

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(профиль «Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах
и береговых предприятиях»)
наименование ОПОП

Б2.В.03(П)
шифр практики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Вид и тип
практики**

**Организационно-управленческая практика
(производственная)**

Разработчик (и):

Петров Б.Ф.
ФИО

профессор
должность

канд.техн.наук, доцент
ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 8 от «01» марта 2022 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

В.А. Гроховский
ФИО

**Мурманск
2022**

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых в процессе прохождения практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по практике		
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 УК-3 Определяет формы, средства и методы социального взаимодействия. ИД-2 УК-3 Реализовывает свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества. ИД-3 УК-3 Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной цели.	- способы саморегуляции в условиях межличностного взаимодействия; - сущность делового общения, методы организации различных форм и видов коммуникаций.	- проводить деловую беседу, эффективно следовать структуре делового разговора и держать контроль над беседой; - анализировать конкретные ситуации общения и поведение партнёров, оценивать перспективы взаимодействия.	- навыками эффективного осуществления разных форм делового общения; - приемами убеждения и аргументации в процессе речевого воздействия.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 УК-4 Использует различные формы, виды устной и письменной деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации. ИД-2 УК-4 Осуществляет коммуникацию, основываясь на системе норм изучаемого иностранного языка, используя коммуникативно приемлемый стиль в соответствии с целью и ситуацией общения. ИД-3 УК-4 Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный.	коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения.	навыком ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке.
ПК-1 Организация технологического	ИД-1 ПК-1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из	основные технологические процессы переработки водных биологических ресурсов с	пользоваться нормативной документацией при организации технологического процесса	умениями и навыками:

<p>процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-2 ПК-1 Использует нормативную и техническую документацию при организации технологического процесса.</p>	<p>учетом современных достижений науки и производства.</p>	<p>переработки водных биологических ресурсов.</p>	<p>организации технологического процесса переработки водных биологических ресурсов.</p>
<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1 ПК-2 Участствует в разработке и реализации политики организации в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции.</p> <p>ИД-2 ПК-2 Осуществляет контроль соблюдения требований по обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства.</p>	<p>виды, методы современного контроля.</p>	<p>разрабатывать элементы систем ХАССП, СМБПП.</p>	<p>навыками внедрения элементов ХАССП, МБПП пищевой продукции.</p>

2. Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенций по результатам прохождения технологической практики

Разделы практики (этапы формирования компетенций)	Код(ы) формируемых на этапе компетенций	Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
<p>Этап 1: Подготовительный</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационное собрание; - выдача направлений на практику; - получение индивидуального задания на практику; - прохождение медицинской комиссии. 	-	собеседование	Отчет по практике Результаты текущего контроля
<p>Этап 2: Основной (прохождение практики в профильной организации)</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с профильной организацией, ее структурой и составом управления, режимом работы, с рабочим местом и должностными обязанностями, правилами внутреннего трудового распорядка; - инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии; - изучение организационно-управленческой структуры предприятия и его подразделений; - изучение ассортимента и технологии выпускаемой продукции, каналов поставки сырья, вспомогательных материалов и зон реализации готовой продукции; - сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия; - изучение мероприятий по повышению эффективности производственной деятельности, управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства, реализуемые на предприятии. 	УК-3 УК-4 ПК-1 ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> - учет посещаемости мест проведения практики; - оценка выполнения индивидуального задания на практику; - предварительная проверка качества оформления отчета по практике и сопроводительной документации. 	
<p>Этап 3: Заключительный</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка отчетной документации по практике; - защита отчета по практике; - аттестация 	УК-3 УК-4 ПК-1 ПК-2	вопросы к защите отчета по практике	

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1. Критерии и шкала оценки качества оформления отчета по практике

Рабочая программа практики, перечень заданий, правила оформления отчетной документации размещены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ.

В процессе текущего контроля оценивается качество оформления отчета по практике и сопроводительной документации.

Оценка/баллы	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Индивидуальное задание по практике (задачи) выполнены. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
<i>Хорошо</i>	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются незначительные и стилистические ошибки. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
<i>Удовлетворительно</i>	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.
<i>Неудовлетворительно</i>	Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не вполне соответствует требованиям. Приложения отсутствуют. Отчет сдан в установленный срок. Отзыв отрицательный. Программа практики не выполнена.

3.2 Критерии и шкала оценки выполнения индивидуального задания на практику

В ФОС включено типовое индивидуальное задание на практику:

1. Изучить организационно-управленческую структуру предприятия и его подразделений.
2. Изучить ассортимент и технологию выпускаемой продукции, каналы поставки сырья, вспомогательных материалов и зоны реализации готовой продукции.
3. Произвести сбор, систематизацию и анализ показателей экономической деятельности предприятия.
4. Изучить мероприятия по повышению эффективности производственной деятельности, управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства, реализуемые на предприятии.

Оценка/баллы	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
<i>Хорошо</i>	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала
<i>Удовлетворительно</i>	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала.
<i>Неудовлетворительно</i>	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

4. Критерии и шкала оценивания результатов практики при проведении промежуточной аттестации

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по итогам практики является зачет с оценкой, который проводится в форме собеседования с преподавателем по итогам прохождения практики (защита отчета).

В ФОС включены типовые вопросы к защите отчета по практике:

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, мощность предприятия, каналы поставки сырья, вспомогательных материалов и зоны реализации готовой продукции.
3. Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
4. Структура организации предприятия, схема управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите характеристику производственных линий, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Какова роль и значение лаборатории на предприятии?
8. Какие методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляются на предприятии?
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
15. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
16. Какое оборудование используется на предприятии?
17. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
18. Какова степень автоматизации на предприятии?
19. Как на предприятии обеспечивается управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства?
20. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
21. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
22. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
23. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
24. Какие виды упаковки используют на предприятии?

Критерии и шкала оценивания защиты отчета по практике

Оценка	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Содержание глубокое и всестороннее. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). Работа целостна, использован творческий подход.
<i>Хорошо</i>	Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками решения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). В основном, работа ясная и целостная.
<i>Удовлетворительно</i>	Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие

	требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Частично присутствует интеграция элементов в целое, но работа неоригинальна, и/или незакончена. Оформление отчета - на низком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн)
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы. Работа не закончена, фрагментарна и бессвязна и /или это плагиат. ИЛИ Отчет по практике не предоставлен.