

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

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-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	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-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-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов		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 дисциплин	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.

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	Объясните, что такое технологический процесс?	ОПК-2
2	Перечислите основные этапы технологического процесса приготовления продуктов питания из растительного сырья на конкретном примере	ОПК-2
3	Приведите примеры свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	ПК-1
4	Какие методы регулирования технологического процесса и повышения эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья Вы знаете?	ПК-1
5	Кем осуществляется теххимический контроль на предприятиях по переработки растительного	ПК-3

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	сырья?	
6	Какие знания, в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья, полученные в ходе прохождения технологической практики, будут Вам полезны при освоения профильных технологических дисциплин?	ПК-4
7	Как осуществляется оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях?	ПК-6
8	Назовите методы управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7
9	Назовите способы повышения качества продуктов питания из растительного сырья	ПК-8
10	Какие профессиональные периодические издания Вы использовали при написании отчета по технологической практике?	ПК-9
11	Какую работу вы осуществляли на рабочем месте по профессии во время прохождения технологической практики?	ПК-11
12	Назовите основные правила производственной санитарии на предприятиях пищевой промышленности	ПК-12
13	С какой целью осуществляют модернизацию существующих производств и производственных участков?	ПК-20
14	Для какой цели на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья существуют отделы по охране труда?	ПК-21
15	С какой целью осуществляется реконструкция и техническое переоснащение существующего производства?	ПК-23
16	Какие технические средства для измерения основных параметров технологических процессов применяются на предприятии?	ПК-26
17	Обоснуйте подбор оборудования для технологической линии или участка предприятия на котором Вы проходили практику	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.