

Приложение к рабочей программе практики
Производственная практика – преддипломная практика

Направление – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Учебный план 2023 года разработки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1 Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по практике

ФОС по практике – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся 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.

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 и оформляется в виде Отзыва о работе студента руководителя практики от профильной организации.

ОТЗЫВ О РАБОТЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____/И.О. Фамилия обучающегося/

руководителя практики

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. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных технических расчетов, решения поставленных задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Задание 2. Демонстрирует знания технологии производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, технологические процессы их обеспечивающие. Задание 3. Обосновывает выбор оптимального способа решения задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Задание 4. Демонстрирует владение навыками деловой коммуникации, использует информационно-коммуникационные технологии.	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Задание 5. Демонстрирует умение эффективно планировать свое время при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей.	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства	Задание 6. Обосновывает рациональное использование сырья и материалов в технологических процессах. Задание 7. Демонстрирует и применяет знания о технологических процессах и	

Перечень компетенций, осваиваемых на практике		Оценка уровня освоения компетенций (по четырехбалльной шкале)
Код и наименование компетенции	Индивидуальное задание	
продуктов животного происхождения	основных направлениях их усовершенствования Задание 8. Демонстрирует навыки владения методиками расчета норм расхода сырья, материалов и тары, нормами времени и выработки по технологическим операциям	
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Задание 9. Демонстрирует умение работать с нормативной и технической документацией в производственном процессе., знание современных требований к организации и проведению производственного контроля.	
ПК-1. Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Задание 10. Демонстрирует умение обосновать выбор и разработать план размещения оборудования современного технологической линии производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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. Задание 12. Демонстрирует навыки сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства.	
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	Задание 13. Демонстрирует умение проводить исследования особенностей потребительских предпочтений на рынке рыбной продукции. Задание 14. Формирует ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	
Общая оценка уровня подготовки обучающегося по результатам практики		

Руководитель практики

(название организации)

/ И.О. Фамилия /

Критерии оценивания:

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

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

1. Какие показатели химического состава характеризуют пищевую ценность продукта?
2. Какие показатели химического состава характеризуют биологическую ценность продукта?
3. Какие основные процессы пищевых производств Вы знаете?
4. Какие показатели качества продуктов питания Вы знаете?
5. Какие показатели безопасности продуктов питания Вы знаете?
6. Назовите основные органолептические показатели качества рыбы и рыбной продукции.
7. Назовите основные органолептические показатели качества соленой рыбной продукции.
8. Назовите основные органолептические показатели качества копченной рыбной продукции.
9. Перечислите дефекты копченной рыбной продукции и возможные способы их устранения.
10. Перечислите дефекты сушеной и вяленой рыбной продукции и возможные способы их устранения.
11. Перечислите дефекты консервов.
12. Назовите основную нормативную документацию, регламентирующую требования к показателям безопасности и качеству рыбной продукции.
13. Дайте определение понятию «партия продукции».
14. Перечислите типы дефростеров.
15. Перечислите оборудование для измельчения рыбного сырья.
16. Классификация сушильных установок.
17. Чем различаются установки для холодного и горячего копчения рыбы?
18. Что такое морфометрические характеристики рыб, плотность, удельный вес?
19. Перечислите оборудование для обжаривания, укажите типы его обогрева.
20. Какие Вы знаете типы оборудования для сушки и вяления?
21. Перечислите оборудование для холодного и горячего копчения.
22. Назовите пороки охлажденной рыбы.
24. Как подразделяют соленую рыбную продукцию в зависимости от концентрации соли в мышечной ткани?
25. Назовите дефекты вяленой, провесной и сушеной продукции.
26. Какие Вы знаете виды разделки рыбы?
27. С какой целью производится продуктовый расчет?
28. Дайте определение понятиям: технологический процесс, технологическая операция.
29. Какие операции относят к основным какие – к вспомогательным? Показывают ли на развернутой технологической схеме все операции?
30. Какой расчет называется «продуктовым»?
31. В каком случае выполняется «прямой» продуктовый расчет, в каком «обратный»?
32. Что понимают под массовым составом рыбы?
- Каковы стадии посмертных изменений рыбы и основные способы ее сохранения (консервирования)?
33. В чем заключается сущность процесса посола?
34. Что такое пресервы, опишите технологию их приготовления?
35. Назовите пороки соленой рыбы, в чем причина их возникновения, меры предупреждения?

36. Какие требования предъявляются к икорным продуктам? Назовите пороки икорных продуктов, причины их возникновения и меры предупреждения?
37. Какие требования предъявляются к качеству, в чем заключаются пороки сушеных и вяленых рыбных товаров, как их можно предотвратить?
38. Какие виды стерилизованных консервов выпускают у нас в стране?
39. Что такое кормовая мука и каковы основные способы ее получения?
40. Какие виды продукции готовят из ракообразных и какова ее технология?
41. Какие виды продукции готовят из двустворчатых моллюсков, какова технология ее приготовления?
42. Какую продукцию готовят из головоногих моллюсков и какова технология ее приготовления?
43. Как обрабатывают промысловых иглокожих?
44. Какие пряности применяют при консервировании рыбы?
45. Дайте определение «промышленной стерильности».

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.