

**Компонент ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность  
(профиль) Технология продуктов из водного сырья**  
наименование ОПОП

**Б2.О.01(У)**  
шифр практики

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Вид и тип  
практики**

**Учебная практика: Технологическая практика**

---

Разработчик (и):

Гроховский В.А.

ФИО

Заведующий кафедрой ТПП

должность

д.т.н., профессор

ученая степень,  
звание

Мурманск  
2024

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Результаты обучения по практике		
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ИД1<sub>ОПК-1</sub></b> Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их применения с целью повышения эффективности работы предприятий пищевой промышленности <b>ИД2<sub>ОПК-1</sub></b> Умеет обосновывать актуальность, эффективность и конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности	- технологию производства продукции из гидробионтов и инновационные методы обработки сырья. - свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами - требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания водных биологических ресурсов происхождения - актуальные проблемы и тенденции развития технологии переработки водных биологических ресурсов и разработки продуктов питания из них и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения - структуру и основные компоненты образовательных программ; - требования, предъявляемыми к	- принимать технологические решения, способствующие повышению эффективности работы предприятия - осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат - организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водного сырья и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности - разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания из водных биологических ресурсов - разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания из водного сырья заданного состава и свойств разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания из водного сырья заданного состава и свойств	- навыками повышения конкурентоспособности продукции и обоснования выбора технологии и сырья - навыки расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений - навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из водного сырья - навыками проведения расчетов для проектирования и моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ - навыками координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности - навыками проектирования образовательных программ в профессиональной деятельности
<b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<b>ИД1<sub>ОПК-2</sub></b> Знает свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами <b>ИД2<sub>ОПК-2</sub></b> Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании			

	<p>новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат</p> <p><b>ИДЗ<sub>ОПК-2</sub></b> Имеет навыки расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>образовательным программам</p>	<p>- проектировать образовательные программы в профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</p>	<p><b>ИД1<sub>ОПК-3</sub></b> Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p><b>ИД2<sub>ОПК-3</sub></b> Умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности</p> <p><b>ИД3<sub>ОПК-3</sub></b> Имеет навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из</p>			

	сырья животного происхождения			
<b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	<p>ИД1<sub>ОПК-4</sub> Знает принципы и методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения и процессов производства</p> <p>ИД2<sub>ОПК-4</sub> Умеет разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>ИД3<sub>ОПК-4</sub> Имеет навыки проведения расчетов для проектирования и моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>			
<b>ОПК-5</b> Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	<p>ИД1<sub>ОПК-5</sub> Знает актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения</p> <p>ИД2<sub>ОПК-5</sub> Умеет разрабатывать новые технологические</p>			

	<p>решения и технологии продуктов питания из сырья животного происхождения заданного состава и свойств</p> <p>ИДЗ<sub>ОПК-5</sub></p> <p>Имеет навыки координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности</p>			
<p><b>ОПК-6</b> Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-6</sub> - Понимает структуру и основные компоненты образовательных программ, знает требования, предъявляемые к ним.</p> <p>ИД-2<sub>ОПК-6</sub> – Обладает навыками проектирования образовательных программ в профессиональной деятельности научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения</p>			

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

Разделы практики (этапы формирования компетенций)	Коды формируемых на этапе компетенций	Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации <sup>1</sup>
<b>Этап 1: Подготовительный</b> - организационное собрание; - вводный инструктаж по технике безопасности; - получение индивидуального задания на практику	ОПК-1; ОПК-6	- тестовые задания по правилам противопожарной безопасности; - тестовые задания по правилам охраны труда; - тестовые задания по технике безопасности; - тестовые задания по санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам;	Отчет по практике Результаты текущего контроля
<b>Этап 2: Основной</b> (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; - выполнение производственных заданий; - выполнение индивидуального задания на практику; - другие виды работ в соответствии с поставленными целями и задачами практики	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	- учет посещаемости мест проведения практики; - оценка выполнения индивидуального задания на практику; - предварительная проверка качества оформления отчета по практике и сопроводительной документации;	
<b>Этап 3: Заключительный</b> - подведение итогов практики; - подготовка отчетной документации по практике; - подготовка презентации результатов практики; - защита отчета по практике; - аттестация	ОПК-5 ОПК-6	- вопросы к защите отчета по практике; и т.д.	

<sup>1</sup> Указать только те оценочные средства, которые применяются при промежуточной аттестации по практике

### 3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

#### 3.1 Критерии оценки тестирования обучающихся

Оценка выполнения теста	Критерии оценки
<i>Зачтено</i>	60-100 % правильных ответов
<i>Незачтено</i>	менее 60 % правильных ответов

#### 3.2. 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 <sup>2</sup>	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.

#### 3.3 Критерии и шкала оценки выполнения индивидуального задания на практику

В ФОС включено типовое индивидуальное задание на практику:

- общая характеристика предприятия – базы практики (производственное направление, структура, форма собственности и юридический адрес),
- мощность и ассортимент вырабатываемой продукции,
- сырьевая база характеристика сырья: химический состав, основные показатели качества в соответствии с нормативной документацией, правила приемки и контроля качества;
- технологическую схему изготовления продукции (в соответствии с заданием с кратким описанием технологических операций)
- показатели качества готовой продукции, сопроводительные документы оформляемые при отгрузке готовой продукции.
- производственная санитария ( санитарная обработка технологического оборудования и тары, характеристика моющих и дезинфицирующих средств; правила личной гигиены

<sup>2</sup> Шкала оценивания определяется разработчиком ФОС

- мероприятия по охране труда и технике безопасности на предприятии.
- список использованной литературы.

Оценка/баллы	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
	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 презентации результатов по итогам прохождения практики (защита отчета) и собеседования с преподавателем.

В ФОС включены типовые вопросы к защите отчета по практике:

1. Что представляет собой организационная структура предприятия?
2. Какова структура и какие подразделения выделяются в данном предприятии?
3. Расскажите про сырьевую и материально-техническую базу производства (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование в основных цехах, основные источники снабжения, используемое сырье);
4. Что представляет собой основное производство предприятия?
5. Произведите оценку санитарно-гигиенического уровня производства.
6. Чем представлены подсобно-вспомогательные службы, обеспечивающие основное производство?

#### **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.
--	---