

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б2.О.04(Пд) Преддипломная практика

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

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-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК-3.2 Организует разработку планов мероприятий по предотвращению аварийных ситуаций, локализации возможных аварий и их последствий	знает мероприятия по предотвращению аварийных ситуаций, локализации возможных аварий и их последствий
		умеет разрабатывать планы мероприятий по предотвращению аварийных ситуаций, локализации возможных аварий и их последствий
		владеет навыками навыками разработки планов мероприятий по предотвращению аварийных ситуаций, локализации возможных аварий и их последствий
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.2 Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в профессиональной деятельности	знает современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		умеет применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения
		владеет навыками навыками применения современных технологий в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК-5.2 Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	знает Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения
		умеет методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		владеет навыками навыками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять	ОПК-6.2 Решает конкретные задачи	знает Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения

экономическую эффективность профессиональной деятельности.	в	проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями	умеет определять основные режимы и параметры технологий переработки сельскохозяйственной продукции
			владеет навыками навыками учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения
ОПК-7 понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	Способен принимать современные и их для задач	ОПК-7.3 Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	знает программно-технические средства обработки данных в области переработки сельскохозяйственной продукции
			умеет использовать программно-технические средства обработки данных в области переработки сельскохозяйственной продукции
			владеет навыками навыками использования программно-технические средства обработки данных в области переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
			умеет Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
			владеет навыками навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности и технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	знает Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания
			умеет Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
			владеет навыками навыками организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
УК-1 осуществлять	Способен поиск,	УК-1.3 Использует	знает основные виды продукции и технологических инструкций

критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	системный подход для решения поставленных задач	умеет применять технологические инструкции в процессе производства
		владеет навыками навыками производства основных видов продукции
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-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	знает нормативные документы (ГОСТов, ТУ), регламентирующих выпуск основных видов продукции и технологических инструкций
		умеет Применять нормативные документы (ГОСТов, ТУ), регламентирующих выпуск основных видов продукции и технологических инструкций
		владеет навыками навыками применения нормативных документов (ГОСТов, ТУ), регламентирующих выпуск основных видов продукции и технологических инструкций
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	знает современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		умеет обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения
		владеет навыками навыками обобщения и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия	УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты	знает условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		умеет обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты

<p>жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>	<p>владеет навыками навыками обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</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-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении и чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь</p>	<p>знает правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения</p> <p>умеет применять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения</p> <p>владеет навыками правилами поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения</p>
<p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>знает методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей</p> <p>умеет применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей</p> <p>владеет навыками финансовыми инструментами для управления личными финансами (личным бюджетом)</p>

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. преддипломная практика			
1.1.	Подготовительный этап	8	ПК-1.1, ПК-1.3, УК-8.1, УК-8.3, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-7.3, УК-1.3, УК-9.2, ОПК-3.2, ОПК-4.2, ОПК-5.2	
1.2.	Ознакомительно-аналитический этап	8	ПК-1.1, ПК-1.3, УК-8.1, УК-8.3, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-7.3, УК-1.3, УК-9.2, ОПК-3.2, ОПК-4.2, ОПК-5.2, ОПК-6.2	
1.3.	Отчетный этап	8	ПК-1.1, ПК-1.3, УК-8.1, УК-8.3, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-7.3, УК-1.3, УК-9.2, ОПК-3.2, ОПК-4.2, ОПК-5.2	
	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"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

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

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов

1. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
2. В какой организационно-правовой форме осуществляет свою деятельность предприятие?
3. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
4. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
5. Дайте характеристику организационной структуры предприятия
6. Перечислите основные функции подразделений предприятия
7. Каковы техническое оснащение и технологические процессы предприятия?
8. Какова степень механизации/автоматизации производственного процесса?
9. Формулировка цели и задач исследования, объекта и предмета исследования.
10. Составление схемы эксперимента
11. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения преддипломной практики?
12. Какова практическая значимость Вашего научного исследования?
13. Какие методы и средства проведения экспериментальных работ использовались?
14. Какие системы сбора и обработки информации были задействованы?
15. Обоснование выбора методов и инструментов для проведения оценки качества разработанных продуктов?
16. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?
17. На каких научно-технических и научно-практических конференциях докладывались результаты исследования?
18. Какие трудности возникли в ходе проведения преддипломной практики?
19. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя ВКР?
20. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной 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. состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;
2. объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;
3. состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;
4. оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;
5. источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.
6. сырье (основное, дополнительное) и материалы, используемые в производстве изучаемого вида или группы товаров, его влияние на формирование ассортимента и качества выпускаемой продукции;
7. поставщики сырья и материалов, их удельный вес в общем объеме поставок сырья;
8. порядок поступления и приемки сырья, материалов, уровень их качества;
9. проблемы поставок сырья и материалов (если есть на предприятии) по количеству и качеству, пути их решения. Материал раздела может иллюстрироваться таблицами и рисунками