

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.09.2025 16:23:17
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет агротехнологический
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-
дукции

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля успеваемости
по производственной практике:
технологической практике
(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»*

Курск 2023

В качестве заданий для текущего контроля успеваемости по практике даны позиции анкеты, которые обучающийся выполняет в процессе прохождения практики.

АНКЕТА СТУДЕНТА – ПРАКТИКАНТА

Уважаемый обучающийся! Данное анкетирование проводится с целью оптимизации организации текущего контроля успеваемости по практике. Отметьте один или несколько вариантов ответов, которые отражают Ваше мнение, или впишите свой вариант ответа на открытые вопросы.

(Анкета заполняется по окончании первой половины практики)

Общие сведения

Ф.И.О. _____
e-mail _____
Факультет _____

Направление подготовки _____ Курс _____
Профиль подготовки _____

Вид практики (*нужный вид практики подчеркнуть*):

а) производственная практика: технологическая практика;

Сроки прохождения практики _____
Руководитель практики от академии _____

Наименование предприятий/организаций, в которых Вы проходите практику

Юридические адреса предприятий/организаций

ФИО руководителя предприятия/организации

Руководители практики от предприятия/организации _____

Тел., e-mail, сайт (*при наличии*) предприятия/организации

Оценка содержания практики

1. Укажите цель и задачи практики:

- а) первый шаг в будущую профессию,
- б) возможность дальнейшего трудоустройства,
- в) интересно проведенное время,
- г) неизбежная необходимость,
- д) расширение круга общения;
- е) формирование у обучающихся базовых составляющих компетентности в области производства, хранения и переработки продукции животноводства,
- ж) развитие профессиональных способностей и формирование творческого мышления у будущих специалистов в сфере АПК,
- з) подготовка обучающихся к целостному восприятию технологической деятельности и готовности выполнять функции технолога по производству, хранению и переработке продукции животноводства;
- и) иное

2. Какие проблемы возникли у Вас на первой неделе прохождения практики? _____

Они были вызваны:

- а) вашей недостаточной подготовленностью по дисциплинам направления подготовки,
- б) недостаточно хорошей организацией практики со стороны Курского ГАУ,
- в) недостаточно хорошей организацией практики со стороны предприятия/организации,
- г) недостаточностью методического обеспечения прохождения практики,
- д) трудностями при оформлении на практику (прохождение инструктажа, предоставление рабочего места, оформление на вакантную должность)
- е) моими личными качествами,

ж) иное

3. Какой результат ожидаете Вы по окончании прохождения практики:

- а) на практике я еще больше убедился(-ась) в правильности выбора профессии,
 - б) практика разочаровала меня в выбранной профессии,
 - в) практика обнаружила пробелы в моей теоретической подготовке,
 - г) практика носила формальный характер,
 - д) иное
-
-
-

4. Хотели бы вы в дальнейшем продолжить свою профессиональную деятельность на данном предприятии/организации

- а) да,
 - б) нет,
 - в) я уже здесь работаю,
 - г) со мной заключили договор о дальнейшем трудоустройстве,
 - д) иное
-
-
-

5. Какую помощь оказывает руководитель практики от предприятия/организации в период прохождения практики:

- а) руководитель разъясняет непонятный материал,
 - б) руководитель не разъясняет непонятный материал,
 - в) руководитель разъясняет манипуляции, но непонятно, формально,
 - г) выдаются задания, но руководитель не дает никаких разъяснений, если обращаешься к нему за консультацией,
 - д) руководитель выдает задания для самостоятельного выполнения, но те, которые, не входят в обязательный перечень,
 - е) иное
-
-
-

6. Какую помощь оказывает руководитель практики от предприятия/организации в организации самостоятельной работы обучающегося:

- а) для ее выполнения предлагается научная и методическая литература или рекомендуются иные источники, руководитель разъясняет непонятный материал,
 - б) руководитель практики не предлагает никаких заданий для самостоятельного выполнения,
 - в) предлагаются задания для самостоятельного выполнения, но непонятно, как многие из них выполнять,
 - г) предлагаются задания, но руководитель не дает никаких разъяснений, если обращал(-ась) к нему за консультацией,
 - д) руководитель предлагает задания для самостоятельного выполнения, но непонятна методика их оценивания,
 - е) иное
-
-
-

7. Дисциплина на практике

- а) соблюдение дисциплины практикантами не контролируется, обучающиеся предоставлены сами себе и занимаются своими делами,
 - б) руководитель четко проговаривает требования дисциплины, строго следит за ее соблюдением, обучающиеся не опаздывают на практику и не покидают ее раньше установленного времени,
 - в) руководитель следит за соблюдением дисциплины, но иногда позволяет обучающимся отвлекаться от выполнения вмененных обязанностей,
 - г) руководитель четко следит за соблюдением дисциплины, требует отработки пропущенного без уважительных причин времени,
 - д) руководитель не следит за соблюдением дисциплины практикантами, обучающиеся могут опаздывать или пропускать практику,
 - е) иное
-
-

8. Как Вы оцениваете возможность овладения навыками поиска, анализа и использования производственной технологической документации:

- а) руководитель практики от предприятия/организации через наставничество способствует формированию умений и навыков, поиска, анализа и использования производственной технологической документации,
 - б) руководитель практики от организации не принимает участия в формировании умений и навыков, поиска, анализа и использования производственной технологической документации,
 - в) руководитель практики от университета посредством on-line консультаций способствует формированию умений и навыков, поиска, анализа и использования производственной технологической документации,
 - г) руководитель практики от академии не принимает участия в формировании умений и навыков, поиска, анализа и использования производственной технологической документации,
 - д) иное
-
-

9. Возможность осуществления во время прохождения практики делового общения и публичных выступлений, осуществление деловой переписки и поддержание электронных коммуникаций:

- а) никакой возможности осуществления делового общения и публичных выступлений нет, обучающиеся заняты только производственной деятельностью,
 - б) обучающиеся во время практики включены в систему делового общения, имеют возможность публично выступать, но не привлекаются к составлению отчетных и аналитических документов и поддержке электронных коммуникаций,
 - в) обучающиеся во время практики включены в систему делового общения, имеют возможность публично выступать, привлекаются к составлению отчетных и аналитических документов и поддержке электронных коммуникаций,
 - г) иное
-
-

10. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-1 Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства:

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками разработки системы мероприятий по производству продукции животноводства;
 - б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками разработки системы мероприятий по производству продукции животноводства;
 - в) обучающиеся во время прохождения практики не в полной мере могут овладеть навыками разработки системы мероприятий по производству продукции животноводства;
 - г) иное.
-

11. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-2 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения:

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками управления реализацией технологического процесса производства продукции животноводства;
 - б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками управления реализацией технологического процесса производства продукции животноводства;
 - в) обучающиеся во время прохождения практики могут недостаточно полно овладеть навыками управления реализацией технологического процесса производства продукции животноводства;
 - г) иное.
-

12. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками реализации технологии хранения продукции животноводства;
 - б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками реализации хранения продукции животноводства;
 - в) обучающиеся во время прохождения практики могут недостаточно полно овладеть навыками, связанными с реализацией технологии хранения продукции животноводства;
 - г) иное.
-

13. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-4 Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения:

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками реализации технологии переработки продукции животноводства;
- б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками, связанными с реализацией технологии переработки продукции животноводства;
- в) обучающиеся во время прохождения практики могут недостаточно полно овладеть навыками, связанными с реализацией технологии переработки продукции животноводства;
- г) иное.

14. Как Вы оцениваете результаты пройденной практики
(оценить по 5-бальной шкале)

Показатель	1	2	3	4	5
Возможность освоения компетенций за период прохождения практики					
Возможность проверки своих профессиональных компетенций в условиях конкретного предприятия/организации					
Возможность сбора и подготовки теоретического и практического материала для выполнения выпускной квалификационной работы					

Согласен(-на) на обработку своих персональных данных _____
(подпись)

Дата заполнения « ____ » _____ 20__ г. Подпись _____

Условия выполнения задания. Анкета студента-практиканта

Место выполнения задания – самостоятельная внеаудиторная работа

Время выполнения задания – 3 минуты на 1 вопрос.

Условия – вопросы соответствуют инструктивным материалам и индивидуальным заданиям.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет агротехнологический
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-
дукции

Фонд оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по производственной практике:
технологической практике
(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»*

Курск 2023

1. Перечень компетенций с указанием индикаторов

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-1	Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.1 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Уметь: собирать исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Владеть: навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.
		ПК-1.2 Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	Знать: технологии первичной обработки молока Уметь: разрабатывать технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности Владеть: навыками разработки технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности
		ПК-1.3 Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных	Знать: технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных Уметь: разрабатывать технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных жи-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>вотных</p> <p>Владеть: навыками разработки технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных</p>
		ПК-1.4 Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства	<p>Знать: технологии хранения продукции животноводства</p> <p>Уметь: разрабатывать технологии хранения продукции животноводства</p> <p>Владеть: навыками разработки технологии хранения продукции животноводства</p>
		ПК-1.5 Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов	<p>Знать: системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов</p> <p>Уметь: разрабатывать системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов</p> <p>Владеть: навыками разработки системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов</p>
		ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции	Знать: технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	переработки, хранения продукции животноводства Уметь: разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Владеть: навыками разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать: особенности анатомии Знать: показатели производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки ме-	Знать: основные параметры и приемы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Уметь: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания живот-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		роприятий по повышению эффективности производства	ного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства Владеть: навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
		ПК-3.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знать: технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			и эксплуатационной документации
		ПК-3.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: причины, методы выявления, мероприятия по предупреждению и способы устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-4	Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			животного происхождения Владеть: навыками ведения технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-4.2 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Уметь: применять методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Владеть: методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

2. Контрольные задания для оценки сформированности компетенций

Предполагается выполнение 1 индивидуального задания. В ходе выполнения индивидуального задания обучающийся готовит отчет по практике, во время защиты которого ему могут быть заданы уточняющие вопросы для собеседования.

Вопросы для собеседования:

1. Расскажите об основных видах деятельности предприятия.
2. Какова основная специализация предприятия?
3. Есть ли в условиях предприятия производственно-техническая лаборатория, и какие функции она выполняет?
4. Какое сырье используется в качестве объекта хранения или переработки на предприятии?
5. Откуда поступает сырье животного происхождения, используемое для хранения или переработки в условиях предприятия?

6. Какие требования предъявляются к качеству сохраняемого или перерабатываемого сырья животного происхождения, и по каким показателям определяется его качество?
7. Какие факторы влияют на формирование качества сырья, поступающего на хранение или переработку в условия предприятия?
8. Какие методы используются для определения показателей качества сырья животного происхождения?
9. По каким параметрам определяется безопасность используемого сырья?
10. Как отбирают образцы животного сырья для оценки его качества и безопасности?
11. Какое оборудование имеется на предприятии для оценки показателей качества сырья?
12. Как готовится сырье на конкретном предприятии для переработки в готовую продукцию?
13. Какие технологические операции используются для подготовки сырья к хранению или к переработке?
14. Какие недостатки обнаруживаются в условиях предприятия при подготовке сырья к хранению или переработке, и какие предложения имеются по их устранению?
15. Какое технологическое оборудование используется для подготовки сырья к хранению или переработке?
16. Какие принципы положены в основу работы технологического оборудования, используемого для подготовки сырья животного происхождения к хранению или переработке?
17. Какие технологические операции используются при непосредственном хранении или переработке сырья животного происхождения?
18. Какие режимы и параметры технологических процессов используются при ведении технологических процессов хранения или переработки сырья животного происхождения в условиях предприятия?
19. Какое технологическое оборудование используется для хранения или переработки сырья животного происхождения в условиях предприятия?
20. Какие недостатки обнаруживаются в условиях предприятия при непосредственном хранении или переработке сырья животного происхождения, и какие предложения имеются по их устранению?
21. Какие принципы положены в основу работы технологического оборудования, используемого для непосредственного хранения или переработки сырья животного происхождения в готовую продукцию?
22. Как контролируется эффективность работы технологического оборудования при хранении или переработке сырья животного происхождения?
23. Какие параметры настройки оборудования влияют на эффективность работы технологического оборудования?
24. Какие промежуточные продукты получаются при переработке сырья животного происхождения в готовую продукцию в условиях предприятия?
25. Какие требования предъявляют к качеству промежуточных продуктов,

и как оно контролируется в условиях предприятия?

26. Какой ассортимент объектов хранения или вырабатываемой продукции имеется в условиях предприятия?

27. Как отбирают образцы сырья и готовой продукции для определения качества и безопасности?

28. По каким показателям определяют качество и безопасность сырья животного происхождения и готовой продукции?

29. Какие требования предъявляют к качеству и безопасности сырья животного происхождения и готовой продукции?

30. Какие методы используют для определения качества и безопасности сырья животного происхождения и готовой продукции?

31. Какие приборы и оборудование имеются в условиях предприятия для оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции?

32. Какие режимы хранения готовой продукции?

33. Какие способы и методы хранения сырья и готовой продукции используются в условиях предприятия?

34. Какие требования предъявляются в условиях хранения сырья животного происхождения и готовой продукции?

35. Какие биохимические процессы происходят при хранении сырья животного происхождения и готовой продукции?

36. Какова продолжительность хранения сырья животного происхождения и готовой продукции до ее реализации потребителям?

37. Какие недостатки обнаруживаются в условиях предприятия при хранении сырья животного происхождения и готовой продукции, и какие предложения имеются по их устранению?

38. Как фасуется или тарируется продукция животноводства в условиях предприятия?

39. Как организована реализация объектов хранения или готовой продукции в условиях предприятия?

40. Куда реализуются объекты хранения или готовая продукция?

41. Какие мероприятия используются в условиях предприятия для совершенствования технологических процессов хранения или переработки сырья животного происхождения в готовую продукцию?

42. Какая основная документация ведется в условиях предприятия, характеризующая производственную деятельность?

43. Как учитывается сырье и готовая продукция в условиях предприятия?

44. Какие ресурсосберегающие и безотходные технологии используются в условиях предприятия?

45. Какие средства автоматизации технологических процессов используются в условиях предприятия?

46. Какие неразрешенные пока проблемы имеются в условиях предприятия на различных этапах хранения сырья животного происхождения или его переработки?

47. Какие резервы имеются в условиях предприятия для устранения производственных недостатков?

48. Какие стандарты актуальны для производственной деятельности в условиях предприятия?

49. Как в условиях предприятия организована работа по охране труда и технике безопасности.

50. Как в условиях предприятия контролируют и поддерживают экологическое состояние производственной территории?

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания сформированности компетенций на производственной преддипломной практике

Защита отчета по практике проводится перед комиссией в установленный (деканатом) день в соответствии с календарным учебным графиком. Защита проходит в последний день практики. Защита проводится в виде собеседования по результатам практики и качества представленного отчета. Вначале, как правило, идет выступление обучающегося с коротким докладом (5 минут), далее – ответы на вопросы по существу отчета.

По результатам проверки отчетной документации, собеседования и защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

Критериями оценки являются:

Зачтено с оценкой «отлично» выставляется обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы в соответствии с индивидуальным заданием, логично и убедительно изложил материал отчета и успешно его защитил. При этом он дал четкие, развернутые и аргументированные ответы на вопросы во время защиты отчета по практике, формулировал содержательные выводы, устанавливая содержательные межпредметные связи. Перечисленные характеристики свидетельствуют о высоком результате сформированности компетенций на практике.

Зачтено с оценкой «хорошо» выставляется обучающемуся, который полностью выполнил намеченный на период практики объем работ в соответствии с индивидуальным заданием, продемонстрировал логично структурированный, доказательный материал отчета по практике, оформленный в соответствии с основными требованиями рабочей программы практики. Обучающийся обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, используя межпредметные связи, сформулировал правильные выводы, но при защите отчета допустил незначительные ошибки, неточности, затруднения. Это свидетельствует о хорошем результате сформированности компетенций на практике.

Зачтено с оценкой «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который выполнил программу работы в соответствии с индивидуальным заданием, но продемонстрировал незначительные логические нарушения в структуре отчета, материал излагался ненаучно и бездоказательно. Обучающийся не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в постановке и решении задач, при защите отчета испытывал затрудне-

ния при изложении основных положений. Это свидетельствует об удовлетворительном результате сформированности компетенций на практике.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который не выполнил программу практики в соответствии с индивидуальным заданием, не подготовил отчета, допускал ошибки и нарушения дисциплины в ходе прохождения практики. Это свидетельствует о неудовлетворительном результате сформированности компетенций на практике.

Результат «зачтено» с оценкой проставляется в ведомость и зачетную книжку обучающегося.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет агротехнологический
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-
дукции

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля успеваемости
по производственной практике:
преддипломной практики

(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»*

Курск 2023

В качестве заданий для текущего контроля успеваемости по практике даны позиции анкеты, которые обучающийся выполняет в процессе прохождения практики.

АНКЕТА СТУДЕНТА – ПРАКТИКАНТА

Уважаемый обучающийся! Данное анкетирование проводится с целью оптимизации организации текущего контроля успеваемости по практике. Отметьте один или несколько вариантов ответов, которые отражают Ваше мнение, или впишите свой вариант ответа на открытые вопросы.

(Анкета заполняется по окончании первой половины практики)

Общие сведения

Ф.И.О. _____
e-mail _____
Факультет _____

Направление подготовки _____ Курс _____
Профиль подготовки _____

Вид практики (нужный вид практики подчеркнуть):

а) производственная преддипломная практика.

Сроки прохождения практики _____
Руководитель практики от академии _____

Наименование предприятий/организаций, в которых Вы проходите практику

Юридические адреса предприятий/организаций

ФИО руководителя предприятия/организации

Руководители практики от предприятия/организации _____

Тел., e-mail, сайт (при наличии) предприятия/организации

Оценка содержания практики

1. Укажите цель и задачи практики:

- а) первый шаг в будущую профессию,
- б) возможность дальнейшего трудоустройства,
- в) интересно проведенное время,
- г) неизбежная необходимость,
- д) расширение круга общения;
- е) формирование у обучающихся базовых составляющих компетентности в области производства, хранения и переработки продукции животноводства,
- ж) развитие профессиональных способностей и формирование творческого мышления у будущих специалистов в сфере АПК,
- з) подготовка обучающихся к целостному восприятию технологической деятельности и готовности выполнять функции технолога по производству, хранению и переработке продукции животноводства;
- и) иное

2. Какие проблемы возникли у Вас на первой неделе прохождения практики?

Они были вызваны:

- а) вашей недостаточной подготовленностью по дисциплинам направления подготовки,
- б) недостаточно хорошей организацией практики со стороны Курской ГСХА,
- в) недостаточно хорошей организацией практики со стороны предприятия/организации,
- г) недостаточностью методического обеспечения прохождения практики,
- д) трудностями при оформлении на практику (прохождение инструктажа, предоставление рабочего места, оформление на вакантную должность)
- е) моими личными качествами,
- ж) иное

3. Какой результат ожидаете Вы по окончании прохождения практики:

- а) на практике я еще больше убедился(-ась) в правильности выбора профессии,
- б) практика разочаровала меня в выбранной профессии,
- в) практика обнаружила пробелы в моей теоретической подготовке,
- г) практика носила формальный характер,
- д) иное

4. Хотели бы вы в дальнейшем продолжить свою профессиональную деятельность на данном предприятии/организации

- а) да,

- б) нет,
 - в) я уже здесь работаю,
 - г) со мной заключили договор о дальнейшем трудоустройстве,
 - д) иное
-
-

5. Какую помощь оказывает руководитель практики от предприятия/организации в период прохождения практики:

- а) руководитель разъясняет непонятный материал,
 - б) руководитель не разъясняет непонятный материал,
 - в) руководитель разъясняет манипуляции, но непонятно, формально,
 - г) выдаются задания, но руководитель не дает никаких разъяснений, если обращаешься к нему за консультацией,
 - д) руководитель выдает задания для самостоятельного выполнения, но те, которые, не входят в обязательный перечень,
 - е) иное
-
-

6. Какую помощь оказывает руководитель практики от предприятия/организации в организации самостоятельной работы обучающегося:

- а) для ее выполнения предлагается научная и методическая литература или рекомендуются иные источники, руководитель разъясняет непонятный материал,
 - б) руководитель практики не предлагает никаких заданий для самостоятельного выполнения,
 - в) предлагаются задания для самостоятельного выполнения, но непонятно, как многие из них выполнять,
 - г) предлагаются задания, но руководитель не дает никаких разъяснений, если обращал (-ась) к нему за консультацией,
 - д) руководитель предлагает задания для самостоятельного выполнения, но непонятна методика их оценивания,
 - е) иное
-
-

7. Дисциплина на практике

- а) соблюдение дисциплины практикантами не контролируется, обучающиеся предоставлены сами себе и занимаются своими делами,
 - б) руководитель четко проговаривает требования дисциплины, строго следит за ее соблюдением, обучающиеся не опаздывают на практику и не покидают ее раньше установленного времени,
 - в) руководитель следит за соблюдением дисциплины, но иногда позволяет обучающимся отвлекаться от выполнения вмененных обязанностей,
 - г) руководитель четко следит за соблюдением дисциплины, требует отработки пропущенного без уважительных причин времени,
 - д) руководитель не следит за соблюдением дисциплины практикантами, обучающиеся могут опаздывать или пропускать практику,
 - е) иное
-
-

8. Как Вы оцениваете возможность овладения навыками поиска, анализа и использования производственной технологической документации:

- а) руководитель практики от предприятия/организации через наставничество способствует формированию умений и навыков, поиска, анализа и использования производственной технологической документации,
 - б) руководитель практики от организации не принимает участия в формировании умений и навыков, поиска, анализа и использования производственной технологической документации,
 - в) руководитель практики от академии посредством on-line консультаций способствует формированию умений и навыков, поиска, анализа и использования производственной технологической документации;
 - г) руководитель практики от университета не принимает участия в формировании умений и навыков, поиска, анализа и использования производственной технологической документации,
 - д) иное
-
-

9. Возможность осуществления во время прохождения практики делового общения и публичных выступлений, осуществление деловой переписки и поддержание электронных коммуникаций:

- а) никакой возможности осуществления делового общения и публичных выступлений нет, обучающиеся заняты только производственной деятельностью,
 - б) обучающиеся во время практики включены в систему делового общения, имеют возможность публично выступать, но не привлекаются к составлению отчетных и аналитических документов и поддержке электронных коммуникаций,
 - в) обучающиеся во время практики включены в систему делового общения, имеют возможность публично выступать, привлекаются к составлению отчетных и аналитических документов и поддержке электронных коммуникаций,
 - г) иное
-
-

10. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-1 Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства:

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками разработки системы мероприятий по производству продукции животноводства;
 - б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками разработки системы мероприятий по производству продукции животноводства;
 - в) обучающиеся во время прохождения практики не в полной мере могут овладеть навыками разработки системы мероприятий по производству продукции животноводства;
 - г) иное.
-
-

11. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-2 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения:

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками управления реализацией технологического процесса производства продукции животноводства;
 - б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками управления реализацией технологического процесса производства продукции животноводства;
 - в) обучающиеся во время прохождения практики могут недостаточно полно овладеть навыками управления реализацией технологического процесса производства продукции животноводства;
 - г) иное.
-
-

12. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками реализации технологии хранения продукции животноводства;
 - б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками реализации хранения продукции животноводства;
 - в) обучающиеся во время прохождения практики могут недостаточно полно овладеть навыками, связанными с реализацией технологии хранения продукции животноводства;
 - г) иное.
-
-

13. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-4 Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения:

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками реализации технологии переработки продукции животноводства;
 - б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками, связанными с реализацией технологии переработки продукции животноводства;
 - в) обучающиеся во время прохождения практики могут недостаточно полно овладеть навыками, связанными с реализацией технологии переработки продукции животноводства;
 - г) иное.
-
-

14. Возможность во время прохождения практики освоения ПК-5 Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности

- а) обучающиеся во время прохождения практики не имеют возможности овладения навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- б) обучающиеся во время прохождения практики могут в полной мере овладеть навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

- в) обучающиеся во время прохождения практики могут недостаточно полно овладеть навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- г) иное.

15. Как Вы оцениваете результаты пройденной практики
(оценить по 5-бальной шкале)

Показатель	1	2	3	4	5
Возможность освоения компетенций за период прохождения практики					
Возможность проверки своих профессиональных компетенций в условиях конкретного предприятия/организации					
Возможность сбора и подготовки теоретического и практического материала для выполнения выпускной квалификационной работы					

Согласен(-на) на обработку своих персональных данных _____
(подпись)

Дата заполнения « ____ » _____ 20__ г. Подпись _____

Условия выполнения задания. Анкета студента-практиканта

Место выполнения задания – самостоятельная внеаудиторная работа

Время выполнения задания – 3 минуты на 1 вопрос.

Условия – вопросы соответствуют инструктивным материалам и индивидуальным заданиям.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет агротехнологический
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Фонд оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по производственной практике:
преддипломной практики

(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,*
профиль «технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

Курск 2023

1. Перечень компетенций с указанием индикаторов

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-1	Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.1 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Уметь: собирать исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Владеть: навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.
		ПК-1.2 Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	Знать: технологии первичной обработки молока Уметь: разрабатывать технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности Владеть: навыками разработки технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности
		ПК-1.3 Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных	Знать: технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных Уметь: разрабатывать технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			сельскохозяйственных животных Владеть: навыками разработки технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных
		ПК-1.4 Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства	Знать: технологии хранения продукции животноводства Уметь: разрабатывать технологии хранения продукции животноводства Владеть: навыками разработки технологии хранения продукции животноводства
		ПК-1.5 Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов	Знать: системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов Уметь: разрабатывать системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов Владеть: навыками разработки системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов
		ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства	Знать: технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Уметь: разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Владеть: навыками разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать: особенности анатомии Знать: показатели производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки ме-	Знать: основные параметры и приемы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Уметь: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания живот-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		роприятий по повышению эффективности производства	ного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства Владеть: навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
		ПК-3.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знать: технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			и эксплуатационной документации
		ПК-3.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: причины, методы выявления, мероприятия по предупреждению и способы устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-4	Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			животного происхождения Владеть: навыками ведения технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-4.2 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Уметь: применять методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Владеть: методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-5	Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности	ПК-5.1 Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии	Знать: современные информационные технологии для технологического процесса Уметь: обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии Владеть: современные информационные технологиями
		ПК-5.2 Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии	Знать: решение прикладных задач и участвовать в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии Уметь: решать прикладные задачи в области сквозной цифровой технологии Владеть: решением при-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			кладных задач в области сквозной цифровой технологии
		ПК-5.3 Владеет знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий	Знать: критерии и методы структурирования информации с применением цифровых технологий Уметь: структурировать информации с применением цифровых технологий Владеть: знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий

2. Контрольные задания для оценки сформированности компетенций

Предполагается выполнение 1 индивидуального задания. В ходе выполнения индивидуального задания обучающийся готовит отчет по практике, во время защиты которого ему могут быть заданы уточняющие вопросы для собеседования.

Вопросы для собеседования:

1. Как сформулирована тема выпускной квалификационной работы, материалы для которой собираются в условиях предприятия?
2. Что планировалось изучить в процессе исследования в условиях предприятия?
3. Какую актуальность имеет тема исследования?
4. Какие объекты и предметы изучались в эксперименте в условиях предприятия?
5. По какой схеме проводились исследования?
6. Сколько факторов было изучено в эксперименте?
7. Какие экспериментальные данные были получены в ходе проведения эксперимента?
8. Какова гипотеза исследования?
9. Какие предварительные результаты были получены в ходе научно-исследовательской работы в условиях предприятия?
10. Каковы предварительные выводы по результатам исследования?

11. Каковы основные виды деятельности предприятия?
12. Какова основная специализация предприятия?
13. Есть ли в условиях предприятия производственно-техническая лаборатория, и какие функции она выполняет?
14. Какое сырье используется в качестве объекта хранения или переработки в условиях предприятия?
15. Откуда поступает сырье животного происхождения для хранения или переработки в условиях предприятия?
16. Какие требования предъявляются к качеству перерабатываемого сырья животного происхождения, и по каким показателям определяется его качество?
17. Какие факторы влияют на формирование качества сырья, поступающего на хранение или переработку в условия предприятия?
18. Какие методы используются для определения показателей качества сырья животного происхождения?
19. По каким параметрам определяется безопасность используемого сырья?
20. Как отбирают образцы сырья животного происхождения для оценки его качества и безопасности?
21. Какое оборудование имеется на предприятии для оценки показателей качества сырья?
22. Как готовится сырье животного происхождения на конкретном предприятии для переработки?
23. Какие технологические операции используются для подготовки сырья к хранению или переработке?
24. Какие недостатки обнаруживаются в условиях предприятия при подготовке сырья к подготовке к переработке, и какие предложения имеются по их устранению?
25. Какое технологическое оборудование используется для подготовки сырья к хранению или переработке?
26. Какие принципы положены в основу работы технологического оборудования, используемого для полготовки сырья животного происхождения к хранению или переработке?
27. Какие технологические операции используются при хранении или непосредственной переработке сырья животного происхождения?
28. Какие режимы и параметры технологических процессов используются при ведении процессов хранения или переработки сырья животного происхождения в готовую продукцию в условиях предприятия?
29. Какое технологическое оборудование используется для хранения или переработки сырья животного происхождения в условиях предприятия?
30. Какие недостатки обнаруживаются в условиях предприятия при непосредственном хранении сырья животного происхождения или его переработке, и какие предложения имеются по их устранению?
31. Какие принципы положены в основу работы технологического оборудования, используемого для хранения и переработки сырья животного происхождения в готовую продукцию?

32. Как контролируется эффективность работы технологического оборудования при хранении или переработке сырья животного происхождения?
33. Какие параметры настройки оборудования влияют на эффективность его работы?
34. Какие промежуточные продукты получаются при переработке сырья животного происхождения в условиях предприятия?
35. Какие требования предъявляют к качеству промежуточных продуктов, и как оно контролируется в условиях предприятия?
36. Какой ассортимент продукции вырабатывается в условиях предприятия?
37. Как отбирают образцы продукции в условиях предприятия для определения качества и безопасности?
38. По каким показателям определяют качество и безопасность готовой продукции?
39. Какие требования предъявляют к качеству и безопасности готовой продукции?
40. Какие методы используют для определения качества и безопасности готовой продукции?
41. Какие приборы и оборудование имеются в условиях предприятия для оценки качества сырья животного происхождения?
42. Как закладывают на хранение продукцию?
43. Какие способы и методы хранения сырья и готовой продукции используются в условиях предприятия?
44. Какие требования предъявляются к условиям хранения продукции животноводства?
45. Какие биохимические процессы происходят при хранении готовой продукции животноводства?
46. Какова продолжительность хранения той или иной продукции животноводства до ее реализации потребителям?
47. Какие недостатки обнаруживаются в условиях предприятия при хранении продукции животноводства, и какие предложения имеются по их устранению?
48. Как фасуется или тарируется продукция животноводства в условиях предприятия?
49. Как организована реализация продукции животноводства в условиях предприятия?
50. Куда реализуется продукция животноводства?
51. Какие мероприятия используются в условиях предприятия для совершенствования технологических процессов хранения и переработки сырья животного происхождения?
52. Какая основная документация ведется в условиях предприятия, характеризующая производственную деятельность?
53. Как учитывается сырье и готовая продукция в условиях предприятия?
54. Какие ресурсосберегающие и безотходные технологии используются при хранении или переработке продукции животноводства в условиях предприятия?

ятия?

55. Какие средства автоматизации технологических процессов используются в условиях предприятия?

56. Какие неразрешенные пока проблемы имеются в условиях предприятия на различных этапах хранения или переработки продукции животноводства а?

57. Какие резервы имеются в условиях предприятия для устранения производственных недостатков?

58. Какие стандарты актуальны для производственной деятельности в условиях предприятия?

59. Как в условиях предприятия организована работа по охране труда и технике безопасности?

60. Как в условиях предприятия контролируют и поддерживают экологическое состояние производственной территории?

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания сформированности компетенций на производственной преддипломной практике

Защита отчета по практике проводится перед комиссией в установленный (деканатом) день в соответствии с календарным учебным графиком. Защита проходит в последний день практики. Защита проводится в виде собеседования по результатам практики и качества представленного отчета. Вначале, как правило, идет выступление обучающегося с коротким докладом (5 минут), далее – ответы на вопросы по существу отчета.

По результатам проверки отчетной документации, собеседования и защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

Критериями оценки являются:

Зачтено с оценкой «отлично» выставляется обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы в соответствии с индивидуальным заданием, логично и убедительно изложил материал отчета и успешно его защитил. При этом он дал четкие, развернутые и аргументированные ответы на вопросы во время защиты отчета по практике, формулировал содержательные выводы, устанавливая содержательные межпредметные связи. Перечисленные характеристики свидетельствуют о высоком результате сформированности компетенций на практике.

Зачтено с оценкой «хорошо» выставляется обучающемуся, который полностью выполнил намеченный на период практики объем работ в соответствии с индивидуальным заданием, продемонстрировал логично структурированный, доказательный материал отчета по практике, оформленный в соответствии с основными требованиями рабочей программы практики. Обучающийся обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, используя межпредметные связи, сформулировал правильные выводы, но при защите отчета допустил незначительные ошибки, неточности, затруднения. Это свидетельствует о хорошем результате сформированности компетенций на практике.

Зачтено с оценкой «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который выполнил программу работы в соответствии с индивидуальным заданием, но продемонстрировал незначительные логические нарушения в структуре отчета, материал излагался ненаучно и бездоказательно. Обучающийся не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в постановке и решении задач, при защите отчета испытывал затруднения при изложении основных положений. Это свидетельствует об удовлетворительном результате сформированности компетенций на практике.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который не выполнил программу практики в соответствии с индивидуальным заданием, не подготовил отчета, допускал ошибки и нарушения дисциплины в ходе прохождения практики. Это свидетельствует о неудовлетворительном результате сформированности компетенций на практике.

Результат «зачтено» с оценкой проставляется в ведомость и зачетную книжку обучающегося.