

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

Направление – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Профиль – Технология продуктов из водных биоресурсов  
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 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, 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	
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Задание 1. Демонстрация владения навыками активного межличностного общения; навыками выступления на собраниях с докладами, составления планов работы научного коллектива и контроля его выполнения.	
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	Задание 2. Демонстрация умения оценивать технологические риски, определять критические контрольные точки и инновационно-технологические мероприятия по обеспечению безопасности разрабатываемых технологий и продуктов питания.	
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	Задание 3. Демонстрация умения самостоятельно изучать специализированную литературу и другую научно-техническую информацию, использовать нормативную документацию, принятую в пищевой промышленности. Задание 4. Демонстрация навыков выражения и обоснования собственной позиции относительно выбора современных методов поиска, критического анализа и синтеза информации. Задание 5. Демонстрация навыков владения аналитическими методами обработки результатов исследования и методологией представления результатов в форме отчета.	
Общая оценка уровня подготовки обучающегося по результатам практики		

Руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(название организации)

\_\_\_\_\_/ И.О. Фамилия /

## 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 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 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 практики;</li><li>– обучающийся с незначительными ошибками 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 в целом отвечает предъявляемым требованиям по его составлению и имеет незначительные ошибки и неточности;</li><li>– имеется положительное оценочное заключение (отзыв) с места 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 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 исследований, полученные выводы не соответствуют поставленным задачам;</li><li>– имеется положительное оценочное заключение (отзыв) с места практики</li></ul>
Не удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся не выполнил программу 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 самостоятельной работе 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. Перечислите технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
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. Какие процессы происходят при хранении пищевого сырья и пищевых продуктов с участием воды?
7. Назовите основные органолептические показатели качества рыбы и рыбной продукции.
8. Назовите основные органолептические показатели качества соленой рыбной продукции.
9. Назовите основные органолептические показатели качества копченной рыбной продукции.
10. Перечислите дефекты копченной рыбной продукции и возможные способы их устранения.
11. Перечислите дефекты сушеной и вяленой рыбной продукции и возможные способы их устранения.
12. Назовите основную нормативную документацию, регламентирующую требования к показателям безопасности и качества рыбной продукции.
13. Дайте определение понятию «партия продукции».
14. Какие виды моечных машин применяются в рыбной промышленности?
15. Перечислите типы дефростеров.
16. Перечислите тепловое оборудование консервного производства и виды теплоносителей, используемых в нем.
17. Перечислите оборудование для измельчения рыбного сырья.
18. Перечислите типы закаточных машин
19. Сравните между собой конструкции автоклавов вертикального и горизонтального типа.
20. Классификация сушильных установок.
21. Чем различаются установки для холодного и горячего копчения рыбы?
22. Что такое морфометрические характеристики рыб, плотность, удельный вес?
23. Перечислите оборудование для обжаривания, укажите типы его обогрева.
24. Какие Вы знаете типы оборудования для сушки и вяления.
25. Перечислите оборудование для холодного и горячего копчения.
26. Назовите пороки охлажденной рыбы.
27. Как подразделяют соленую рыбную продукцию в зависимости от концентрации соли в мышечной ткани?
28. Назовите дефекты вяленой, провесной и сушеной продукции.
29. 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 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.