

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-10: способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-21: способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-5: способностью использовать в	Зачет с оценкой	Комплект

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья		контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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	75-100	<i>Отлично</i>

аппаратом.		
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные 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	Приведите примеры мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья?	ОПК-2
2	Назовите известные вам виды сырья и их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	ПК-1
3	Какие принципы учитывают при подборе технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья?	ПК-2
4	Какие методы анализа используют для контроля основных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья?	ПК-3
5	Какие специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики Вы использовали при прохождении практики по получению	ПК-5

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности?	
6	Какие информационные технологии Вы использовали для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья?	ПК-6
7	Назовите методы управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7
8	Назовите способы повышения качества продуктов питания из растительного сырья	ПК-8
9	Какие профессиональные периодические издания Вы использовали при написании отчета по технологической практике?	ПК-9
10	Рассмотрите на любом примере организацию работы структурного подразделения на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-10
11	Какую работу вы осуществляли на рабочем месте по профессии во время прохождения технологической практики?	ПК-11
12	Перечислите основные правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии	ПК-12
13	Назовите функции, которые осуществляют отделы по охране труда на предприятии	ПК-21

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.