

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

**Кафедра механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Рег. № АНБ-23.109ф
«29» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «29» августа 2023 г. № 1
Заведующий кафедрой


(подпись)

Мезенов А.А.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Б2.О.01.02(У) Практика по получению первичных профессиональ-
ных умений и навыков**

Шифр и наименование дисциплины

35.03.06 Агроинженерия

Код и наименование направления подготовки

Технические системы и роботизация пищевых производств

Направленность (профиль)

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочных средств
1	Подготовительный этап Знакомство с лабораториями кафедры. Инструктаж по технике безопасности	ОПК-1; ОПК-3	Собеседование
2	Производственный этап Раздел 1. Основное и дополнительное сырье пищевых производств Зерно и продукты его переработки Дрожжи и химические разрыхлители Сахар и сахаросодержащие продукты, соль Молочные продукты Яйца и яичные продукты Солод Вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении Жиры и масла Раздел 2 Технологии пищевых производств. Хранение и переработка растениеводческой продукции. Хранение и переработка молочной продукции. Хранение и переработка мясной продукции. Раздел 3 Оборудование пищевых производств Оборудование подготовительных операции. Оборудование основных технологических операций. Оборудование формирующих и финишных операций	ОПК-1; ОПК-3	Собеседование
3	Заключительный этап Систематизация фактического и литературного материала, подведение итогов. Составление отчета по практике и его защита.	ОПК-3	Собеседование

Промежуточная аттестация

Зачет с оценкой принимает руководитель практики от Университета при наличии следующих форм отчетности:

- дневник прохождения практики,
- характеристика руководителя практики от предприятия на обучающегося,
- отчет по выполнению индивидуального задания,
- аттестационный лист,
- портфолио обучающегося,
- отчет по практике.

Руководитель практики от Университета ставит зачет с оценкой (дифференцированный зачет), оценивая качество, полноту, правильность оформления отчетных документов по практике.

Типовые вопросы для собеседования по защите отчета по практике

1. Операции очистки растительного сырья
2. Способы очистки от минеральных примесей в сырье
3. Способы очистки от металломагнитных примесей
4. Оборудование для транспортировки сыпучего сырья
5. Оборудование для транспортировки жидких компонентов
6. Оборудование для измельчения органического сырья
7. Оборудование для тепловой обработки с.х. сырья
8. Режимы пастеризации молочных продуктов
9. Подготовка молока для переработки на сливочное масло
10. Режимы при выпечки хлебобулочных изделий
11. Последовательность операций при безопасном способе подготовки теста
12. Последовательность операций при опарном способе подготовки теста
13. Контроль- выварочное оборудование
14. Режимы копчения животноводческой продукции
15. Режимы копчения рыбы.
16. Сырье и вспомогательные материалы хлебопечения
17. Сырье и вспомогательные материалы питьевого молока
18. Сырье и вспомогательные материалы кисломолочных продуктов
19. Сырье и вспомогательные материалы масло сливочное
20. Сырье и вспомогательные материалы сыр
21. Сырье и вспомогательные материалы творог
22. Сырье и вспомогательные материалы вареных колбас
23. Сырье и вспомогательные материалы копченых колбас
24. Сырье и вспомогательные материалы полуфабрикатов
25. Сырье и вспомогательные материалы рыбных изделий
26. Сырье и вспомогательные материалы сортовой муки
27. Сырье и вспомогательные материалы гречневой крупы
28. Сырье и вспомогательные материалы овсяной крупы
29. Сырье и вспомогательные материалы ржаной муки
30. Сырье и вспомогательные материалы растительного масла
31. Основное и вспомогательное оборудование переработки молока
32. Основное и вспомогательное оборудование производства сыра

33. Основное и вспомогательное оборудование производства масла
34. Основное и вспомогательное оборудование производства кисломолочных продуктов
35. Основное и вспомогательное оборудование колбасы вареной
36. Основное и вспомогательное оборудование колбасы копченой
37. Основное и вспомогательное оборудование мясных полуфабрикатов
38. Основное и вспомогательное оборудование сортовой муки
39. Основное и вспомогательное оборудование крупы гречневой
40. Основное и вспомогательное оборудование крупы овсяной

Описание показателей и критериев оценивания студентов

Критерий оценивания	«Зачтено (с оценкой «отлично»)»	«Зачтено (с оценкой «хорошо»)»	«Зачтено (с оценкой «удовлетворительно»)»	«Не зачтено (с оценкой «неудовлетворительно»)»
Оценивание выполнения программы практики / содержание отзыва руководителя	Обучающийся: – своевременно, качественно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики; – показал глубокую теоретическую, методическую, профессионально-прикладную подготовку; – умело применил полученные знания во время прохождения практики; – ответственно и с интересом относился к своей работе	Обучающийся: – демонстрирует достаточно полные знания всех профессионально-прикладных и методических вопросов в объеме программы практики; – полностью выполнил программу, с незначительными отклонениями от качественных параметров; – проявил себя как ответственный исполнитель, заинтересованный в будущей профессиональной деятельности	Обучающийся: – выполнил программу практики, однако часть заданий вызвала затруднения; – не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач; – в процессе работы не проявил достаточной самостоятельности, инициативы и заинтересованности	Обучающийся: – владеет фрагментарными знаниями и не умеет применить их на практике, не способен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий; – не выполнил программу практики в полном объеме
Оценивание содержания и оформления отчета по практике	Отчет по практике выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями. Результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности. Материал изложен грамотно, доказательно. Свободно используются понятия, термины, формулировки. Обучающийся соотносит выполненные задания с формированием компетенций	Грамотно использует профессиональную терминологию при оформлении отчетной документации по практике. Четко и полно излагает материал, но не всегда последовательно. Описывает и анализирует выполненные задания, но не всегда четко соотносит выполнение профессиональной деятельности с формированием определенной компетенции	Низкий уровень владения профессиональным стилем речи в изложении материала. Низкий уровень оформления документации по практике; низкий уровень владения методической терминологией. Не умеет доказательно представить материал. Отчет носит описательный характер, без элементов анализа. Низкое качество выполнения заданий, направленных на формирование компетенций	Документы по практике не оформлены в соответствии с требованиями. Описание и анализ видов профессиональной деятельности, выполненных заданий отсутствует или носит фрагментарный характер

Составитель

(подпись)

А.А. Мезенов

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-0 (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2020, введено в действие приказом от 01.10.2020 №395а-о, (<https://nsau.edu.ru/file/126971>: режим доступа свободный)