданий о практике	
Раздел 1. Подготовительный	+	+	зачет с оценкой
Раздел 2. Основной	+	+	
Раздел 3. Заключительный	+	+	

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Выполнение отчета по практике и индивидуальных заданий оценивается руководителем практики и оформляется в виде Отзыва о работе студента руководителя практики от профильной организации.

ОТЗЫВ О РАБОТЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____/И.О. Фамилия обучающегося/
руководителя практики от профильной организации

Перечень компетенций, осваиваемых на практике		Оценка уровня освоения компетенций (по четырехбалльной шкале)
Код и наименование компетенции	Индивидуальное задание	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Задание 1. Демонстрация владения приемами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности. Задание 2. Демонстрирует навыки поиска, анализа информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач.	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Задание 3. Демонстрация умения эффективно планировать собственное время.	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Задание 4. Демонстрация умения самостоятельно изучать специализированную литературу и другую научно-техническую информацию, использовать нормативную документацию, принятую в пищевой промышленности. Задание 5. Демонстрация знания круга своих будущих профессиональных обязанностей. Задание 6. Демонстрация навыков владения аналитическими методами обработки и представления результатов в форме отчета.	
Общая оценка уровня подготовки обучающегося по результатам практики		

Руководитель практики

(название организации)

_____/ И.О. Фамилия /

Критерии оценивания

Оценивание осуществляется по четырёхбалльной системе.

Шкала оценивания	Показатели
Отлично	– обучающийся в ходе доклада демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; четко и безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; – обучающийся свободно излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время учебной практики; – обучающийся в срок подготовил отчёт по индивидуальной работе во время прохождения учебной практики, который отвечает всем предъявляемым требованиям по его составлению; – имеется положительное оценочное заключение (отзыв) с места практики.
Хорошо	– обучающийся в ходе доклада демонстрирует большинство практических умений и навыков работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; практически безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; – обучающийся с незначительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время учебной практики; – обучающийся в срок подготовил отчёт по индивидуальной работе во время прохождения учебной практики, который в целом отвечает предъявляемым требованиям по его составлению и имеет незначительные ошибки и неточности; – имеется положительное оценочное заключение (отзыв) с места практики
Удовлетворительно	– обучающийся в ходе доклада с затруднениями демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; – обучающийся с затруднениями и заметными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время учебной практики; – отчет по индивидуальной работе подготовлен и сдан не в срок (первая неделя после окончания практики); в структуре и оформлении отчета имеются значительные ошибки и неточности (но не более 3-х); – в отчете отсутствует либо не практически не раскрыта практическая часть исследований, полученные выводы не соответствуют поставленным задачам; – имеется положительное оценочное заключение (отзыв) с места практики
Не удовлетворительно	– обучающийся не выполнил программу практики; – обучающийся не может продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; – обучающийся со значительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время учебной практики; – обучающийся не подготовил индивидуальный отчёт о самостоятельной работе во время прохождения учебной практики

Допускается использование иных оценочных средств текущей аттестации, разработанных профильной организацией и согласованных с университетом.

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Зачет с оценкой

Условием допуска к промежуточной аттестации является сдача отчета по практике.

Технология проведения зачета с оценкой – защита отчета по практике и устные ответы на два теоретических вопроса, связанных с основами профессиональной деятельности.

Примеры теоретических вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию, приведены ниже.

1. В чем заключается концепция приемлемого (допустимого) риска?
2. Определение метода, принципа и средства обеспечения безопасности.
3. Важнейшие принципы системного анализа безопасности.
4. Принцип анализа безопасности с помощью «дерева опасностей и причин».
5. Какие объекты являются носителями механических опасностей?

6. Основные причины поражения током.
7. Меры по защите человека от вредных веществ.
8. Что предполагает номенклатура и квантификация опасностей?
9. Первичное и вторичное облако при аварии на химически опасном объекте.
10. Взаимодействие организма человека с окружающей средой.
11. Гигиеническая классификация труда.
12. Микроклимат производственных помещений
13. Индивидуальные средства защиты при ЧС.
14. Коллективные средства защиты при ЧС
15. Технологическая схема и ее значение.
16. Основные группы технологических процессов.
17. Классификация сырья пищевой промышленности.
18. Перечислите объекты технологической науки.
19. Виды сырья животного происхождения.
20. Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
21. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога.
22. Краткое содержание видов профессиональной деятельности бакалавра.
23. Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
24. Какие показатели химического состава характеризуют энергетическую ценность продукта?
25. Какие основные процессы пищевых производств Вы знаете?

Критерии оценивания:

Оценка на зачете формируется как среднее арифметическое оценок текущего контроля, защиты отчета, включающего ответы на теоретические вопросы.

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по 4-х балльной системе. Оценка осуществляется по следующим критериям:

«Отлично» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.