

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)»

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-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-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 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 |

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|--------------------------|---|
| 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-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 (в том числе технологическая практика)» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая 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 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 | Какие мероприятия по улучшению технологических процессов проводятся на предприятиях, которые Вы посетили при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности? | ОПК-2 |
| 2 | Назовите известные вам виды сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции? | ПК-1 |
| 3 | Кем осуществляется технoхимический контроль на предприятиях по переработки растительного сырья? | ПК-3 |
| 4 | Как Вы считаете, какие специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики вам пригодились при выполнении отчета по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности? | ПК-5 |
| 5 | Какие информационные технологии применяются в системах управления технологическими процессами производства продукции из растительного сырья? | ПК-6 |
| 6 | Как обеспечивается качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, а также потребностями рынка? | ПК-8 |
| 7 | Какие профессиональные периодические издания или публикации в профессиональной периодике Вы использовали при написании отчета по практике? | ПК-9 |
| 8 | Какую работу вы осуществляли на рабочем месте по профессии во время прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности? | ПК-11 |

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|--|-------------------------|
| 9 | Перечислите правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, которые Вы знаете? | ПК-12 |
| 10 | Для какой цели на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья существуют отделы по охране труда? | 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.