

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая практика»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|--------------------------|---|
| ПК-1: Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой |
| ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой |

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическая практика» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы. | 75-100 | <i>Отлично</i> |
| Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с незначительными ошибками. | 50-74 | <i>Хорошо</i> |
| Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении | 25-49 | <i>Удовлетворительно</i> |

| | | |
|--|-----|----------------------------|
| заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы. | | |
| Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно. | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. ФОМ для защиты технологической практики

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|---|
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки |
| ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения | ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения |
| | ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения |
| | ПК-1.3 Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещение технологического оборудования на предприятиях молочной и мясной промышленности |
| ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов | ПК-3.1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения |
| | ПК-3.2 Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции |

- 1 Какие варианты решения поставленной задачи вам известны (УК-1.4)
- 2 Перечислите достоинства известных вариантов решения поставленной задачи (УК-1.4)
- 3 Перечислите недостатки известных вариантов решения поставленной задачи (УК-1.4)
- 4 Описать оборудование для производства питьевого молока, используемое на предприятии. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы. (ПК-1.1)
- 5 Описать оборудование для производства сыра, используемое на предприятии. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы. (ПК-1.1)
- 6 Описать оборудование для производства вареной колбасы, используемое на предприятии. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы. (ПК-1.1)
- 7 Опишите параметры технологического процесса одного из продуктов производимого предприятием, на котором проходили практику. (ПК-1.2)
- 8 Дайте характеристику производственным помещениям, входящих в состав предприятия на котором проходили практику. Особенности компоновки. Приведите схемы (ПК-1.3)
- 9 Дайте характеристику вспомогательным помещениям, входящих в состав предприятия на котором проходили практику. Особенности компоновки. Приведите схемы (ПК-1.3)
- 10 Дайте характеристику лабораториям, входящих в состав предприятия на котором проходили практику. Особенности компоновки. Приведите схемы (ПК-1.3)
- 11 Как изображают оборудование на технологических схемах? Присвоение номеров оборудованию на технологических схемах. Приведите примеры (схема) линий установленных на предприятии дайте характеристику (ПК-1.3)
- 12 Расскажите как организован входной контроль молока, какие показатели определяются на предприятии (ПК-3.1)
- 13 Расскажите как организован производственный контроль полуфабрикатов, какие показатели определяются на предприятии (ПК-3.1)
- 14 Расскажите как организован контроль готовой продукции, какие показатели определяются на предприятии (ПК 3.1)
- 15 Опишите методы исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания проводимых лабораториями предприятия (ПК-3.2)
- 16 Опишите методы исследования физико-химических показателей проводимых лабораториями предприятия (ПК-3.2)
- 17 Опишите методы исследования микробиологических показателей проводимых лабораториями предприятия (ПК-3.2)
- 18 Перечислите требования ГОСТ к каждому виду вырабатываемой продукции и анализ соответствия фактической оценки продукции. (ПК-3.3)
- 19 Предложите мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции (ПК-3.3)

