

**Приложение к рабочей программе практики**  
**Производственная практика – технологическая 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, контрольно-измерительных материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

**Применяемые методы оценки полученных знаний**

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

## 2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Выполнение индивидуальных заданий на практику оценивается руководителем практики от профильной организации, 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 4-х балльной 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 навыков анализа содержания проблемной ситуации отраслевого характера, как системы элементов и связей между ними с целью выработки оптимального пути её решения.	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Задание 2. Демонстрация умения критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач.	
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Задание 3. Демонстрация навыков выявления и устранения проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Задание 4. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий.	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Задание 5. Демонстрация умения применять полученные знания о технологических процессах в практической деятельности. Задание 6. Демонстрация навыков работы с лабораторным оборудованием, оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации.	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Задание 7. Демонстрация навыков работы на технологическом оборудовании.	
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Задание 6. Демонстрация способности анализировать санитарное состояние производства, предлагать конкретные мероприятия по соблюдению контроля санитарного состояния производства, сырья, вспомогательных материалов, качества готовой продукции. Задание 7. Демонстрация умений использовать нормативную и техническую документацию, регламенты в производственном процессе. Задание 8. Демонстрация знаний правил по охране труда на пищевых предприятиях	

Перечень компетенций, осваиваемых на практике		Оценка уровня освоения компетенций (по 4-хбалльной шкале)
Код и наименование компетенции	Индивидуальное задание	
ПК-1. Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Задание 9. Демонстрация знаний первичного документооборота предприятия, формы учетных регистров, в которых будет накапливаться и систематизироваться информация о первичных документах, график документооборота.	
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Задание 10. Демонстрация умения анализировать качество производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях на соответствие требований технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Задание 11. Демонстрирует знание комплекса мер (нормативные требования ТК), целью которых является обеспечение безопасности и сохранение здоровья работников, занятых исполнением своих трудовых обязанностей.	
Общая оценка уровня подготовки обучающегося по результатам практики		

Руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия /  
(название организации)

### Критерии оценивания

Оценивание осуществляется по четырёхбалльной системе.

Шкала оценивания	Показатели
Отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся в ходе доклада демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой производственной практики; четко и безошибочно отвечает на вопросы по пунктам производственной практики;</li> <li>– обучающийся свободно излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время производственной практики;</li> <li>– обучающийся в срок подготовил отчёт по индивидуальной работе во время прохождения производственной практики, который отвечает всем предъявляемым требованиям по его составлению;</li> <li>– имеется положительное оценочное заключение (отзыв) с места производственной практики</li> </ul>
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся в ходе доклада демонстрирует большинство практических умений и навыков работы, освоенные им в соответствии с программой производственной практики; практически безошибочно отвечает на вопросы по пунктам производственной практики;</li> <li>– обучающийся с незначительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время производственной практики;</li> </ul>

Шкала оценивания	Показатели
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся в срок подготовил отчёт по индивидуальной работе во время прохождения производственной практики, который в целом отвечает предъявляемым требованиям по его составлению и имеет незначительные ошибки и неточности;</li> <li>– имеется положительное оценочное заключение (отзыв) с места производственной практики</li> </ul>
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся в ходе доклада с затруднениями демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой производственной практики;</li> <li>– обучающийся с затруднениями и заметными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время производственной практики;</li> <li>– отчет по индивидуальной работе подготовлен и сдан не в срок (первая неделя после окончания производственной практики); в структуре и оформлении отчета имеются значительные ошибки и неточности (но не более 3-х);</li> <li>– в отчете отсутствует либо не практически не раскрыта практическая часть, полученные выводы не соответствуют поставленным задачам;</li> <li>– имеется положительное оценочное заключение (отзыв) с места производственной практики</li> </ul>
Не удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся не выполнил программу производственной практики;</li> <li>– обучающийся не может продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой производственной практики;</li> <li>– обучающийся со значительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время производственной практики;</li> <li>– обучающийся не подготовил индивидуальный отчёт о НИР во время прохождения производственной практики</li> </ul>

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.Какие существуют методы органолептической оценки качества?
- 2.Какие существуют физические методы оценки качества?
- 3.Какие существуют химические методы оценки качества?
- 4.Перечислите технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
- 5.Какие показатели химического состава характеризуют энергетическую ценность продукта?
- 6.Какие показатели химического состава характеризуют пищевую ценность продукта?
- 7.Какие показатели химического состава характеризуют биологическую ценность продукта?
8. Какие основные процессы пищевых производств Вы знаете?

9. Какие показатели качества продуктов питания Вы знаете?
10. Какие показатели безопасности продуктов питания Вы знаете?
11. Какие процессы происходят при хранении пищевого сырья и пищевых продуктов с участием воды?
12. Назовите основные органолептические показатели качества рыбы и рыбной продукции.
13. Назовите основные органолептические показатели качества соленой рыбной продукции.
14. Назовите основные органолептические показатели качества копченной рыбной продукции.
15. Перечислите дефекты копченной рыбной продукции и возможные способы их устранения.
16. Перечислите дефекты сушеной и вяленой рыбной продукции и возможные способы их устранения.
17. Перечислите дефекты консервов.
19. Назовите основную нормативную документацию, регламентирующую требования к показателям безопасности и качества рыбной продукции.
20. По каким физико-химическим показателям проводят контроль качества копченной продукции?
21. Дайте определение понятию «партия продукции».
22. Какие виды моечных машин применяются в рыбной промышленности?
23. Перечислите типы дефростеров.
24. Перечислите тепловое оборудование консервного производства и виды теплоносителей, используемых в нем.
25. Перечислите оборудование для измельчения рыбного сырья.
26. Перечислите типы закаточных машин.
27. Сравните между собой конструкции автоклавов вертикального и горизонтального типа.
28. Классификация сушильных установок.
29. Чем различаются установки для холодного и горячего копчения рыбы?
30. Что такое морфометрические характеристики рыб, плотность, удельный вес?
31. Перечислите оборудование для обжаривания, укажите типы его обогрева.
32. Какие Вы знаете типы оборудования для сушки и вяления.
33. Перечислите оборудование для холодного и горячего копчения.
34. Назовите пороки охлажденной рыбы.
35. Как подразделяют соленую рыбную продукцию в зависимости от концентрации соли в мышечной ткани?
36. Назовите дефекты вяленой, провесной и сушеной продукции.
37. Какие Вы знаете виды разделки рыбы?

### **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 производственной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной 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 производственной 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.