

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

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-1: способностью 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: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-26: способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания		зачета с оценкой
ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-5: способностью 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-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
производства продукции питания		

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Преддипломная практика» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Преддипломная практика» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.**

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Какие факторы, влияют на качество	ОПК-2

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	полуфабрикатов из продукции животного происхождения	
2	Какие факторы, влияют на качество готовой продукции	ОПК-2
3	Какие части мякоти получают в результате разруба туш	ПК-1
4	Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов из рубленого мяса	ПК-1
5	Расчет отходов и потерь при производстве кулинарной продукции с использованием программных средств	ПК-2
6	Составление рецептур на кулинарную продукцию с использованием компьютерных программ	ПК-2
7	Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания	ПК-3
8	Параметры микроклимата на предприятиях питания	ПК-3
9	Основные формы организации обслуживания на предприятиях питания	ПК-4
10	Сервировка стола для обслуживания потребителей на банкетах	ПК-4
11	Классификация, устройство и принцип действия картофелеочистительной машины	ПК-5
12	Устройство и принцип действия пароконвектомата	ПК-5
13	Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями СанПин 2.3.2.1324	ПК-6
14	Требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов поступающих на предприятия общественного питания в соответствии с требованиями нормативной документации	ПК-6
15	Методы испытаний мучных кулинарных изделий	ПК-24
16	Методики определения содержания сухих веществ и массовой доли влаги в продукции растительного происхождения	ПК-24
17	Ведение электронного журнала бракера готовой продукции, его форма	ПК-25
18	Он –лайн контроль качества сырья, полуфабрикатов, производимых на предприятиях общественного питания	ПК-25
19	Составление плана эксперимента	ПК-26
20	Расчет погрешности измерений	ПК-26
21	Технико-экономическое обоснование	ПК-27

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	предприятия питания	
22	Основные этапы проектирования предприятия общественного питания	ПК-27
23	Особенности реконструкции индустрии питания	ПК-28
24	Составление технического задания на проектирование предприятий общественного питания	ПК-28
25	Порядок согласования проектной документации	ПК-29
26	Нормы проектирования и реконструкции предприятий питания	ПК-29

- 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,** определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12560 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.
5. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.