

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

Б2.В.01(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 «05» марта 2024 г.

Заведующий кафедрой ТПП


подпись

В.А. Гроховский
ФИО

Мурманск
2024

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: организации технологического процесса переработки водных

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

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
Этап 1: Подготовительный - организационное собрание; - выдача направлений на практику; - получение индивидуального задания на практику; - прохождение медицинской комиссии.	-	собеседование	Отчет по практике Результаты текущего контроля
Этап 2: Основной (прохождение практики в профильной организации) - 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	- учет посещаемости мест проведения практики; - оценка выполнения индивидуального задания на практику; - предварительная проверка качества оформления отчета по практике и сопроводительной документации.	
Этап 3: Заключительный - 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 несущественные 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
Отлично	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.
Хорошо	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.
Удовлетворительно	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.