

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
Технологический институт филиал
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы
продукции АПК

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

для направления: «Продукты питания животного происхождения»

профиль: «Технология молока и молочных продуктов»

бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры _____
«19» января 2016г.,
протокол № 5
Заведующий кафедрой

(подпись)

ДИМИТРОВГРАД 2015

**Паспорт
фонда оценочных средств
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения технологической практики (8 семестр):

Индекс	Формулировка компетенции
(ОПК-3)	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
(ПК-1)	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
(ПК-5)	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

1.2. Сведения об иных дисциплинах (в том числе преподаваемых и на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций;

1.2.1. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых в том числе на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций; Компетенция формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик): Метрология и стандартизация; Химия и физика молока; Производственный контроль в молочной промышленности; Методы исследования свойств сырья и молочных продуктов; Биологическая безопасность пищевых систем; Общая технология молочной отрасли; Детали машин; Химия пищи.

1.2.2. Компетенция формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик): учебной практики.

2. В результате учебной практики обучающийся должен:

знать:

- структур у производства и управления, основные технико - экономические показатели предприятия, его структурно-правовые формы;
- основные технологические процессы, оборудование предприятий пищевой промышленности;
- правила охраны труда и техники безопасности;
- технологические схемы основных технологических процессов производства молока и молочных продуктов;

уметь:

- производить сбор материала в соответствии с программой практики,
- оформлять отчет о прохождении практики.

1 Цели и задачи проведения практики

Цели учебной практики: формирование у студентов представления о работе мясоперерабатывающих предприятий, приобретение профессиональных навыков и умений по специальности, необходимых для последующей инженерной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- ✓ ознакомление с организационной структурой предприятия;
- ✓ изучение сырьевой и материально-технической базы производства (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование в основных цехах);
- ✓ участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений;
- ✓ ознакомление с основным производством: приемкой молока, приемкой и размещением животных на скотобазе мясокомбината, работой службы ОПВК, организацией работы мясожирового производства, цельномолочного производства;
- ✓ изучение организации технологической поточности в основных цехах;
- ✓ приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства;
- ✓ сбор материалов, необходимых для составления отчета по практике и оформление дневника;
- ✓ проверка и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, в виде устной защиты отчета, в установленные учебным графиком, сроки.

2 Место учебной практики в структуре ООП ВПО

Практика студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Формы проведения учебной практики: учебная.

3. Форма проведения практики:

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», дискретно, по периодам проведения практик путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик.

Для инвалидов I, II и III группы и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практического обучения устанавливается в индивидуальном порядке с учетом образовательного процесса, а также особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

4 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часа.

№ п\п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Организационный	1.Получение документов для прибытия на практику 2.Прибытие на практику и согласование подразделения организации-базы практики, в котором она будет проходить. 3.Прохождение вводного инструктажа. 4. Организация рабочего места. 5. Знакомство с коллективом.	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры.
2	Прохождение практики	1.Изучение организационно-штатной структуры организации-базы практики и полномочий ее структурных подразделений 2.Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики. 3.Выполнение отдельных производственных заданий. 4.Изучение практической деятельности и получение квалификации на рабочем месте.	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры.
3.	Отчетный	1.Обработка и систематизация собранного материала. 2. Оформление отчета о прохождении практики. 3. Защита отчета о прохождении практики.	Защита отчётов

5 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении учебной практики используются традиционные научные технологии, а также специальные методики проведения научных и практических исследований в совершенствовании существующих и разработке новых технологических процессов, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов, повышение выхода и улучшение качества выпускаемой продукции. При этом принимаются во внимание внешние признаки, выпускаемой продукции, органолептические показатели, результаты физико-химических, биохимических, реологических исследований, а также данные микробиологических показателей.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Отчетность по практике. Оформляется следующая документация: отчет по практике; дневник практики; отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики; договор с предприятием.

Дневник практики заполняется лично студентом. Записи о выполненных работах производятся ежедневно и заверяются подписью руководителя практики от организации или учреждения – базы практики.

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

В характеристике о деятельности студента в период практики указываются положительные и отрицательные моменты в период прохождения студентом практики.

8 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

После прохождения учебной практики по получению ПУ и Н студенту необходимо оформить, сдать и защитить отчет. Структура отчета включает в себя следующие элементы: титульный лист; содержание; введение; основную часть; заключение; список использованной литературы.

Титульный лист содержит: реквизиты вуза; название факультета, кафедры; направление; фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы, формы обучения; ученую степень, ученое звание, фамилию, имя, отчество руководителя производственной практики (приложение 1).

Содержание.

Желательно, чтобы содержание помещалось на одной странице. Текст должен соответствовать содержанию, как по содержанию, так и по форме. Введение, отдельные главы и заключение всегда в самом тексте начинаются с новой страницы. Необходимо следить, чтобы названия разделов в тексте соответствовали аналогичным названиям в оглавлении.

Введение представляет собой описание целей и задач, которые ставит перед собой студент в ходе прохождения учебной практики. Объем введения должен составлять 1-2 страницы.

Основная часть отчета состоит из двух глав.

1. Особенности профессиональной деятельности бакалавра. Включает в себя краткое изложение на нескольких страницах представлений о своей будущей профессии и возможных местах работы. Данную главу можно сопроводить слайдовой презентацией.

Студент обязан добросовестно и качественно выполнять порученную работу на любом этапе практики, активно участвовать в общественной деятельности производственных подразделений, способствуя успеху выполнения работ.

Заключение в нем излагаются основные результаты прохождения учебной практики по получению ПУ и Н, оценивается успешность решения поставленных задач и степень достижения цели практики. Объем должен составлять 1-2 страницы.

Список использованной литературы.

В список литературы в алфавитном порядке включают все использованные источники. Количество источников должно быть не меньше 5. Примерный объем отчета о прохождении учебной практики по получению ПУ и Н должен составлять не меньше 10-15 печатных страниц формата А4.

Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете. Оценка "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики по получению ПУ и Н, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий учебной практики в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе учебной практики задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по учебной практике и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по направлению обучения, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой практики, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на зачете при сдаче отчета, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей учебной практике.

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

А) Основная литература:

1. Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева Н.Г. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Голубева. – Электрон. текстовые дан. – М.: Лань, 2012.
2. Бредихин С. А, Космодемьянский Ю. В, Юрин В. Н. Технология техника переработки молока. /Учебное пособие. С. А. Бредин, Ю. В. Космодемьянский, В. НЮрин. - М. : Колос, 2001. - 400 с.
3. Технология молока и молочных продуктов : учебник / Г. Н. Крусь [и др.]; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2007. - 455 с.
4. Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообработывающих производств. Теоретические основы общестроительного проектирования : учеб. пособие / Ю. Н. Виноградов, В. Д. Косой, О. Ю. Новик. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 336 с.
5. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства : учеб. пособие / Л. В. Голубева [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 288 с.
6. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Г. В. Твердохлеб, Г. Ю. Сажинов, Р. И. Раманаускас. - М. : ДелиПринт, 2006.

Б) Дополнительная литература:

1. ГОСТ Р 52054-2003" "Молоко коровье сырое. Технические условия. (утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст) (ред. от 07.10.2009, с изм. от 09.07.2014).
2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. ГОСТ 18963-73. Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа.
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр “Академия”, 2005. – 234 с.
5. Беляев В.В. Охрана труда на предприятиях мясной и молочной промышленности / В.В. Беляев. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002. – 288 с.
6. Варваров В.В. Основы проектирования зданий пищевой промышленности: Учебное пособие / В.В. Варваров, В.К. Полянский, Е.В. Грезин; Воронеж. гос. технол. акад. - Воронеж, 2008. – 92 с.
7. Ведомственные нормы технологического проектирования. Нормы технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой

мощности перерабатывающих отраслей (мясная отрасль). ВНТП 540/699-92. Дата введения 01.07.1993 г.

8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. М.: Минздрав России.

9. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. – М.: Информагротех, - Ч. 1.–1995. – 96 с.

10. Никитин, В.С. Охрана труда в пищевой промышленности / В.С. Никитин, Ю.М. Бурашников, А.И. Агафонов. – М.: Колос, 2006. – 256 с.

11. Поляков А. А. Ветеринарная санитария и гигиена предприятий мясной и молочной промышленности / А. А. Поляков, Д. А. Бочаров, В. П. Шептулин. – М.: Легкая и пищевая пром-ть, 2003. – 232 с.

12. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / Под ред. А. Ф. Крисанова, Д. П. Хайсанова. - М.: Колос, 2000. – 208 с.

10 Материально-техническое обеспечение учебной практики

- основные и вспомогательные производственные цехи предприятия – баз практики:

- лаборатории баз практики;
- учебники, учебно-методические издания, научные труды по специальности;
- нормативно-техническая документация (ТУ, ТИ, ГОСТ, ГОСТ Р);
- положение об организации практики студентов «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»;
- настоящая рабочая программа практики;

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и с учетом рекомендаций ПРОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки «Технология молока и молочных продуктов».

Фонд оценочных средств составлен с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.03 –Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г. № 741.

Составитель _____



Поросятников А.В.