

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен обеспечить реализацию технологического процесса пищевых биотехнологических производств	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-6: Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-7: Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-8: Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-9: Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса для пищевых биотехнологических производств	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	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 «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Преддипломная

практика, в том числе научно-исследовательская работа» 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 отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
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. Фонд оценочных материалов по преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Участвует в управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях, семинарах
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.3 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке
ПК-6 Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств	ПК-6.1 Осуществляет поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств
	ПК-6.2 Выполняет технологические расчеты для

	пищевых биотехнологических производств
	ПК-6.3 Выбирает и описывает оборудование для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств
ПК-7 Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области биотехнологий
	ПК-7.2 Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств
ПК-8 Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания	ПК-8.1 Оценивает соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной документации
	ПК-8.2 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания
ПК-9 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса для пищевых биотехнологических производств	ПК-9.1 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств
	ПК-9.2 Применяет способы организации пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления
ПК-10 Способен обеспечить реализацию технологического процесса пищевых биотехнологических производств	ПК-10.1 Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса
	ПК-10.2 Предлагает мероприятия по регулированию технологического процесса

УК-2 (УК-2.2, УК-2.4)

1. На каком этапе жизненного цикла проекта Вы принимали участие в его управлении? (УК-2.2)
2. Назовите основные цели и задачи Вашего участия в управлении проектом? (УК-2.2)
3. Расскажите о результатах проекта (или отдельных его этапах), которые Вы представили в форме отчетов или статей. (УК-2.4)
4. Особенности подготовки к публичным выступлениям на научно-практических конференциях, семинарах. (УК-2.4)

УК-4 (УК-4.3)

5. На каких научных мероприятиях Вы представили или планируете представить результаты Вашей академической и профессиональной деятельности? (УК-4.3)
6. Назовите особенности представления результатов академической и профессиональной деятельности на международных научных мероприятиях, на иностранном языке. (УК-4.3)

ПК-6 (ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3)

7. Опишите способы поиска технологий пищевых биотехнологических производств, которые Вы применяли в ходе прохождения практики? (ПК-6.1)
8. На каких критериях основан анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств? (ПК-6.1)
9. Какие технологические расчеты Вы проводили для пищевого производства? (ПК-6.2)
10. Какие проектные решения Вы разрабатывали в ходе практики и какие технологические расчеты использовали? (ПК-6.2)
11. Что включает в себя расчет экономической окупаемости проектируемого производства для пищевых биотехнологических производств. (ПК-6.2)
12. Назовите основные критерии подбора оборудования для технологических линий бродильных производств (ПК-6.3)
13. Основные критерии подбора оборудования для безотходного производства соков? (ПК-6.3)
14. Опишите основные критерии подбора оборудования для технологической линии производства концентратов для напитков (ПК-6.3)
15. На чем основан подбор аппарата для технологической линии фильтрации при производстве пива и пивных напитков? (ПК-6.3)

ПК-7 (ПК-7.1, ПК-7.2)

16. Каким образом во время прохождения практики Вы осуществляет сбор научно-технической информации в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности? (ПК-7.1)
17. Каким образом Вы осуществляли обработку и систематизацию научно-технической информации в области биотехнологий при написании отчета по практике? (ПК-7.1)
18. Обработка результатов экспериментальных исследований в соответствии с научно-технической информацией в области биотехнологий, основы теории случайных ошибок и методов оценки этих погрешностей в измерениях. (ПК-7.1)
19. Что является объектом и предметом исследования с точки зрения научно-технической информации в области биотехнологий? (ПК-7.1)
20. Какие свойства сырья Вы исследовали в ходе прохождения практики? (ПК-7.2)
21. Какими методами Вы исследовали свойства сырья в ходе прохождения практики? (ПК-7.2)

ПК-8 (ПК-8.1, ПК-8.2)

22. Дайте характеристику новых функциональных безалкогольных напитков брожения специального назначения, назовите особенности требований проектной документации к данным напиткам. (ПК-8.1)

23. Какие новые виды продукции производят на предприятии и требованиям, какой нормативной документации они соответствуют? (ПК-8.1)

24. В чем особенности корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при разработке методики проектирования безалкогольных напитков с учетом сбалансированности их состава. (ПК-8.2)

25. Назовите современные направления развития технологии производства напитков на зерновой основе, предусматривающие изменение технологических параметров процесса. (ПК-8.2)

26. Приведите примеры корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания. (ПК-8.2)

ПК-9 (ПК-9.1, ПК-9.2)

27. Применяя методики расчета технико-экономической эффективности производства безалкогольных напитков функционального назначения, разработайте предложения по повышению эффективности технологического процесса. (ПК-9.1)

28. Для какой цели применяют методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств? (ПК-9.1)

29. Дайте понятие технико-экономической эффективности биотехнологических производств? (ПК-9.1)

30. Какие современные методы управления Вы знаете? (ПК- 9.2)

31. Приведите примеры эффективных способов организации пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления. (ПК- 9.2)

ПК-10 (ПК-10.1, ПК-10.2)

32. Как влияют свойства сырья на технологию производства безалкогольных напитков? Назовите причины возникновения дефектов безалкогольных напитков и меры по их предотвращению. (ПК-10.1)

33. Влияние показателей качества воды на ход технологических процессов в пивоварении. Обзор общих требований, предъявляемых к воде. Назовите способы водоподготовки в бродильных производствах. (ПК-10.1)

34. Особенности экстрагирования биологически активных веществ из растительного сырья. Опишите влияние свойств растительного сырья на процессы экстракции. (ПК-10.1)

35. Опишите технологическую схему переработки отходов растительного сырья с участием ферментов. (ПК-10.1)

36. Какие показатели качества плодов, ягод и овощей определяют в процессе производства специализированных напитков? Как они влияют на ход технологического процесса? (ПК- 10.1)

37. На чем основаны инновационные технологии интенсификации процессов экстракции растительного сырья? (ПК-10.2)

38. Приведите примеры мероприятий по регуляции процесса брожения в технологии производства пива и кваса? (ПК-10.2)

39. Опишите особенности разработки методов оценки безопасности и биологической эффективности, способов тестирования функциональных свойств пищевых продуктов и ингредиентов. (ПК-10.2)

