

**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.03(Пд) Преддипломная 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
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК-2.1 Проводит мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения</p>	<p><b>знает</b> назначение, принципы действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
		<p><b>умеет</b> проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками совершенствования технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения</p>
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК-2.2 Использует современные подходы по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p><b>знает</b> состав производственных и непромышленных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>умеет</b> применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками использования современных подходов по совершенствованию технологических процессов производства продукции</p>
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК-2.3 Разрабатывает химические, физико-химические, биологические и биохимические</p>	<p><b>знает</b> основные методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности</p>
		<p><b>умеет</b> интенсифицировать технологические процессы в пищевой промышленности</p>

		е методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	<b>владеет навыками</b> навыками разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1 Разрабатывает программу и реализует научные исследования на основе знаний биотехнологических основ производства пищевых продуктов	<b>знает</b> методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	
		<b>умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения	
		<b>владеет навыками</b> способностью самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.2 Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	<b>знает</b> методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	
		<b>умеет</b> применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	
		<b>владеет навыками</b> навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	

		<p><b>знает</b> методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
		<p><b>умеет</b> применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания</p>
<p>ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-1.3 Участвует в разработке новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>	<p><b>знает</b> принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>умеет</b> разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>владеет навыками</b> планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках</p>	<p><b>знает</b> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p>

		<p>обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>	<p><b>умеет</b> определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения</p> <p><b>владеет навыками</b> определения цели проекта и формулировки совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта</p>
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.)	<p><b>знает</b> основы делового общения</p> <p><b>умеет</b> вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p>
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	<p><b>знает</b> принципов организации обсуждения разных идей и мнений</p> <p><b>умеет</b> реализовать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками и способностью образования в течение всей жизни</p>
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на	УК-6.2 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития,	<p><b>знает</b> основные требования рынка труда</p> <p><b>умеет</b> планировать профессиональную траекторию роста</p>

основе	самооценки	определяя реалистически цели профессионального роста	<b>владеет навыками</b> способностью определения вида деятельности с учетом требований рынка труда
УК-6 определять реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Способен и	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	<b>знает</b> ситуацию и тенденции развития рынка труда
			<b>умеет</b> выявлять перспективные и востребованные направления на рынке труда
			<b>владеет навыками</b> Способностью обучения и повышения квалификации в течение всей жизни

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Технологический			
1.1.	Разработка основных направлений конкурентоспособной теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы	4	УК-2.1, УК-4.1, УК-6.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ПК-1.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-2.1, ПК-1.3	
2.	2 раздел. отчетный			
2.1.	Научный отчет.	4	УК-2.1, УК-4.1, УК-6.1, УК-6.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ПК-1.1, ПК-1.3	
	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)
<b>Текущий контроль</b>			
		Для оценки знаний	
		Для оценки умений	
		Для оценки навыков	
<b>Промежуточная аттестация</b>			
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)*

1. Формулировка цели и задач исследования, объекта и предмета исследования.
2. Составление схемы эксперимента
3. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения преддипломной практики?
4. Какова практическая значимость Вашего научного исследования?
5. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
6. В какой организационно-правовой форме осуществляет свою деятельность предприятие?
7. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
8. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
9. Дайте характеристику организационной структуры предприятия
10. Перечислите основные функции подразделений предприятия
11. Каковы техническое оснащение и технологические процессы предприятия?
12. Какова степень механизации/автоматизации производственного процесса?
13. Что такое системный анализ?
14. Какие методы и средства проведения экспериментальных работ использовались?
15. Какие системы сбора и обработки информации были задействованы?
16. Обоснование выбора методов и инструментов для проведения оценки качества разработанных продуктов?
17. Остались ли нерешенные задачи и, каковы перспективы их решения?
18. На каких научно-технических и научно-практических конференциях докладывались результаты исследования?
19. Какие трудности возникли в ходе проведения преддипломной практики?
20. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя ВКР?
21. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной практики?
22. Каковы результаты научного исследования?

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

1. Разработка рецептуры и технологии производства инновационных продуктов
2. Составление аппаратурно-технологической схемы производства разработанных продуктов
3. Выработка лабораторных образцов инновационных продуктов
4. Комплексная оценка качества разработанных продуктов
5. Установление сроков хранения разработанных продуктов
6. Выработка опытных образцов разработанных продуктов.
7. Апробация полученных результатов в условиях реальных предприятий отрасли
8. Расчет экономической эффективности производства разработанных продуктов