

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт сельского хозяйства и природных ресурсов

Кафедра «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

ПРАКТИКИ

Учебный модуль по направлению подготовки
35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Принято на заседании Ученого совета

ИСХПР

Протокол № 6 от 27.06 2017 г.

Заместитель директора ИСХПР



подпись

В.Ф. Литвинов

Разработали:

профессор, зав. каф. ТПСП

 Л.Ф.Глущенко

подпись

И.О.Фамилия

доцент КТПСП



подпись

Н.Г. Лаптева

И.О.Фамилия

31 05 2017 г.

число

месяц

Принято на заседании кафедры

Протокол № 11 от 6.06 2017 г.

Заведующий кафедрой

заведующий кафедрой



Л.Ф. Глущенко

6 06 2017 г.

число

месяц

Паспорт фонда оценочных средств
по модулю «ПРАКТИКИ»
для направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Учебный элемент модуля	Контролируемые компетенции	ФОС	
		Вид оценочного средства	Количество вариантов заданий
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-6 ОК-7 ПК-21 ДПК-16	Отчёт по практике	Индивидуальное задание (по числу студентов)
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ОК-6 ОК-7 ПК-21 ДПК-16 ДПК-18	Отчёт по практике	Индивидуальное задание (по числу студентов)
Научно-исследовательская работа	ПК-20 ПК-21 ДПК-14	Отчет НИР Портфолио	Индивидуальное задание (по числу студентов)
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-6 ОК-7 ПК-22 ДПК-9 ДПК-17 ДПК-18	Отчёты по практике	Индивидуальное задание (по числу студентов)
Научно-исследовательская работа	ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ДПК-12 ДПК-14	Отчет НИР Дегустация Статья Портфолио	Индивидуальное задание (по числу студентов)
Преддипломная	ДПК-9 ДПК-17 ДПК-18	Отчёт по практике	Индивидуальное задание (по числу студентов)
Аттестация	Дифференцированный зачет		

Процесс освоения УМ направлен на формирование компетенций:

ОК-6 – Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 – Способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-20 – Способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки с/х продукции.

ПК-21 – Готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции.

ПК-22 – Владением методами анализа показателей качества и безопасности с/х сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

ПК-23 – Способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

ДПК-9 – Готовностью управлять качеством новых продуктов

ДПК-12 – Готовностью обосновывать актуальность и разрабатывать план проведения НИР, планировать и проводить экспериментальную работу, выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке новых видов продуктов.

ДПК-14 – Готовностью проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового вида продукта.

ДПК-16 – Способностью оценить влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество.

ДПК-17 – Способностью анализировать влияние технологии хранения, переработки и упаковывания сельскохозяйственной продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов.

ДПК-18 – Способностью обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.

Характеристика оценочного средства
Отчёт по практике

**Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе
первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Перечень материалов для составления отчёта

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и объём вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, которая хранится на предприятии.
- 3 Технология хранения растениеводческой или животноводческой продукции, используемая на предприятии (в хозяйстве).
- 4 Описание основных технических средств, КИП, используемых для организации хранения продукции на предприятии; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 5 Контроль качества хранения продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля.
- 6 Описание технических и вспомогательных служб:
 - Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
- 7 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии хранения с/х продукции на предприятии с современными технологиями хранения подобной продукции.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Перечень материалов для составления отчёта

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и количество вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, выпускаемой предприятием.
- 3 Сырьё, используемое предприятием для изготовления продукции.
- 4 Технология переработки животноводческой или растениеводческой продукции, используемая на предприятии при изготовлении заданного продукта (задаётся руководителем практики от вуза в зависимости от места прохождения практики).
- 5 Описание основных технических средств, КИП, используемых на предприятии при изготовлении заданного продукта; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 6 Контроль производства продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, личной гигиены работников.
- 7 Описание технических и вспомогательных служб:

- Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
- 8 Анализ решения вопросов по защите окружающей среды и безопасности труда на предприятии.
- 9 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии переработки с/х продукции на предприятии с современными технологиями переработки подобной продукции.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Перечень материалов для составления отчёта по практике в 7 семестре

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и количество вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, выпускаемой предприятием.
- 3 Сырьё, используемое предприятием для изготовления продукции, технология его хранения.
- 4 Технология переработки животноводческой или растениеводческой продукции, используемая на предприятии при изготовлении заданного продукта (задаётся руководителем практики от вуза в зависимости от места прохождения практики).
- 5 Описание основных технических средств, КИП, используемых на предприятии при изготовлении заданного продукта; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 6 Контроль производства продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, личной гигиены работников.
- 7 Мойка и дезинфекция оборудования и материалов.
- 8 Описание технических и вспомогательных служб:
 - Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
- 9 Оценка мероприятий по организации малоотходной переработки сырья. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий, оборудования. Поиск путей совершенствования технологических процессов. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению.
- 10 Анализ решения вопросов по защите окружающей среды и безопасности труда на предприятии (в хозяйстве).
- 11 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии переработки с/х продукции на предприятии с современными технологиями переработки подобной продукции.

Перечень материалов для составления отчёта по практике в 8 семестре

1. Описание работы планово-экономической и маркетинговой службы на предприятии. Основные показатели работы предприятия за последние 3 года (ассортимент продукции, рентабельность, себестоимость, прибыль и т.д.).
2. Анализ производственной деятельности и эффективности работы предприятия в целом.
3. Техничко-экономическое обоснование использования предлагаемых мероприятий по усовершенствованию производства или внедрению нового вида продукции для расширения ассортимента на данном предприятии.
4. Необходимые данные для расчёта экономической эффективности производства нового продукта (стоимость сырья и материалов, стоимость электроэнергии, воды, пара и других необходимых ресурсов; заработная плата рабочих; стоимость оборудования и амортизационные отчисления; прочие расходы на производство).
5. Расчёт основных экономических показателей производства нового продукта (себестоимость, рентабельность, прибыль, сроки окупаемости капитальных вложений и т.д.).
6. Экономическое обоснование внедрения нового продукта на данном предприятии
7. Заключение. Выводы и предложение. Список используемой литературы, нормативно-технической документации и источников периодической печати.

Параметры оценочного средства

Оформление отчёта о практике и приложений к нему

Трафаретка (обложка) и титульный лист отчёта оформляются по формам, представленным в Приложениях Д, Е.

Отчёт и дневник должны быть подписаны руководителем практики от вуза.

Сборка отчёта перед брошюрованием ведётся в следующей последовательности (все материалы отчёта должны быть скреплены):

- страница с трафареткой;
- титульный лист отчёта;
- содержание;
- текст отчёта;
- дневник практики (см. Приложение Ж).

Отчёт следует писать грамотно, приводить необходимые иллюстрации.

Отчёт должен содержать не более 10-15 страниц. Для отчёта используется:

белая бумага стандартного размера А4. Параметры страницы: верхнее и нижнее поля - 20 мм, левое - 25 мм, правое - 15 мм. Шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочное расстояние - 1,0, отступ первой строки абзаца - 15 мм.

Заголовки следует писать более крупным шрифтом. Подчеркивать заголовки и переносить в них слова не допускается. Разделы нумеруются арабскими цифрами. Цифровой материал рекомендуется помещать в виде таблиц.

Рекомендуется помещать в отчёт наглядный материал, собранный студентом в процессе практики (схемы, чертежи, эскизы, фотографии и др.)

Предлагаемое количество вариантов исследований	Индивидуально по количеству студентов в группе
Длительность выполнения заданий (по каждой работе)	3-4 часа
Предел длительности контроля	20 мин
Максимальный балл рейтинга по каждой работе	150 (300*)

Критерии оценки:	
«5», если	Студент выполнил программу практики, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает. Умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал учебной литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой практики
«4», если	Студент выполнил программу практики, показывает знания материала, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос. Правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, допуская некоторые неточности; демонстрирует хороший уровень освоения материала, информационной и коммуникативной культуры и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой практики
«3», если	Студент выполнил программу практики, показывает знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, в целом, не препятствует усвоению последующего программного материала, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий, подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой практики на минимально допустимом уровне.
Неудовлетворительно, если	Студент не выполнил программу практики, не знает значительной части программного материала (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания, не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой практики.
* в 7-м семестре	

Характеристика оценочного средства

Портфолио

Портфолио создается всеми учащимися, поэтому преподаватель совместно со студентами должен заранее на организационном собрании определить и зафиксировать перечень материалов, обязательных для представления в портфолио, с целью получения той или иной оценки.

Каждый студент сам может выбрать форму создания портрета портфолио – фотоотчет, коллаж, схема, видеоотчет, эссе, ода, песня, рисунок – всего существует более десяти форм портрета. Самостоятельный выбор делает рефлексию более глубокой и повышает уровень творчества.

Оценка портфолио проходит в рамках защиты отчета по практике

Оценка портфолио включает следующие группы критериев: выбор оптимальной формы для предоставления отчета о проделанной работе; полезность материалов портфолио в процессе обучения по данному модулю; оценка качества оформления портфолио.

Параметры оценочного средства

Предел длительности контроля	Не нормируется
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Случайная
Максимальный балл рейтинга по каждому семестру	50
Критерии оценки:	
«5», если	Портфолио оформлено грамотно, учтены все выполненные студентом работы (в учебной, научно-исследовательской и внеучебной деятельности). Все пункты проиллюстрированы подтверждающими фотографиями и копиями документов. Портфолио демонстрирует высокую активность студента при выполнении работ.
«4», если	Портфолио оформлено грамотно, учтены не все выполненные студентом работы (в учебной, научно-исследовательской и внеучебной деятельности). Некоторые пункты проиллюстрированы подтверждающими фотографиями и копиями документов. Портфолио демонстрирует активность студента при выполнении работ.
«3», если	Портфолио оформлено грамотно, учтены не все выполненные студентом работы (в учебной, научно-исследовательской и внеучебной деятельности). Отсутствуют подтверждающие результаты работы фотографии и копии документов. Портфолио демонстрирует низкую активность студента при выполнении работ.
Неудовлетворительно, если	Портфолио не оформлено или оформлено безграмотно (или демонстрирует отсутствие активности студента в учебной, научно-исследовательской и внеучебной деятельности).

Характеристика оценочного средства Отчет НИР

Структура отчета

Введение

1. Состояние вопроса.
2. Цель и задачи исследований
3. Методика исследований.
4. Результаты исследований.

Выводы

Параметры оценочного средства

Источник	ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления
Предел длительности контроля	Не нормируется
Предлагаемое количество вопросов	В соответствии с рекомендуемой структурой
Максимальный балл рейтинга:	50 (100*)
Критерии оценки:	
«5», если	Материал представлен полно и грамотно. Студент свободно владеет материалом при защите отчета. Использует наглядные материалы (презентацию, макеты и т.п.). Отвечает на все поставленные вопросы.
«4», если	Материал представлен в полном объеме. Студент владеет материалом при защите отчета. Использует наглядные материалы (презентацию, макеты и т.п.). Отвечает на большинство поставленных вопросов.
«3», если	Материал представлен в достаточном объеме. Студент владеет материалом при защите отчета, но некоторые вопросы не полностью проработаны и обоснованы. Отвечает на 50% поставленных вопросов.
Неудовлетворительно, если	Отчет не представлен. Отчет выполнен с грубыми нарушениями, не соответствует ГОСТ. На защите отчета студент не демонстрирует владение материалом.
* в 7-м семестре	

Основными критериями оценки являются:

Доклад и презентация	Ответы на вопросы	Отчет
- информативность: соответствие подобранного материала теме НИР, полнота раскрытия вопроса; - грамотность изложения материала, владение материалом, способность к обобщению данных; - качество презентации и ее соответствие докладу.	- способность грамотно формулировать ответ; - способность анализировать ранее полученные знания и применять их для ответов; - способность вести диалог с аудиторией; - способность самому грамотно формулировать вопросы.	- соответствие оформления реферата требованиям СТП; - логичное структурирование информации в реферате; - способность правильно ставить задачу и анализировать данные.

Характеристика оценочного средства Организация дегустации нового продукта

Основными критериями оценки являются:

Правильность подготовки дегустационного зала	Правильность и точность подготовки документов	Правильность организации дегустации
- соблюдение требований к рабочим местам экспертов; - подготовка необходимой посуды и оборудования; - правильное расположение экспертов относительно друг друга и света.	- полнота разработки дегустационной анкеты; - правильность разработки критериев оценки продукта; - правильность указания дефектов; - наличие наглядных материалов.	- соблюдение порядка подачи продуктов на дегустацию; - наличие у всех экспертов необходимых документов и посуды; - наличие воды.

Параметры оценочного средства

Источник	Правила проведения дегустационного анализа пищевых продуктов : метод. указания по выполнению практической работы / авт.-сост. К.Н. Ларичева – НовГУ, 2013. – 33 с. https://novsu.bibliotech.ru/Reader/Book/-1426
Предел длительности контроля	10 мин*
Предлагаемое количество продуктов	1-2
Выбор тем	По результатам НИР
Максимальный балл рейтинга по работе	50
Критерии оценки:	
«5», если	Соблюдены все требования к подготовке дегустационного зала, документов. Полностью соблюден порядок дегустации.
«4», если	В целом соблюдены требования к подготовке дегустационного зала, документов. Соблюден порядок дегустации. В подготовке и организации дегустации могут быть допущены ошибки или неточности.
«3», если	Дегустация организована с нарушениями. В документах имеются незначительные неточности. Могут отсутствовать наглядные материалы.
* на каждого человека	

Характеристика оценочного средства

Статья

Требования к статье:

- 1) Выполняется по результатам НИР по индивидуальной теме.
- 2) Содержит результаты аналитической работы или экспериментальные данные.
- 3) Выполнена в соответствии с требованиями журнала (сборника).

Параметры оценочного средства

Источник	Научно-исследовательская работа (общие сведения) / Метод. пособие к практическим работам / Сост. Л.Ф. Глущенко, Н.А. Глущенко. - Великий Новгород: НовГУ, - 2013 г. https://novsu.bibliotech.ru/Reader/Book/-1156
Предел длительности контроля	–
Предлагаемое количество тем	1
Выбор тем	По результатам НИР
Максимальный балл рейтинга по работе	50 (100*)
Критерии оценки:	
«5», если	Работа выполнена на актуальную тему, имеет научную новизну и практическую значимость. Написана грамотно. Тема полностью раскрыта. Выводы полные, отражают суть выполненной работы.
«4», если	Работа выполнена на актуальную тему, имеет научную новизну. Написана грамотно. Тема раскрыта не полностью. Выводы отражают суть выполненной работы.
«3», если	Работа выполнена на актуальную тему. При написании допущены ошибки. Не совсем грамотно истолкованы результаты исследований. Работа соответствует теме.
* в 7-м семестре	