

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая 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 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-19: способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	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-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
производственных участков		
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-22: способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-25: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	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-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
дисциплин		
ПК-5: способностью использовать в 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	Зачет с оценкой	Комплект 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 «Технологическая практика» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

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

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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	Перечислите основные этапы технологического процесса приготовления продуктов питания из растительного сырья на конкретном примере	ОПК-2
2	По каким основным показателям анализируют сырье, используемое для производства продуктов питания?	ПК-1
3	Что служит критерием компоновки технологического оборудования для производства 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 знания, полученные при прохождении технологической практики, вам будут полезны при освоении профильных технологических дисциплин?	ПК-4
6	Какие специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,	ПК-5

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	биохимии необходимы для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.	
7	Какие информационные технологии используются в складских системах управления запасами и сбытом при производстве продукции питания	ПК-6
8	Приведите примеры объектов управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, назовите их важнейшие характеристики	ПК-7
9	По каким показателям контролируется качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка?	ПК-8
10	Какие профессиональные периодические издания Вы использовали при написании отчета по технологической практике?	ПК-9
11	Дайте характеристику работы склада готовой продукции?	ПК-10
12	Какую работу вы осуществляли на рабочем месте по профессии во время прохождения технологической практики?	ПК-11
13	Основные <input type="checkbox"/> правила <input type="checkbox"/> техники <input type="checkbox"/> безопасности, <input type="checkbox"/> производственной <input type="checkbox"/> санитарии, <input type="checkbox"/> пожарной безопасности и охраны труда.	ПК-12
14	Какие современные методы управления персоналом Вы знаете?	ПК-19
15	Для чего производят продуктовый расчет при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков?	ПК-20
16	Для какой цели на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья существуют отделы по охране труда?	ПК-21
17	Что подразумевают под предпринимательской деятельностью?	ПК-22
18	С какой целью осуществляется техническое переоснащение предприятий?	ПК-23
19	Какие <input type="checkbox"/> нормативные <input type="checkbox"/> документы <input type="checkbox"/> используются <input type="checkbox"/> на <input type="checkbox"/> этапах <input type="checkbox"/> проектирования <input type="checkbox"/> пищевых	ПК-24

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	предприятий?	
20	Как составляется задание на проектирование?	ПК-25
21	Какие стандартные программные средства используются при разработке технологической части проектов пищевых предприятий?	ПК-26
22	Какова структура предприятий, на которых Вы побывали при прохождении технологической практики?	ПК-27

**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.