

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
ОПК-6: Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических, экологических, социальных и других ограничений	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	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 не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

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_Технологическая практика

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3 Представляет результаты собственной и/или командной деятельности
ОПК-6 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических, экологических, социальных и других ограничений	ОПК-6.1 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических ограничений
	ОПК-6.2 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экологических ограничений

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

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3	Представляет результаты собственной и/или командной деятельности
ОПК-6	Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических, экологических, социальных и других ограничений	ПК-6.1	Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических ограничений
		ПК-6.2	Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экологических ограничений

УК-3.3

1. Назовите прогрессивные методы подбора технологических схем и оборудования для переработки растительного и животного сырья.
2. Какие правила по эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания Вы знаете?
3. Составьте технологическую схему производства с указанием режимов предложенного преподавателем продукта из ассортимента предприятия.
4. Какие показатели качества сырья и полуфабрикатов влияют на оптимизацию технологического процесса?
5. Составьте схему производства колбасных изделий и укажите на ней точки производственного контроля.

ОПК-6.1, ОПК -6,2

1. Какие показатели контролируют при сушке, обработке и хранении ячменного солода. Какие требования предъявляют к качеству ячменного солода?
2. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции на различных стадиях производства?
3. Какие показатели качества сырья и полуфабрикатов влияют на оптимизацию технологического процесса?
4. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
5. Каким образом осуществляется учет сырья и готовой продукции на предприятии? Приведите примеры.
6. Какие показатели технико-экономической эффективности необходимо учитывать при выборе оптимальных технических решений?
7. Определите необходимое количество воды для приготовления 150 шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.
8. Какие правила и методы отбора проб, стандартные и отраслевые методики производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Вы знаете?
9. Охарактеризуйте способы разрыхления теста. Какие разрыхлители теста Вы знаете? Их характеристика, виды.
10. Какие нормативные документы Вы использовали при проектировании пищевых предприятий? Какие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий Вы знаете?
11. Как определить объемы расходов сырья, стоимости материалов при проектировании производств переработки сырья?
12. Какие нормативные требования по компоновке основного технологического

оборудования в производственных цехах Вы знаете?

13. Какое оборудование используется для охлаждения, замораживания и размораживания при производстве биотехнологической продукции?

14. Для чего производят технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков?

15. Какие технико-экономические показатели Вы использовали при обосновании проектных решений?