

Приложение к рабочей программе практики Преддипломная практика

Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология рыбы и рыбных продуктов
Учебный план 2016 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. 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 четырехбалльной шкале)
Код и наименование компетенции	Индивидуальное задание	
ОПК-2. Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Задание 1. Демонстрация знания общих технологических процессов в производстве продуктов животного происхождения, способов технологической обработки сырья. Задание 2. Демонстрация умений применения достижения новых технологий, разработки мероприятий по внедрению результатов исследований в практику производственного процесса	
ОПК-3. Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Задание 3. Демонстрация знания методов оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции	
ПК-1. Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Задание 4. Демонстрация навыков понимания и знания технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в технологическом процессе производства продукции	
ПК-4. Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Задание 5. Демонстрация навыков работы с лабораторным оборудованием, оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации	
ПК-5. Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Задание 6. Демонстрация знания способов проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, организационных навыков проведения производственного контроля полуфабрикатов и качества готовой продукции, методов продуктового расчета в производстве	
ПК-6. Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать	Задание 7. Демонстрация навыков обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и	

Перечень компетенций, осваиваемых на практике		Оценка уровня освоения компетенций (по четырехбалльной шкале)
Код и наименование компетенции	Индивидуальное задание	
полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	использовать их в управлении качеством продукции	
ПК-9. Готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Задание 8. Демонстрация знаний требований экологической и биологической безопасности при производстве готовой продукции на предприятии	
ПК-10. Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Задание 9. Демонстрация навыков выполнения сравнительных анализов преимуществ и недостатков аналогичного по функциям оборудования, исходя из заданных требований производительности, цели функционирования и его проектных технико-экономических показателей	
ПК-13. Владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Задание 10. Демонстрация умения использовать современные информационно-коммуникационные технологии для сбора, обработки и анализа информации. Задание 11. Демонстрация навыков работы с программными средствами общего и профессионального назначения	
ПДК-1. Способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	Задание 12. Демонстрация знаний основных принципов организации контроля, основанного на управлении рисками в критических контрольных точках при внедрении новых технологий продуктов	
ПКД-3. Способностью рассчитывать и проектировать детали, узлы, машины и механизмы	Задание 13. Демонстрация навыков работы с технической документацией для проведения сравнительного анализа технических решений в деталях, узлах и машинах в целом	
Общая оценка уровня подготовки обучающегося по результатам практики		

Руководитель практики
от профильной организации

_____ / И.О. Фамилия /
(название организации)

_____ / И.О. Фамилия /

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по практике проводится в виде защиты отчета по практике в форме устного собеседования. Примерный перечень вопросов устного собеседования:

1. Теплофизические свойства сырья.
2. Оборудование для охлаждения и замораживания рыбного сырья.
3. Оборудование для дефростации и посола.
4. Основные принципы ХАСПП.
5. Технологические схемы производства разных видов рыбной продукции.
6. Показатели качества и безопасности разных видов рыбной продукции.
7. Биологические основы хранения живой рыбы.
8. Перевозка живой рыбы водным, железнодорожным, автомобильным и другим транспортом.
9. Консервирование рыбы холодом: преимущества способа холодильной обработки.
10. Современное состояние вопроса и перспективы низкотемпературной обработки рыбы.
11. Влияние условий охлаждения, замораживания, хранения и размораживания на микрофлору рыб.
12. Источники загрязнения, способность микрофлоры к адаптации, пути снижения обсемененности тканей рыб.
13. Влияние охлаждения, замораживания, холодильного хранения и размораживания на развитие ферментных и химических процессов в тканях рыб.
14. Разделка рыбы: виды разделки, назначение.
15. Технологическая схема производства охлажденной рыбы.
16. Пороки охлажденной рыбы. Причины возникновения, способы сохранения.
17. Подмораживание рыбы. Назначение и сущность процесса. Преимущества и недостатки в сравнении с охлаждением, с замораживанием рыбы.
18. Способы подмораживания, упаковывания и хранения подмороженной рыбы.
19. Замораживание. Влияние стадий посмертных изменений, скорости замораживания и условий хранения на размер кристаллов в тканях мороженой рыбы.
20. Физико-химические, гистологические изменения в мясе рыбы, потери массы при замораживании.
21. Классификация способов замораживания рыбы.
22. Глазирование. Сущность процесса, назначение, существующие способы.
23. Существующие способы защиты рыбы от окисления жира и потери массы при холодильном хранении.
24. Технологическая схема изготовления мороженой рыбы.
25. Упаковывание и маркирование мороженой рыбы в зависимости от способа замораживания.
26. Холодильное хранение и транспортирование мороженой рыбы. Режимы хранения и контроль.
27. Физические и химические изменения мороженой рыбы при хранении. Способы снижения отрицательного воздействия на качество мороженой рыбы длительного хранения.
28. Пути повышения качества мороженой рыбы.
29. Окислительные процессы в жире мороженой рыбы при хранении и способы их торможения.
30. Пороки мороженой рыбы.
31. Размораживание рыбы.
32. Классификация поверхностных способов размораживания рыбы.

33. Технологическая конструкция по заготовке, прием и транспортированию живой рыбы с мест лова на рыбообрабатывающие предприятия.
34. Посол как способ консервирования.
35. Факторы, влияющие на продолжительность просаливания.
36. Классификация соленой продукции в зависимости от концентрации соли в мышечной ткани.
37. Производство пряной и маринованной рыбы.
38. Дефекты соленой продукции.
39. Способы сушки при производстве рыбной продукции.
40. Факторы, влияющие на продолжительность процесса сушки.
41. Производство вяленой продукции.
42. Производство провесной продукции.
43. Производство сушеной продукции.
44. Дефекты вяленой, провесной и сушеной продукции.
45. Коптильный дым, его состав.
46. Классификация способов копчения.
47. Производство продукции холодного копчения дымовым и бездымным способом.
48. Производство продукции горячего копчения дымовым и бездымным способом.
49. Электрокопчение.
50. Виды потребительской и транспортной упаковки для копченой продукции.
51. Дефекты копченой продукции.
52. Технологическая характеристика икры.
53. Сырье для производства кормовой продукции.
54. Классификация способов производства кормовой муки и их сравнительный анализ.
55. Краткая характеристика основных способов получения рыбных жиров. Факторы, влияющие на выход жира и его качество.

Критерии оценивания:

Оценивание осуществляется по четырёхбалльной системе.

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

Шкала оценивания	Показатели
	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 отчет о самостоятельной работе во время прохождения преддипломной практики

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

В процентном соотношении оценки (по четырёхбалльной системе) выставляются в следующих диапазонах:

- «неудовлетворительно» – менее 59%
- «удовлетворительно» – 60%–74%
- «хорошо» – 75%–89%
- «отлично» – 90%–100%