


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

УТВЕРЖДЕН

Заведующий кафедрой

 Баймишев Р.Х.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По дисциплине

Индивидуальный проект

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Перечень результатов освоения дисциплины

- иметь представление об учебном плане специальности;
- иметь представление о структуре и проведение демонстрационного экзамена;
- понимать профессиональные компетенции специальности,
- иметь представление о технике безопасности на рабочем месте и средствах индивидуальной защит;
- умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- иметь представление о профессиональной этике
- иметь представление о истории развития специальности,
- понимать основные принципы составления резюме;
- иметь представления о составление продуктов письменной коммуникации;
- умение создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- презентовать результаты проектной деятельности;
- умение составлять план-график своей занятости
- уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;
- использовать различных источников информации, в том числе электронных библиотек, уметь критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет.

Перечень вопросов для проведения устного опроса

Раздел 1. Введение в специальность.

Практическое занятие 1.

1. Введение в специальность по направлению 19.02.12. Технология продуктов животного происхождения.
2. История развития специальности.
3. Что такое демонстрационный экзамен?
4. Порядок проведения демонстрационного экзамена.
5. Что такое индивидуальный проект?

Практическое занятие 2.

1. Понятие и сущность профессиональной этики.
2. Что является задачами профессиональной этики?
3. Какова структура профессиональной этики?
4. Опишите общие принципы профессиональной этики в сфере производства продукции животноводства.
5. Опишите технику безопасности на производстве по переработке мясной продукции.
6. Опишите требования охраны труда перед началом работы.
7. Опишите требования охраны труда во время работы.
8. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

Раздел 2. Проектная деятельность.

Практическое занятие 3.

1. Какие виды проектов Вы знаете?
2. Этапы выполнения проектов.
3. Формы продуктов проектной деятельности.
4. Выбор темы. Определение цели и задачи.
5. Актуальность проекта. Объект и предмет исследования.
6. Структурное оформление проекта.
7. Этапы работы над проектом. Поиск информации.

Практическое занятие 4.

1. Структурное оформление презентации.
2. Ключевые моменты устного выступления.
3. Пример составления презентации.
4. Определение целей, задач, актуальности работ.

Практическое занятие 5.

1. Оформление доклада для защиты проекта.

Практическое занятие 6.

1. Планирование подготовки к написанию резюме.
2. Самооценка готовности к прохождению собеседования.
3. Порядок составления резюме.
4. Ознакомиться с банком положительных характеристик для составления профессионального резюме.

5. Ознакомиться с примерными формами резюме на практику студента и на работу по специальности.

Раздел 3. Работа над проектом.

Практическое занятие 7.

1. Определение цели и задачи, актуальности индивидуального проекта.
2. Оформление презентации и доклада по индивидуальному проекту.

Практическое занятие 8.

1. Доработка проекта с учетом замечаний и предложений.

Раздел 4. Защита проекта.

Практическое занятие 9.

1. Защита индивидуального проекта.

Практическое занятие 10.

1. Защита индивидуального проекта.

Практическое занятие 11.

1. Защита индивидуального проекта.

Критерии оценки ответов на вопросы:

«Зачтено» – выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если обучающийся показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Примерные темы индивидуального проекта

1. Применение фруктово-ягодных наполнителей при производстве рулета запеченного из мяса индейки.
2. Применение соусов при производстве мясных баночных консервов из свинины.
3. Влияние сыворотки молочной сухой на качество ветчины вареной из мяса птицы.
4. Применение продуктов орехоплодных культур при производстве рулета варено-копченого из индейки.
5. Влияние фруктово-ягодного наполнителя на качество паштета печеночного.
6. Применение соусов горчичных при производстве изделий сыровяленых из мяса птицы.
7. Влияние белка горохового на качество колбасы вареной.
8. Влияние муки из семян амаранта на качество колбасы полукопченой.
9. Влияние порошка из водоросли хлореллы на качество колбасы сырокопченой.
10. Применение комплексных пищевых добавок при производстве колбасы вареной из мяса птицы.
11. Применение вкусо-ароматических добавок при производстве рулета варено-копченого из мяса птицы.
12. Влияние молока сухого на качество колбасы жареной.
13. Влияние мякоти банана на качество паштета для детского питания из печени куриной.
14. Влияние способов приготовления эмульсии из свиной шкурки на качество колбасы вареной.
15. Влияние лактата натрия на качество карбоната копчено-вареного из свинины.
16. Влияние сливок сухих на качество полуфабрикатов из мяса птицы.
17. Применение многофункциональных комплексных добавок при производстве шейки копчено-вареной из конины.
18. Влияние морковных пищевых волокон на качество буженины запеченой.
19. Влияние стартовых культур микроорганизмов на качество колбасы сырокопченой.
20. Влияние цедры цитрусовых на качество колбасного хлеба.
21. Влияние порошка из плодово-ягодного сырья на качество колбасы полукопченой.
22. Влияние пряно-ароматического сырья на качество колбасы сыровяленой.
23. Влияние фруктов сушеных на качество паштета из гусяной печени.

24. Применение плодов орехоплодных культур при производстве рулета запеченного из мяса птицы.
25. Влияние печени говяжьей на качество колбасы полукопченной.
26. Влияние хрена столового на качество колбасного хлеба.
27. Влияние фруктового наполнителя на качество пюре из мяса птицы.
28. Влияние стартовых культур микроорганизмов на качество копчено-вареных изделий из мяса птицы.
29. Влияние пищевых красителей на качество колбас полукопченных.
30. Влияние апельсиновых пищевых волокон на качество рулета копчено-вареного.

Критерии оценивания студента по защите индивидуального проекта на дифференцированном зачёте

Критерии оценки по защите индивидуального проекта. Ответ обучающегося на зачете квалифицируется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся дает полный и правильный ответ на поставленные в экзаменационном билете вопросы, а также на дополнительные (если в таковых была необходимость).

Строит ответ логично в соответствии с планом, показывает максимально глубокие знания. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Имеет место высокий уровень выполнения лабораторных, и самостоятельных работ в течение учебного процесса.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. Устанавливает содержательные межпредметные связи. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Допускает несущественные ошибки в изложении теоретического материала, исправленные после дополнительного вопроса экзаменатора. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Имеет место средний уровень выполнения лабораторных, контрольных и самостоятельных работ в течение учебного процесса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Обучающемуся требуется помощь со стороны преподавателя (путем

наводящих вопросов, небольших разъяснений и т.п.). Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют. Имеет место низкий уровень выполнения лабораторных, и самостоятельных работ в течение учебного процесса.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии недостаточного раскрытия в экзаменационном билете вопросов. Обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания учебного материала, не может исправить ошибки с помощью наводящих вопросов, допускает грубое нарушение логики изложения. Выводы поверхностны. Имеет место очень низкий уровень выполнения лабораторных работ в течение учебного процесса.