

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.07.2026 09:46:41
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

Приложение к рабочей программе
дисциплины (практики)

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов имени
Патриса Лумумбы»**

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП) – разработчика ОП ВО)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

27.04.02 Управление качеством

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Научно-исследовательская работа проводится в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

«Управление качеством в пищевых системах»

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Москва, 2027

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственно-технологической практике

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств, а именно:

~ перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

~ описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

1. Цели производственно-технологической практики

Цели производственно-технологической практики, соотнесенные с общими целями, направленные на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности, приобретение опыта в области управления качеством пищевой продукции в производственных условиях.

Формы проведения производственно-технологической практики

Заводская, лабораторная и т.д.

2. Место и время проведения производственно-технологической практики

Организации, предприятия, НИИ, фирмы, лаборатории и т.д.

Материалы для текущего контроля

Комплект включает в себя следующие оценочные средства:

Дневник производственной практики

- **Оцениваемый результат:** Умение студента фиксировать и анализировать производственную деятельность.
- **Критерии оценки:**
 - Полнота и своевременность заполнения дневника.
 - Корректность описания выполненных работ и технологических операций.
 - Наличие схем, чертежей, фотографий (если предусмотрено).
 - Качество анализа работы оборудования и соблюдения технологической дисциплины.
 - Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности.

Содержание отчета:

- Соответствие структуры и содержания требованиям программы практики и ФГОС.
- **Глубина анализа:** Степень проработки описания технологического процесса, системы контроля качества, выявленных проблем.
- **Практическая значимость:** Наличие предложений по улучшению или оптимизации процессов управления качеством.
- **Качество оформления:** Соблюдение стандартов, грамотность, наличие всех необходимых приложений (дневник, характеристика).
- **Защита:** Качество доклада (структурированность, наглядность) и полнота ответов на вопросы.

Собеседование по программе практики

- **Оцениваемый результат:** Теоретические знания и их применение к конкретным производственным ситуациям.
- **Примерные вопросы для собеседования:**

Раздел 1. Общая характеристика предприятия

1. Дайте краткую характеристику предприятия, где вы проходили практику (наименование, структура, основной ассортимент выпускаемой продукции).
2. Опишите роль службы качества / лаборатории на данном предприятии. Каковы ее основные функции?
3. Какие стандарты (*ISO, FSSC, IFS*) или схемы сертификации внедрены на предприятии? Как это влияет на производство?

Раздел 2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)

4. Опишите этапы внедрения системы *HACCP* на вашем предприятии. Были ли определены критические контрольные точки (*ККТ*)? Приведите пример.
5. Как организован входной контроль качества основного вида сырья? Какие показатели проверяются и какими методами?
6. Опишите процедуру управления несоответствующей продукцией (браком), которую вы наблюдали на практике.

Раздел 3. Производственный контроль и лабораторный анализ

7. Опишите технологию производства [указать конкретный продукт с места практики]. Назовите ключевые параметры, контролируемые в процессе производства.
8. Какие виды микробиологического и физико-химического контроля осуществляются в цеху/лаборатории? Какова периодичность?

9. Какие статистические методы контроля качества (контрольные карты Шухарта, диаграмма Парето и др.) применяются на предприятии?

Раздел 4. Нормативно-техническая документация и прослеживаемость

10. Как осуществляется прослеживаемость партии продукции на предприятии? Какие документы используются?

11. Каковы требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к процессу, который вы изучали?

12. Как организовано хранение и учет проб продукции на предприятии?

Раздел 5. Охрана труда и личная эффективность

13. Опишите правила техники безопасности и охраны труда при работе на основном оборудовании вашего участка.

14. Какие профессиональные навыки и компетенции вы приобрели за время прохождения практики?

Решение ситуационных (производственных) задач

- **Оцениваемый результат:** Способность применять теоретические знания для решения практических задач.

Отчет по практике

- **Оцениваемый результат:** Систематизация полученных знаний и умений в виде письменного отчета.

- **Структура отчета (обязательная):**
 - Введение (цели и задачи практики).
 - Общая характеристика предприятия (история, структура, ассортимент).
 - Описание конкретного рабочего места/участка/цеха.
 - Характеристика технологического процесса (схема, оборудование).
 - Организация системы контроля качества на предприятии.
 - Индивидуальное задание (выполненное в ходе практики).
 - Выводы о соответствии полученных навыков требованиям ФГОС

ВО.

Соответствие систем оценок

(используемых ранее оценок итоговой академической успеваемости, оценок ECTS и балльно-рейтинговой системы (БРС) оценок текущей успеваемости)

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS

95-100	5	A
86-94		B
69-85	4	C
61-68	3	D
51-60		E
31-50	2	FX
0-30		F
51-100	Зачет	Passed

Описание оценок ECTS:

A («Отлично») – содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

B («Очень хорошо») – содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом, в основном, сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.

C («Хорошо»)– содержание курса освоено полностью, без пробелов некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом 5 баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

D («Удовлетворительно»)– содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

E («Посредственно»)– содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.

FX («Условно неудовлетворительно») – содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий

F («Безусловно неудовлетворительно»)– содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все

выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.