

**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.В.01(Пд) Преддипломная практика

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

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>ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий переработки растительного сырья и производства продуктов питания различного назначения</p>	<p>ПК-1.2 Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам</p>	<p>знает Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p>
	<p>внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>умеет Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-2.1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья,</p>	<p>знает Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; м и свойствами</p>
	<p>пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и</p>	<p>умеет Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>

		улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	владеет навыками Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		ПК-2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии производства и новые виды алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	знает Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; -
			умеет Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
			владеет навыками Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на		ПК-3.1 Осуществляет организацию проведения пусконаладочных и эксперимента	знает Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

автоматизированных технологических линиях	льных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	<p>умеет Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>-</p>
		<p>владеет навыками Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования</p>
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.2 Осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	<p>знает Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации</p>
		<p>умеет Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации</p>
		<p>владеет навыками Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации</p>
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.3 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	<p>знает Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>умеет Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>владеет навыками Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>знает Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>умеет Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>владеет навыками Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -</p>
<p>ПК-4 Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-4.1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации</p>	<p>знает Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>умеет Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>

	<p>проектов нового строительства, реконструкции и или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>владеет навыками Разработка проектных предложений, бизнес-планов и техникоэкономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК-4 Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-4.2 Осуществляет подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>знает Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>умеет Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>владеет навыками способностью осуществлять проектирование и модернизацию пищевых предприятий</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>знает тип проекта</p>
		<p>умеет Разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы</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>владеет навыками Способностью управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>
<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</p>	<p>знает нормативные документы по оформлению и написанию академических текстов</p>	
		<p>умеет подобрать и оформить материал для написания академических текстов</p>	
		<p>владеет навыками навыками написания академических текстов</p>	
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>	<p>знает технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p>	
		<p>умеет применять методы оценки качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	
		<p>владеет навыками навыками повышения уровня саморазвития в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы</p>	<p>УК-6.2 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для</p>	<p>знает профессиональные компетенции в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
		<p>умеет определять цели и задачи для профессионального роста</p>	

ее совершенствования на основе самооценки	саморазвития, определяя реалистически цели профессионального роста	владеет навыками навыками самостоятельно выявлять мотивы для саморазвития
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	знает требования к профессиональной деятельности в области технологии производства напитков
		умеет планировать карьерный рост с учетом особенностей профессиональной деятельности и требований рынка труда
		владеет навыками навыками планирования повышения квалификации в области профессиональной деятельности

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. установочная лекция			
1.1.		4	УК-2.1, УК-4.1, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2	
	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 варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: 1. Ознакомиться с историей, современным состоянием и перспективами социально-экономического и технического развития предприятия; 2. Изучить планировку предприятия; 3. Изучить организацию и работу основного производства; 4. Глубоко изучить и проанализировать производственные процессы выпуска основных видов продукции; 5. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации; 6. Ознакомиться с общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятия; 7. Приобрести опыт производственной и воспитательной работы на инженерной должности; 8. Ознакомиться со структурой и функциями лаборатории ТХМК; 9. Изучить систему учета производства продукции и отчетность на предприятии; 10. Выполнить программу организационно-экономической части практики: изучить вопросы экономики, организации и управления предприятием, оценить экономическую эффективность работы предприятия и рентабельность производства, произвести расчет себестоимости единицы продукции; 11. Ознакомиться с мероприятиями по охране природы; 12. Изучить структуру и функции службы охраны труда и пожарной профилактики; 13. Ознакомиться с организацией гражданской обороны на предприятии; 14. Ознакомиться с организацией и результатами научно-исследовательской, проектно-конструкторской, изобретательской и рационализаторской работы, новой техникой и технологиями, инновационными подходами к выпуску готовой продукции высокого качества;

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 методики были использованы в ходе прохождения практики и какие результаты были получены в соответствии с этими методиками?
5. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
6. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
7. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
8. Какие выводы сделаны?
9. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
10. В период прохождения практики возникали ли нестандартные рабочие ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?
11. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?
12. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?

Защита отчета также может проводиться в форме представления доклада (сообщения) – продукта самостоятельной работы студента, представляющего собой публичное выступление по представлению полученных результатов.

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