

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой


_____ Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

Фонд оценочных средств

Б2.В.01 (У) «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»
по направлению Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения –
прикладной бакалавриат
квалификация (степень) выпускника бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

2.

Индекс	Формулировка	Разделы практики		
		1	2	3
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	+	+	+
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	+	+	+
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	-	+	+
ПК-25	- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	-	+	-

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения практики

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Не удовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

2.3 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел практики	Содержание требования в разрезе разделов практики	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные и техническую документацию, используемую при производстве продуктов питания животного происхождения; - основные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области производства продуктов питания животного происхождения <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией и современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации 	1, 2, 3	Детальный анализ техническую документацию, используемую при производстве продуктов питания животного происхождения	Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2
ПК-3	<p>Знать: - основные этапы и закономерности развития</p>	1, 2, 3	Выступления приглашенных	Круглый стол,	Описание общей	Задание из раздела	Задание из раздела	Задание из раздела 3.1

	<p>технологии в области переработки сырья животного происхождения;</p> <p>- основные виды научно-технической информации в сфере производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: - использовать научную и производственную терминологию при написании и защите отчетов</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Сбора и анализа информации информацию по тематике исследования, в то числе связанную с изучением продуктов питания животного происхождения в виде рефератов и отчетов.</p>		<p>научных сотрудников и специалистов в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Ознакомление обучающихся в предприятиями по производству продуктов питания животного происхождения в виде выездных занятий</p>	<p>самостоятельная работа</p>	<p>характеристики отрасли или перерабатывающего предприятия. Оценка сырьевой базы предприятия и региона, ассортимента выпускаемой продукции, требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию</p>	<p>3.1 по тематике 3.2</p>	<p>3.1 по тематике 3.2</p>	<p>по тематике 3.2</p>
--	--	--	--	-------------------------------	---	--------------------------------	--------------------------------	----------------------------

ПК-4	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения; - общие методы анализа качества продуктов питания животного происхождения <p>Уметь: - выполнять общие методы исследования качества продуктов питания животного происхождения с помощью лабораторного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать инструментальные методы для лабораторных исследований. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения стандартных методик определения качественного состава сырья и продуктов животного происхождения - применения инструментальных методов для анализа качественных показателей продуктов питания животного происхождения 	2, 3	Обработка результатов изучения рынка продукции животного происхождения Воронежской области, обзор направлений научно-исследовательской работы кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I.	Самостоятельная работа	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2
ПК-25	<p>Знать: - основные пакеты стандартных программ автоматизированного проектирования и исследований;</p>	2	Обработка результатов изучения рынка продукции	Самостоятельная работа	Освоение современных технологий	Задание из раздела 3.1 по	Задание из раздела 3.1 по	Задание из раздела 3.1 по

	<p>Уметь: - интерпретировать результаты расчетов по математическим моделям</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: Сбора и анализа информации информацию по тематике исследования; использования компьютерных программ для построения и исследования результатов</p>	<p>животного происхождения с использованием стандартных пакетов автоматизированных программ Воронежской области, обзор направлений научно-исследовательской работы кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I.</p>		<p>й поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности Освоение применения стандартных пакетов автоматизированных программ для обработки и данных</p>	<p>тематике 3.2</p>	<p>тематике 3.2</p>	<p>тематике 3.2</p>
--	--	---	--	--	---------------------	---------------------	---------------------

2.4 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроль)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)

			я)			
ПК-1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные и техническую документацию, используемую при производстве продуктов питания животного происхождения; - основные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области производства продуктов питания животного происхождения <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией и современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета	Защита отчета	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2
ПК-3	<p>Знать: - основные этапы и закономерности развития технологии в области переработки сырья животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды научно-технической информации в сфере производства продуктов питания животного происхождения <p>Уметь: - использовать научную и производственную терминологию при написании и защите отчетов</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Сбора и анализа информации информацию по тематике исследования, в то числе связанную с изучением продуктов питания животного происхождения в виде рефератов и отчетов.</p>	Самостоятельная работа, подготовка отчета	Защита отчета	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2
ПК-4	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения; - общие методы анализа качества продуктов питания животного происхождения <p>Уметь: - выполнять общие методы исследования качества продуктов питания животного происхождения с помощью</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета	Защита отчета	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике

	<p>лабораторного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать инструментальные методы для лабораторных исследований. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения стандартных методик определения качественного состава сырья и продуктов животного происхождения - применения инструментальных методов для анализа качественных показателей продуктов питания животного происхождения 					3.2
ПК-25	<p>Знать: - основные пакеты стандартных программ автоматизированного проектирования и исследований;</p> <p>Уметь: - интерпретировать результаты расчетов по математическим моделям</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: Сбора и анализа информации информацию по тематике исследования; использования компьютерных программ для построения и исследования результатов</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета	Защита отчета	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2	Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2

2.4 Критерии оценки защиты отчета (зачет с оценкой)

Оценка, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Способен самостоятельно, ориентируясь на результаты новейших (в том числе, зарубежных) теоретических и прикладных исследований в выбранной области, обосновать актуальность и значимость выбранной темы исследования. Способен сформулировать ожидаемые результаты собственного исследования, обосновывает их возможное теоретическое и практическое значение.
«Хорошо», повышенный уровень	Знает результаты основных российских исследований в выбранном направлении, Имеет четкое представление о цели собственного исследования. Способен сформулировать актуальность, теоретическую и практическую значимость собственной темы на хорошем уровне.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Имеет представление об основных исследованиях в выбранной области, способен, используя метод аналогий, обосновать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы исследования.
«Неудовлетворительно», ниже порогового	Не имеет четкого представления об основных исследованиях в выбранной области, не способен обосновать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы исследования.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно», ниже порогового	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений изучаемых вопросов, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной практики

2.6 Критерии оценки тестов

Тесты не предусмотрены.

2.7 Допуск к защите отчета (зачет с оценкой)

- 1.Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение этапов практики.
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Отчет практики сдан на кафедру в срок.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Задания по этапам практики

Примерный план прохождения учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебная практика).

1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики. Совместно с руководителем практики формирование индивидуального задания.

2. Экспериментальный (производственно-технологический)

Включает в себя:

- ознакомление с историей развития выпускающей кафедры и предприятий по производству продуктов животного происхождения
- освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности
- ознакомление с ассортиментными группами продуктов животного происхождения
- ознакомление со структурой, организацией работы, техническим оснащением, нормативной документацией и техникой безопасности на предприятии по производству продуктов животного происхождения
- анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания
- работа над отчетом по практике, подготовка презентации по результатам работы.

В соответствии с индивидуальным заданием на этом этапе могут быть проведены отдельные исследования в рамках решаемой научно-практической задачи.

3. Заключительный

Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры, научных сотрудников и производителей.

3.2. Примерный перечень заданий для практики

1. Анализ рынка сбыта продукции животного происхождения предприятиями Воронежской области
2. Изучение процесса организации учебной деятельности по направлению 19.03.03 «Технология продуктов питания животного происхождения» на примере ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I.
3. Обзор крупных мясоперерабатывающих (молокоперерабатывающих) предприятий Воронежской области.
4. Обзор направлений научно-исследовательской работы кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I.
5. Обзор нормативной документации, используемой в отрасли
6. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции перерабатывающего предприятия в Воронежской области
7. Ознакомление со структурой и историей технологического факультета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I.
8. Ознакомление со структурой и историей университета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I.
9. Получение первичных профессиональных умений и навыков по технологической операции (варианты) в условиях учебно-научной лабораторий ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I.

10. Практическое знакомство с производством мясной (молочной) продукции в условиях учебно-научной лабораторий ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I

Примерный перечень индивидуальных заданий для практики

1. Инструментальные методы оценки качества продуктов животного происхождения
2. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
3. Электронные ветеринарные свидетельства их роль в организации прослеживаемости продукции.
4. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
5. Приведите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
6. Роль и значение лаборатории на предприятии. Виды лабораторий, виды производственного контроля.
7. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

По окончании практики предусмотрена защита отчета в форме собеседования, которая приравнивается к зачету с оценкой по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости магистрантов. Зачет по практике выставляется в ведомость и заносится в зачетную книжку обучающегося за подписью руководителя практики от кафедры. Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины, получившие неудовлетворительную оценку во время защиты отчета и не ликвидировавшие академическую задолженность в установленном порядке, не допускаются до защиты магистерской диссертации и могут быть отчислены из университета. Основным документом, характеризующим работу обучающегося во время практики, является отчет. В отчете должны быть показаны результаты деятельности обучающегося в соответствии с заданием. Отчет по учебной практике, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков состоит из титульного листа, содержания, введения, общей части (индивидуального задания), списка литературы, может включать приложения. Введение отражает актуальность выбранной темы (индивидуального задания), цели и задачи практики. В основной части отчета представляют индивидуально задание в виде: исторической справки о предприятиях региона; сведения обо всех аспектах деятельности и развития предприятия региона; сведения об общей характеристике перерабатывающего предприятия; описание сырьевой базы предприятий региона; ассортимента выпускаемой продукции, перечень требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию; основные технологические первичной переработки сырья, технологические операции и режимы производства.

В заключении обучающийся приводит список литературы.

Формой отчетности является утвержденная форма отчета о выполнении содержания практики.

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014, Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	В период прохождения практики на консультациях с руководителем практики от университета
2.	Место и время проведения текущего контроля	В организации прохождения практики, в структурном подразделении университета, в аудитории для самостоятельной работы в университете
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Василенко О.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	В течение прохождения практики
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Василенко О.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в ведомость, доводится до сведения обучающихся. Вносится в базу данных 1С Университет
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ