

**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.05(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-  
исследовательская работа**

**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
ОПК-2 Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	<b>знает</b> методику проведения эксперимента
		<b>умеет</b> выделить цели и задачи экспериментальной работы
		<b>владеет навыками</b> навыками обобщения экспериментальных результатов и сделать выводы
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	<b>знает</b> химические превращения органических веществ в ходе технологического процесса
		<b>умеет</b> проводить подбор установок и аппаратов для осуществления технологического процесса
		<b>владеет навыками</b> опытом проведения технологического процесса по классической и инновационном технологии получения напитков
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	<b>знает</b> работу автоматизированных технологических линий
		<b>умеет</b> работать с новыми программными установками
		<b>владеет навыками</b> навыками подбора сырья и технологического оборудования согласно новым требованиям инновационных автоматизированных линий
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического	<b>знает</b> классификацию производственного оборудования
		<b>умеет</b> проводить модернизацию линий современного технологического оборудования

и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ого оборудования и приборов	<b>владеет навыками</b> навыками проводить наладку оборудования в зависимости от типа и вида производственного процесса
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	<b>знает</b> Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения направленные на повышение эффективности, качества, производительности, снижение затрат и обеспечение конкурентоспособности предприятия.
		<b>умеет</b> Разрабатывать планы внедрения прогрессивной технологии, механизации и автоматизации.
		<b>владеет навыками</b> навыками внедрения автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП).
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.2 Применяет существующую и нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	<b>знает</b> требования стандартов и практические рекомендации по оформлению технических документов
		<b>умеет</b> разрабатывать и оформлять технического задания (ТЗ) и технические условия
		<b>владеет навыками</b> навыками оформления технической документации различного назначения с использованием стандартных и расширенных возможностей текстового редактора MS Word.
ПК-1 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции,	<b>знает</b> технологии менеджмента качества и маркетинговых исследований рынка продукции АПК и услуг в области производства продуктов питания растительного происхождения
		<b>умеет</b> :применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

	<p>направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья</p>	<p><b>владеет навыками</b> проведения производственных испытаний</p>
<p>ПК-1 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов</p>	<p>ПК-1.2 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий,</p>	<p><b>знает</b> устройств, принципов действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>умеет</b> подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>

питания растительного	из сырья	цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции и действующих организаций.	<b>владеет навыками</b> прикладными компьютерными программами
ПК-2 качеством, безопасностью прослеживаемостью производства продуктов питания растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Управление и продуктов питания из сырья на автоматизированных линиях	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	<b>знает</b> требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка <b>умеет</b> организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции <b>владеет навыками</b> приемами по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка
ПК-2 качеством, безопасностью прослеживаемостью	Управление и	ПК-2.2 Разрабатывает методы технического	<b>знает</b> химические, физико-химические и физические методы анализа при производстве продуктов питания из растительного сырья

<p>производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>умеет</b> подбирать и обосновывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>владеет навыками</b> проведения технического контроля и испытания готовой продукции</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><b>знает</b> назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p><b>умеет</b> подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p><b>владеет навыками</b> владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>	<p><b>знает</b> нормативные документы по проведению контроля качества продукции</p>
		<p><b>умеет</b> проводить анализ полученной информации</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками проведения контроля качества продукции</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,</p>	<p>УК-1.2 Проводит оценку информации,</p>	<p><b>знает</b> качественные характеристики готового продукта</p>
		<p><b>умеет</b> логически делать заключение о качестве продукта</p>

<p>применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата</p>	<p><b>владеет навыками</b> навыками делать оценку информации</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач</p>	<p><b>знает</b> химический состав сырья для производства продукции</p> <p><b>умеет</b> подбирать технологическую схему получения напитков</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками проведения анализа на любом технологическом этапе</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленным и задачами и ожидаемыми результатами их решения</p>	<p><b>знает</b> классификацию напитков</p> <p><b>умеет</b> подбирать сырьё для определенного типа напитков</p> <p><b>владеет навыками</b> методами и методиками проведения контроля качества напитков</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их</p>	<p>УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения</p>	<p><b>знает</b> режимы работы оборудования</p> <p><b>умеет</b> осуществлять подбор оборудования для получения напитков</p>

решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	<b>владеет навыками</b> методами управления оборудованием
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости и корректирует способы решения задач	<b>знает</b> технологии поучения напитков
		<b>умеет</b> принять правильное решение в ходе выполнения технологической операции
		<b>владеет навыками</b> способами корректировки качественных показателей напитков в ходе выполнения технологических операций

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров.			
1.1.	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров.	8	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1, ОПК-2.2, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	
	Промежуточная аттестация			ЗаО

### 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 с оценкой	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 «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	

### 4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа"

#### *Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

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

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 теоретические знания использованы при прохождении практики?
3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
5. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
6. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
7. Какие выводы сделаны?
8. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
9. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?
10. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?

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

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

1. Изучить мероприятия по охране окружающей среды на предприятии ООО «Ставропольский пивоваренный завод».
2. Описать основные и вспомогательные цеха на предприятии ООО ликеро-водочного завода «Стрижамент»..
3. Изучить технологическую схему получения коньяка на предприятии ЗАО «Вино- коньячный комбинат Русь»..
4. Изучит достоинства и преимущество выпускаемой продукции ЗАО «Минеральные воды Железноводска» .
5. Описать проведение микробиологического контроля вспомогательного материала на предприятии ООО «Частная пивоварня ПЕТРОВМЧЪ».
6. Описать проведение теххимического контроля виноматериалов на предприятии ООО «Вина Прикумья 2000».
7. Изучить технику безопасности на предприятии ООО «Минераловодский завод виноградных вин».
8. Описать производственную деятельность предприятия ЗАО «Прасковейское».
9. Описать методы анализа растительного сырья для переработки на предприятии ЗАО СХП «Виноградное».
10. Изучить оборудование для переработки растительного сырья на предприятии ЗАО «Абрау - Дюрсо».