

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Проектно-технологическая практика»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-5: Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	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 «Проектно-технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Проектно-

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 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 для промежуточной аттестации по дисциплине «Проектно-технологическая практика»

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-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-1.3 Способен оценивать и представлять результаты исследований
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции
	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2 Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья
ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.1 Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

УК-2 (УК-2.2)

1. Какие этапы в разрабатываемом Вами проекте выделены?
2. Назовите наиболее сложные с точки зрения реализации этапы в Вашем проекте.
3. Обоснуйте цели и задачи исследования.

УК-2 (УК-2.4)

1. Какие разделы должна иметь статья, направляемая в рецензируемое издание?
2. Как строится выступление на научно-практической конференции?
3. Какие материалы рекомендуется представлять в виде презентаций при выступлении на научно-практической конференции?
4. Какие программные средства подготовки презентационных материалов Вы использовали?

УК-4 (УК-4.3)

1. Какими интернет-ресурсами пользовались при написании доклада на научно-практическую конференцию?
2. Какая часть статьи в рецензируемый журнал, как правило, пишется на иностранном языке (обычно английском)?

ПК-1 (ПК-1.1)

1. Какими источниками Вы пользовались при сборе научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья с учетом темы исследования?
2. Какими интернет-ресурсами пользовались при оформлении литературного обзора?
3. Какие информационные технологии Вы использовали при проведении исследований?
4. К каким выводам Вы пришли, анализируя написанный Вами литературный обзор по теме исследования?
5. Обоснуйте актуальность темы Вашего исследования.

ПК-1 (ПК-1.3)

1. Какие методы статистической обработки опытных данных Вы использовали?
2. Как Вы представили полученные на практике результаты исследования (теоретические, экспериментальные) в отчете по практике? Можно ли полученные результаты включить в Вашу магистерскую диссертацию?
3. Какие выводы Вы сделали по результатам проведенных Вами однофакторных экспериментов?

ПК-2 (ПК-2.1)

1. Как влияет вид упаковки на стойкость при хранении крупяной муки?
2. С какими целями в состав мучных хлебопекарных смесей вводят улучшители?
3. Как влияет наличие в исходном сырье дефектных зерен (проросших, подвергавшихся самосогреванию и др.) на скорость прогоркания пшеничной муки?
4. Назовите способы повышения пищевой ценности хлебоулученных изделий.

ПК-2 (ПК-2.3)

1. Какие математические методы планирования экспериментов Вы знаете?
2. Использовали ли Вы математические методы планирования экспериментов в период проектно-технологической практики? Какие методы применяли?
3. Приведите алгоритм расчета программы оптимизации по линейному уравнению.
4. Какие критерии используют при статистическом анализе уравнений регрессии, полученных при использовании математических методов планирования экспериментов?

ПК-3 (ПК-3.2)

1. Каковы параметры технологического процесса производства продукта питания, изучаемого Вами?
2. Какие виды современного отечественного и зарубежного оборудования используют на анализируемом Вами предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья?
3. Предложите схему производства просяной муки с использованием современного оборудования.

ПК-4 (ПК-4.2)

1. Как выбор оптимальных режимов изучаемого Вами технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья повлияет на его эффективность?
2. С какой целью производят расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений?

ПК-5 (ПК-5.1)

1. Какие стандартные методы Вы использовали при оценке качества сырья (зерна, муки, других растительных компонентов)?
2. Какие методы используют при оценке реологических свойств полуфабрикатов?
3. С какими целями строят профилограммы органолептической оценки качества хлеба, печенья, других изделий?