

**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.02(П) Проектно-технологическая практика

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Технология продуктов здорового питания

магистр

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 оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1 Оценивает возможные риски на всех стадиях производства продукции, определяет точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции	знает виды рисков на всех стадиях производства продукции.
		умеет определять точки контроля для управления рисками
		владеет навыками навыками оценивания возможных рисков на всех стадиях производства продукции, определяет точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по предотвращению рисков получения некачественной продукции	знает виды рисков получения некачественной продукции
		умеет предотвращать риски получения некачественной продукции
		владеет навыками навыками разработки мероприятий по предотвращению рисков получения некачественной продукции
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1 Обладает навыками самостоятельного выполнения исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	знает методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
		умеет использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		владеет навыками самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

		знает методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
		умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
		владеет навыками навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.2 Проводит исследования свойств продовольственного сырья и пищевых ингредиентов, позволяющие оптимизировать параметры технологического процесса производства с целью выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами и улучшенным качеством	знает методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		владеет навыками навыками выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	знает свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
		умеет нести личную ответственность за общий результат
		владеет навыками навыками соблюдения установленных норм и правил командной работы

			знает основные виды и возможности цифровых средств для взаимодействия с командой
			умеет взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства
			владеет навыками навыками взаимодействия с членами команды, используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений		знает принципы организации обсуждения разных идей и мнений
			умеет планировать командную работу
			владеет навыками навыками распределения поручений и делегирования полномочий членам команды.
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)		знает основы деловой речи, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)
			умеет формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на государственном языке
			владеет навыками научным стилем изложения материала на государственном языке
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.2 Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при		знает проблемы современности с позиций этики и философских знаний
			умеет выявить проблемы современности с позиций этики и философских знаний

	выполнении профессиональных задач	владеет навыками навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
--	-----------------------------------	---

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			
1.1.	Ознакомительные лекции	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4.1, УК-5.2, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ПК-1.2	
2.	2 раздел. Основной			
2.1.	Обоснование теоретической части научного исследования	2		
3.	3 раздел. отчетный			
3.1.	отчет по проектно-технологической практике	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4.1, УК-5.2, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ПК-1.2	
	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) "Проектно-технологическая практика"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Реферат: обзор научных направлений по теме магистерской работы в РФ и за рубежом.

Основные элементы:

1. Обзор основных научных школ по теме магистерской работы составляется магистрантом в виде составной части (раздела) отчета по практике (таблица, теоретическое обобщение, интерпретация фактологических данных и т.п.).

2. Картотека библиографических источников по теме магистерской работы оформляется в соответствии с ГОСТом. (ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись»).

Реферат: разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы. Разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы должна содержать:

а) обоснование теоретические концепции темы магистранта (актуальность, оценка степени разработанности научного направления в отечественных и зарубежных

исследованиях, характеристика объекта, предмета, цели и задач собственного научного исследования ключевые слова и глоссарий основных научных терминов;

б) элементы практического обоснования теоретической части научного исследования магистранта (обзор законодательной базы, экспериментальной, проектной, эмпирической).

Реферат может быть подготовлен на основе анализа ряда публикаций отечественных и зарубежных исследователей по будущей теме магистерской работы

Основные элементы реферата:

общая характеристика предполагаемого исследования в магистерской работы с оценкой актуальности темы;

оценка содержания материала по сравнению с публикациями других авторов, в том числе – основателей отдельных научных школ и направлений;

Библиографическая часть должна быть представлена библиографическими ссылками и, оформленными согласно ГОСТ Р 7.0.5-2008 и др. При этом автор отвечает за достоверность сведений, точность цитирования и ссылок на официальные документы и другие источники. Иностранное написание слов приводится в скобках, кроме ссылок на литературу.

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

1. На основании, каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?
2. Какие теоретические знания были использованы при прохождении практики?
3. Какие основные информационно-аналитические источниками и справочники были использованы в процессе прохождения практики?
4. Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?
5. Какие выводы были сделаны?
6. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
7. В период прохождения практики возникали ли нестандартные рабочие ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?
8. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?
9. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?

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

Типовые индивидуальные задания:

1. Проанализируйте методы анализа продуктов питания животного происхождения
2. Проанализируйте методы моделирования и исследование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
3. Охарактеризуйте, специализацию и производственный профиль предприятия.
4. Охарактеризуйте материально-техническую базу и мощность предприятия
5. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия.
6. Охарактеризуйте режим работы предприятия
7. Охарактеризуйте структуру организации предприятия, схему управления.
8. Охарактеризуйте финансовые показатели деятельности предприятия
9. Охарактеризуйте технологию производства продуктов питания животного происхождения на предприятии
10. Проанализируйте основные направления научной деятельности по теме магистерской работы
11. Охарактеризуйте информационные технологии, программные продукты, используемые на предприятии для производства продуктов питания животного происхождения