

Приложение к рабочей программе практики
Производственная практика – по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности

Направление – 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	
ОК-6. Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Задание 1. Демонстрация работы в коллективе студентов при проведении обзорных инструкций. Задание 2. Демонстрация взаимодействия с коллективом производственного предприятия при прохождении практики	
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. Способность 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. Способность 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	Задание 7. Демонстрация навыков обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные	

Перечень компетенций, осваиваемых на практике		Оценка уровня освоения компетенций (по четырехбалльной шкале)
Код и наименование компетенции	Индивидуальное задание	
информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	данные и использовать их в управлении качеством продукции	
ПК-10. Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Задание 8. 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-12. Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Задание 9. Изучение особенностей организации работы на конкретном рабочем месте	
Общая оценка уровня подготовки обучающегося по результатам практики		

Руководитель практики
от профильной организации

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

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. Что называется генеральным планом?
2. Что закладывается в основу разработки генерального плана промышленного предприятия?
3. Назовите основные принципы классификации промышленных зданий.
4. Назовите основные технологические требования к промышленным зданиям.
5. Назовите основные технические требования к промышленным зданиям.
6. Из каких условий выбирают размеры ворот на промышленных предприятиях?
7. Что такое продуктовый расчет и для чего он проводится.
8. Назовите дефекты рыбной продукции (конкретного вида).
9. Назовите показатели безопасности рыбной продукции (конкретного вида).
10. Назовите показатели качества рыбной продукции (конкретного вида).
11. Современное состояние вопроса и перспективы низкотемпературной обработки рыбы.
12. Влияние структуры тканей рыбы на степень переохлаждения и скорость кристаллизации воды в тканях рыбы.
13. Влияние охлаждения, замораживания, холодильного хранения и размораживания на развитие ферментных и химических процессов в тканях рыб.
14. Технологическая схема производства охлажденной рыбы.
15. Пороки охлажденной рыбы. Причины возникновения, способы сохранения.

16. Технологическая схема изготовления мороженой рыбы.
17. Упаковывание и маркирование мороженой рыбы в зависимости от способа замораживания.
18. Пути повышения качества мороженой рыбы.
19. Пороки мороженой рыбы. Понятия: пороки допустимые, недопустимые, устранимые. Причины возникновения, способы устранения пороков.
20. Посол как способ консервирования.
21. Производство пряной и маринованной рыбы.
22. Производство вяленой продукции.
23. Производство провесной продукции.
24. Производство сушеной продукции.
25. Дефекты вяленой, провесной и сушеной продукции.
26. Дефекты копченой продукции.
27. Технологическая характеристика икры.
28. Краткая характеристика основных способов получения рыбных жиров.

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 производственной практики; четко и безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; – обучающийся свободно излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время производственной практики; – обучающийся в срок подготовил отчёт по индивидуальной работе во время прохождения производственной 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 производственной практики; практически безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; – обучающийся с незначительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время производственной практики; – 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; – 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 производственной практики; – обучающийся с затруднениями и заметными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время производственной 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

Шкала оценивания	Показатели
	навыки работы, освоенные им в соответствии с программой производственной практики; – обучающийся со значительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время производственной практики; – обучающийся не подготовил индивидуальный отчёт о самостоятельной работе во время прохождения производственной 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%