



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Московский государственный университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Принято на заседании
Ученого совета СОКИПТБ
(филиал)
Протокол № 3
От «27» сентября 2016г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОКИПТБ (филиал)

к.п.н.

А.В.Лёшина

27 сентября 2016г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

«Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)»

по направлению подготовки:

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

профиль подготовки:

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий »

Квалификация:

«бакалавр»

Форма обучения:

«очная, заочная»

Москва 2016г.

Фонд оценочных средств «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования « **Продукты питания из растительного сырья**» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья (высшее образования)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 12 марта 2015 г № 211 учебного плана по основной образовательной программе высшего образования « **Продукты питания из растительного сырья**».

Фонд оценочных «Преддипломная практика» обучающихся по основной образовательной программе разработан рабочей группой в составе: Степаненкова Л.Н. к.т.н., Лешина М.А., к.э.н., Кучерова Е.Н. к.э.н.,

Руководитель основной

профессиональной
образовательной программы

ученая степень, ученое звание, должность _____ Л.Н. Степаненкова к.т.н.



(подпись)

Фонд оценочных средств «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» обучающихся по основной профессиональной образовательной программе обсужден и утвержден на заседании кафедры: «Технология продуктов питания и экспертизы товаров»

Протокол № 1 от «29 » августа 2016 года

Фонд оценочных средств «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» рекомендован к утверждению представителями организаций-работодателей:

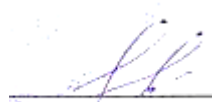
Наименование организации-работодателя
должность ОАО « Вяземский
хлебокомбинат, директор



Антонова Н.Н.

(подпись)

Наименование организации-работодателя
должность МО «Вяземский район»
специалист отдела потребительского рынка



подпись

Баврина Л. И.

Заведующий кафедрой

учена степень, ученое звание



(подпись)

Л.Н. Степаненкова к.т.н

**ПАСПОРТ
фонда оценочных средств**

| Темы | Компетенции по каждой теме (РП) | Оценочные средства* |
|---|--|---------------------------------|
| Мероприятия по оформлению практиканта | ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-ОК-9, ОПК-1, ОПК-2,ПК-13, ПК-14,ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27 | 1. Тесты 2. Вопросы к зачету |
| Инструктаж по технике безопасности | ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-ОК-9, ОПК-1, ОПК-2,ПК-13, ПК-14,ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27 | |
| Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия | ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-ОК-9, ОПК-1, ОПК-2,ПК-13, ПК-14,ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27 | |
| Составление с руководителем | ОК-1,ОК-2, ОК- | |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| практики календарного плана-графика | 3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27 | |
| Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27 | |
| Оформление собранных материалов в виде отчета по практике | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27 | |
| Курс в целом | | Промежуточная аттестация (зачет) |

*Оценочные средства:

Средства для оценки текущей аттестации – проблемно-тематический курс (ПТК), практические занятия, интернет-коллоквиумы .

Средства для оценки промежуточной аттестации – тесты, вопросы к зачету(экзамену), тематика курсовых работ.

Перечень оценочных средств

| № | Наименование оценочного средства | Характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в ФОС | Методы оценки результатов |
|----------|---|---|--|----------------------------------|
| 1 | Тест | Средство, позволяющее оценить уровень знаний обучающегося путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос. | Тестовые задания | электронный |
| 2 | Вопросы зачета | Средство контроля, позволяющее дифференцировано оценить уровень подготовки студента. | Перечень вопросов | экспертный |

В результате прохождения производственной практики студент должен **знать по технологии хлеба**

:

- хлебопекарное предприятия в целом: расположение, назначение и взаимосвязь основных вспомогательных цехов, сооружений и помещений, производственной мощности и фактической производительности завода, структуры предприятия и организацию его управления;
- поступление на хлебозавод сырья, способы его транспортирования и хранения;
- особенности подготовки каждого вида сырья к пуску в производство, способы его дозирования на замес полуфабрикатов: закваски, опары, теста;
- ассортимент, вырабатываемых на хлебозаводе изделий;
- Госстандарты на качество хлеба, основы сертификации, стандартизации и метрологии на хлебозаводе;
- все технологические операции по производству хлебобулочных изделий:
- приготовление теста, тестоприготовительные агрегаты;
- разделку выброженного теста:
- процесс выпечки хлеба, типы хлебопекарных печей, параметры процесса выпечки хлеба;

В результате прохождения производственной практики студент должен **уметь по технологии хлеба:**

- составлять аппаратурно-технологические схемы производства одного из основных сортов изделий и выполнять спецификацию технологического оборудования;
- выявлять причины дефектов хлебобулочных изделий.

В результате прохождения производственной практики студент должен **владеть по технологии хлеба:**

- материалом для выполнения курсового проекта по технологии хлеба;
- методами технохимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики

Для текущего контроля успеваемости и освоения материала производственной практики руководителем практики от предприятия и от вуза могут использоваться устные опросы на основании контрольных вопросов, проверка ведения дневника практиканта.

К зачету (дифференцированному) по производственной практике студент должен оформить следующую документацию:

- дневник практики;
- отчет о прохождении практики;
- отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики.

В ходе практики студент составляет письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики. Объем отчета 30-35 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист, содержание, введение, основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием), заключение, список источников, приложения.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики

и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

Отчеты о прохождении производственной практики на предприятиях пищевой промышленности должны быть представлены в недельный срок после окончания практики или

начала семестра для проверки руководителю практики от института. В течение 4 недель по-сле начала семестра отчеты должны быть защищены.

По результатам прохождения практики студентами в виде научно-исследовательской работы на кафедре или в лабораториях вуза составляется отчет по НИР. Содержание данного отчета определяется спецификой выбранной темы научно-исследовательской работы, объемом не более 10 страниц в отдельном разделе общего отчета. Отчет по научно-исследовательской работе визируется руководителем работы. Качество выполнения научно-исследовательской работы учитывается при вынесении общей оценки практики.

Наиболее интересные результаты работ докладываются на конференциях студентов, молодых ученых и аспирантов, организуемых институтом. Лучшие из научно-исследовательских работ могут быть рекомендованы для представления на открытый конкурс научных работ среди студентов вузов России.

При разработке программы научно-исследовательской работы вуз предоставляет возможность студентам-бакалаврам:

- осуществлять сбор, обработку и анализ информации по теме (заданию);
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении разработок;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции.

По итогам промежуточной аттестации выставляется дифференцированный зачет

Требования к оформлению отчета

Отчет должен быть выполнен печатным способом на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным (шрифт Times New Roman, 14 пт.). Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см. Выравнивание текста по ширине. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание. Перенос слов недопустим! Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Подчеркивать заголовки не допускается. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).