

**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.01(У) Ознакомительная практика

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

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
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>	<p>знает технологические процессы производства напитков</p>
		<p>умеет использовать основные законы и методы исследований естественных наук</p>
		<p>владеет навыками навыками подбора и выполнения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</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>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; -Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья; -</p>
		<p>умеет Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; -</p>
		<p>владеет навыками Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; -</p>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации</p>	<p>ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства</p>	<p>знает Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>

технологии производства продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	умеет Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
		владеет навыками Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	знает Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		умеет Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		владеет навыками методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	знает цель проведения ознакомительной практики
		умеет выделять поставленные задачи
		владеет навыками поиском и анализом информации для осуществления поставленных задач
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,	УК-1.2 Проводит оценку информации,	знает методы оценки информации
		умеет строить логические умозаключения

<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>владеет навыками навыками оценки 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>знает методы и подходы для решения поставленных задач</p>
		<p>умеет выделять основные задачи для поставленной цели</p>
<p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>УК-11.2 Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>	<p>знает признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>
		<p>умеет проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p>	<p>знает государственный язык Российской Федерации</p>
		<p>умеет выражать свои мысли в устной и письменной формах на государственном языке</p>
		<p>владеет навыками навыками осуществлять деловую коммуникацию</p>

		<p>знает иностранные языки</p> <p>умеет вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке</p> <p>владеет навыками навыками перевода технического текста в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке</p>
УК-5 воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	Способен УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	<p>знает межкультурное разнообразие общества</p> <p>умеет бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям</p> <p>владеет навыками воспринимать этические и социально -исторические контексты в профессиональной сфере</p>
УК-5 воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	Способен УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодейств ия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	<p>знает культурные особенности и традиции различных социальных групп</p> <p>умеет толерантно воспринимать социальные и культурные различия</p> <p>владеет навыками навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям</p>
УК-5 воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом	Способен УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к	<p>знает Этапы исторического развития России</p> <p>умеет Проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп</p>

и философском контекстах	историческом у наследия и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	владеет навыками Способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	<p>знает свою гражданскую позицию и ценностные ориентиры</p> <p>умеет решать проблемы общественного и личностного характера</p> <p>владеет навыками навыками сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию</p>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	<p>знает нормы здорового образа жизни</p> <p>умеет Поддерживать уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>владеет навыками методами соблюдения норм здорового образа жизни</p>

		<p>знает угрозы для жизни и здоровья человека</p> <p>умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности</p> <p>владеет навыками навыками сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</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 оказывать первую помощь</p> <p>владеет навыками навыками 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-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной</p>	<p>УК-9.1 Оперирует понятиями инклюзивной компетентнос</p>	<p>знает понятия инклюзивной компетентности</p> <p>умеет применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>

сферах	ти, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	владеет навыками особенностями применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
--------	---	--

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 этап			
1.1.		2	УК-1.1, УК-1.2	
2.	2 раздел. Ознакомительно-аналитический этап			
2.1.		2	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-9.1, УК-4.1, УК-4.2, УК-11.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ОПК-2.3, УК-7.1, УК-8.2, УК-8.3	
3.	3 раздел. Отчетный этап			
3.1.		2	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-9.1, УК-4.1, УК-4.2, УК-11.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ОПК-2.3, УК-7.1, УК-8.2, УК-8.3	
	Промежуточная аттестация			За

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	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 «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Ознакомительная практика"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

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

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

1.Описать структуру предприятий бродильных производств и виноделия;

2.Проанализировать основные виды деятельности предприятий бродильных производств и виноделия;

3.Изучить основные и вспомогательные цеха на

4.Проанализировать различные источники информации по использованию растительного сырья и вспомогательных материалов;

5.Изучить оборудование по переработки растительного сырья;

6.Изучить методы переработки растительного сырья;

7.Изучить технологические этапы производства продукции бродильных производств и виноделия;

8.Изучить основные права и обязанности инженерно -технических работников предприятий бродильных производств и виноделия;

9.Изучить ассортимент выпускаемой продукции предприятий бродильных производств и виноделия;

10.Изучить цели и задачи первичного и вторичного виноделия. Места размещения заводов первичного и вторичного виноделия, обоснование.

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 рабочие профессии необходимо знать для предприятий отрасли бродильных производств и виноделия?

3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?

4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?

6. Какие виды растительного сырья используют на данном предприятии для получения готовой продукции?

7. Какие методы исследования растительного сырья применяют в техно- химической лаборатории завода?

8. Какие методы исследования готовой продукции применяют в техно- химической лаборатории завода?

9. Какие методы исследования вспомогательных материалов применяют в техно- химической лаборатории завода?

10. Что входит в ассортимент выпускаемой продукции данного завода?

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