

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-1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-5: Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	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. ФОМ для защиты преддипломной практики

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2 Взаимодействует с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Формулирует цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей
ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический	ПК-1.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции
	ПК-1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,

процесс производства продукции питания	полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-1.3 Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания
	ПК-2.2 Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями
	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.1 Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания
	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания
ПК-4 Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	ПК-4.1 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания
	ПК-4.2 Использует принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания
	ПК-4.3 Предлагает технические решения для производства продукции общественного питания
ПК-5 Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1 Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами
	ПК-5.2 Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач