

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>	<p>знает фундаментальные законы физики, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, биохимии и пищевой химии; – физико-химические, биохимические, микробиологические и теплофизические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья; – методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>
		<p>умеет применять базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>владеет навыками методами исследований естественных наук для решения профессиональных задач в области хранения и переработки растительного сырья</p>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>знает назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>умеет подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования, исходя из заданной производственной программы и технических характеристик оборудования</p>
		<p>владеет навыками прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного</p>	<p>знает Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>умеет Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		сырья	владеет навыками Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	знает Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
		умеет Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
		владеет навыками методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	знает методы системного анализа и декомпозиции задач (выделение цели, условий, ограничений, ресурсов)	
		умеет выделять в поставленной задаче ключевые элементы (сырьё, оборудование, режимы, показатели качества, нормативы)	
		владеет навыками навыками декомпозиции профессиональной задачи на составляющие (технологические, экономические, экологические)	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность , строить логические умозаключения	знает критерии достоверности информации (актуальность, авторитетность источника, проверяемость, полнота, непротиворечивость)	
		умеет оценивать поступающую информацию (экспериментальные данные, показания приборов, нормативные документы, отчёты) на предмет достоверности, выявлять противоречия;	

		я на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	владеет навыками навыками критической оценки информации и источников её происхождения в профессиональной сфере
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач		знает основные принципы системного подхода (целостность, иерархичность, взаимосвязь элементов, множественность описания, эмерджентность)
			умеет рассматривать технологическую задачу (например, снижение потерь зерна при хранении) как систему взаимосвязанных элементов: сырьё → оборудование → режимы → персонал → экономика → внешняя среда
			владеет навыками навыками построения структурных схем технологических систем (линия переработки → цех → предприятие → отрасль)
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.2 Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере		знает юридическое определение экстремизма (ст. 1 Федерального закона «О противодействии экстремистской деятельности») как деятельности по насильственному изменению основ конституционного строя, возбуждению социальной, расовой, национальной или религиозной розни, пропаганде исключительности по различным признакам
			умеет распознавать в профессиональной среде признаки экстремистской и террористической активности: появление листовок, граффити, наклеек экстремистского содержания на территории предприятия; попытки проникновения посторонних в охраняемые зоны; оставленные без присмотра предметы (сумки, коробки, свёртки) в цехах, складах, лабораториях, вентиляционных шахтах
			владеет навыками навыками визуального и инструментального контроля состояния антитеррористической защищённости объектов пищевого предприятия (проверка целостности ограждений,
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственн		знает нормы современного русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, синтаксические) применительно к устной и письменной деловой речи
			умеет составлять чёткие, грамотные и однозначные письменные документы по результатам производственной деятельности (акт отбора проб, журнал контроля, отчёт по практике)

		ом языке	владеет навыками навыками составления и оформления технологической документации (технологические инструкции, регламенты, карты контроля) на государственном языке
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	знает основные лексико-грамматические, стилистические и орфографические нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде на иностранном языке	
		умеет вести деловую переписку на иностранном языке с учётом стилистики и норм речевого этикета, используя языковые клише и средства логической связи текста	
		владеет навыками навыками делового общения в профессиональной среде на иностранном языке (ведение диалога, поддержание беседы, участие в совещаниях и переговорах)	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	знает основные категории межкультурной коммуникации (культурные ценности, традиции, стереотипы, этноцентризм, культурный релятивизм)	
		умеет выстраивать уважительные и бесконфликтные рабочие отношения с коллегами разных национальностей, вероисповеданий, возрастов и социальных групп на пищевом предприятии	
		владеет навыками навыками толерантного поведения в многонациональном производственном коллективе (цех, склад, лаборатория)	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	знает основные источники информации о культурных особенностях различных социальных групп (этнографическая, социологическая, историческая литература; отраслевые маркетинговые обзоры; корпоративные HR-политики; данные переписей населения; этнокультурные интернет-порталы)	
		умеет осуществлять целенаправленный поиск информации о культурных особенностях, пищевых традициях и ограничениях разных социальных групп в открытых источниках (научные статьи, этнографические описания, профессиональные предписания, отраслевые обзоры), а также в ходе непосредственного общения с представителями групп	
		владеет навыками навыками поиска и верификации информации о культурных, религиозных и социальных особенностях различных групп с использованием библиотечных и электронных ресурсов	

		<p>знает основные этапы исторического развития России (ключевые события, периоды, социальные и культурные трансформации) в их связи с мировой историей, особенно в аспектах, касающихся аграрной сферы, пищевых производств, торговли продовольствием</p> <p>умеет увязывать знание исторических этапов развития России с современными технологическими задачами (например, использовать опыт восстановления сельского хозяйства после войн для повышения устойчивости производства)</p> <p>владеет навыками навыками уважительного диалога о традиционных технологиях переработки растительного сырья, признания их ценности как части нематериального культурного наследия</p>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	<p>знает основные ценностные ориентиры в современном обществе (справедливость, честность, патриотизм, толерантность, ответственность, солидарность, уважение к правам человека, экологическая этика)</p> <p>умеет осознанно формулировать и отстаивать свою гражданскую позицию применительно к конкретным производственным ситуациям (отказ от небезопасного сырья, защита интересов потребителей, участие в продовольственной помощи населению)</p> <p>владеет навыками навыками саморефлексии и осознанного выбора ценностных приоритетов в учебной, проектной и производственной деятельности</p>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения	<p>знает нормативы физической подготовленности, необходимые для успешного выполнения профессиональных задач в сфере хранения и переработки растительного сырья (выносливость для длительного нахождения на ногах, координация для работы с движущимися механизмами, способность поднимать и перемещать грузы массой до 15–25 кг, устойчивость к статическим нагрузкам)</p>

	<p>полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p>	<p>умеет планировать и выполнять индивидуальную программу физической активности с учётом специфики своей трудовой деятельности (например, комплекс упражнений для укрепления спины и ног при работе стоя, утренняя гимнастика, плавание)</p> <p>владеет навыками навыками поддержания физической формы (базовые упражнения на силу, выносливость, гибкость, координацию), достаточной для выполнения профессиональных действий: подъём мешков, перемещение тары, длительное пребывание на ногах, работа в ограниченном пространстве</p>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>знает перечень физических (движущиеся механизмы, повышенные температура, влажность, запыленность и загазованность воздуха, шум, вибрация), химических (оксиды азота, углерода, диоксид углерода, дезинфектанты) и биологических (микроорганизмы, плесневые грибы, грызуны) опасных и вредных факторов, характерных для предприятий по хранению и переработке растительного сырья</p> <p>умеет идентифицировать потенциальные источники опасности на каждом этапе технологического процесса (приёмка, очистка, сушка, измельчение, хранение, транспортировка), определять критические зоны с повышенным риском образования пылевоздушных смесей (нории, силосы, конвейеры, аспирационные системы) и самосогревания сырья</p> <p>владеет навыками навыками выявления, анализа и ранжирования опасных и вредных факторов производственной среды с использованием методов контроля (замеры запылённости, загазованности, шума, вибрации, оценка травмобезопасности рабочих мест)</p>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной</p>	<p>УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении и чрезвычайных ситуаций</p>	<p>знает классификацию и основные поражающие факторы чрезвычайных ситуаций (ЧС) природного (пожар в степи, наводнение, землетрясение, ураган) и техногенного характера (взрыв пылевоздушной смеси, пожар на складе, обрушение силосов, утечка аммиака из холодильных установок, разрыв трубопроводов с химикатами) на объектах хранения и переработки растительного сырья</p>

среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.	умеет проводить групповой и индивидуальный инструктаж (беседу) с разъяснением правил поведения при ЧС: адаптировать общие правила к конкретному производственному объекту (например, как эвакуироваться из элеватора при пожаре, куда идти при загазованности подсилосного помещения), использовать наглядные материалы (схемы эвакуации, памятки, видеоинструкции)
		владеет навыками навыками проведения вводного и целевого инструктажей по действиям в ЧС (разработка текста инструкции, проведение занятий с манекенами, оценка усвоения)
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	знает определение инклюзивной компетентности как интегративного личностного образования, обеспечивающего эффективное взаимодействие с людьми с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью
		умеет оперировать понятийным аппаратом инклюзивной компетентности при анализе ситуаций в социальной и профессиональной среде (например, объяснить коллегам, почему важно адаптировать коммуникацию под особенности собеседника)
		владеет навыками навыками толерантного и этически безупречного общения с лицами с ОВЗ в условиях профессиональной деятельности (приём на работу, инструктаж, совместное выполнение производственных заданий)

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Подготовительный этап			
1.1.		2	УК-1.1, УК-1.2	
2.	2 раздел. Ознакомительно-аналитический этап			

2.1.		2	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-9.1, УК-4.1, УК-4.2, УК-11.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ОПК-2.3, УК-7.1, УК-8.2, УК-8.3	
3.	3 раздел. Отчетный этап			
3.1.		2	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-9.1, УК-4.1, УК-4.2, УК-11.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ОПК-2.3, УК-7.1, УК-8.2, УК-8.3	
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
			Для оценки знаний
			Для оценки умений
			Для оценки навыков
Промежуточная аттестация			
1	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Ознакомительная практика"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

*Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)*

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;

- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;

- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности :

1.Описать структуру предприятий бродильных производств и виноделия;

2.Проанализировать основные виды деятельности предприятий бродильных производств и виноделия;

3.Изучить основные и вспомогательные цеха на

4.Проанализировать различные источники информации по использованию растительного сырья и вспомогательных материалов;

5.Изучить оборудование по переработки растительного сырья;

6.Изучить методы переработки растительного сырья;

7.Изучить технологические этапы производства продукции растениеводства;

8.Изучить основные права и обязанности инженерно -технических работников предприятий ;

9.Изучить ассортимент выпускаемой продукции предприятий ;

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов :

1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?

2. Какие рабочие профессии необходимо знать для предприятий отрасли ?

3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?

4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?

6. Какие виды растительного сырья используют на данном предприятии для получения готовой продукции?

7. Какие методы исследования растительного сырья применяют в техно- химической лаборатории завода?

8. Какие методы исследования готовой продукции применяют в техно- химической лаборатории завода?

9. Какие методы исследования вспомогательных материалов применяют в техно- химической лаборатории завода?

10. Что входит в ассортимент выпускаемой продукции данного завода?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)