

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен использовать современное оборудование и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен проводить экспериментальные исследования при разработке новых молочных продуктов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен оценивать влияние сырья на качество и выработку готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности	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».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Преддипломная 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	50-74	<i>Хорошо</i>

достижения компетенций с непринципиальными ошибками.		
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. ФОМ для защиты преддипломной практики

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен использовать современное оборудование и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	ПК-1.1 Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК-1.2 Демонстрирует знание методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей
ПК-2 Способен проводить экспериментальные исследования при разработке новых молочных продуктов	ПК-2.1 Способен планировать эксперименты для создания новых молочных продуктов
	ПК-2.2 Анализирует результаты экспериментальных исследований, в том числе с применением математического моделирования
ПК-3 Способен оценивать влияние сырья на качество и выработку готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПК-3.1 Способен описывать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей
	ПК-3.2 Анализирует качество и выработку готовых изделий в соответствии с заданными критериями
ПК-4 Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-4.1 Способен разрабатывать техническую документацию для промышленного масштабирования новых видов биотехнологической продукции
	ПК-4.2 Оценивает соответствие опытных партий новых видов биотехнологической продукции требованиям проектной документации и предлагает корректирующие мероприятия

ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

1. Какое оборудование Вы использовали для исследования готовой продукции?
2. Опишите принцип работы оборудования, используемого на этапе оценки свойств сырья
3. Охарактеризуйте метод определения массовой доли сухих веществ молока и молочных продуктов (на выбор)
4. Какие методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции наиболее широко используются в молочной отрасли?

ПК-2 (ПК-2.1, ПК-2.2)

5. Назовите основные правила проведения эксперимента по выбранному направлению исследований
6. Составьте план эксперимента по выработке кисломолочного напитка с растительным компонентом
7. Как проводится оценка результатов эксперимента с точки зрения научной и практической значимости?
8. Что включает анализ и обработка собранного фактического материала?
9. Какие математические модели Вы использовали при выполнении эксперимента?

ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

10. Охарактеризуйте свойства молока сырого, используемого для производства готовых изделий для детского питания
11. Опишите микробиологические характеристики сырьевых компонентов, необходимых для производства кисломолочных продуктов
12. По каким основным критериям оценивается качество питьевого молока?
13. Назовите основные критические контрольные точки производственного процесса производства одного из молочных продуктов (на выбор)

ПК-4 (ПК-4.1, ПК-4.2)

14. Назовите основные разделы технической документации на вырабатываемый продукт
15. Какие требования предъявляются при создании новых продуктов
16. Какая документация используется при определении сроков годности разрабатываемых продуктов?
17. Какие корректирующие мероприятия Вы можете предложить в случае несоответствия выработанных опытных образцов требованиям проектной документации (по массовой доле жира, белка и др.)?