

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

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-1: Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Преддипломная практика».

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

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

*1. Осуществление поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода при организации производства инновационной продукции пищевых производств*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для её достижения
	УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач с учётом существующих ресурсов и ограничений
	УК-2.3 Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения поставленных задач

## ФОМ-1

1. Назовите современные информационные технологии и методы поиска информации
2. Сделайте анализ основных производственных объектов предприятия.
3. Приведите сравнительный анализ источников сырья и рынка сбыта выпускаемой продукции.
4. Назовите преимущества и недостатки ассортимента выпускаемой продукции
5. Поясните взаимосвязь сырья, готовой продукции с составом предприятия
6. Приведите сравнительные технические характеристики основного оборудования цеха.
7. Дайте анализ технологических линий цеха.
8. Дайте анализ уровня механизации и автоматизации производственных процессов цеха
9. Оцените достоинства и недостатки механического и пневматического транспорта сыпучих грузов.
10. Оцените правильность подбора существующих пылеотделителей, оцените преимущества и недостатки применяемых устройств.

*2. Выбор оптимальных способов производства продукции и их решений, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для её достижения
	УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач с учётом существующих ресурсов и ограничений

## ФОМ-2

1. Назовите цели и сформулируйте задачи технологической (проектно-технологической) практики.
2. Назовите основные задачи, которые решает производственная технологическая лаборатория предприятия
3. Назовите основные функции механической мастерской предприятия.
4. Сформулируйте задачи, решение которых входит в компетенции главного технолога производства
5. Перед руководством цеха стоит цель – расширение ассортимента выпускаемой продукции. Сформулируйте основные задачи, которые необходимо решить для ее достижения.
5. Требуется провести модернизацию оборудования основного цеха. Какие задачи необходимо решить на пути достижения этой цели? Какова их последовательность?
6. Как вы понимаете термин «оптимизация производственного процесса»?
7. Как выбрать оптимальный режим работы оборудования технологических систем пищевых производств, приведите примеры.
8. Какие ограничения необходимо учитывать при выборе оптимального режима работы технологических систем пищевых производств?
9. Каким образом ресурсное обеспечение и меры ограничительного характера влияют на выбор способа утилизации отходов пищевого производства?

*3. Взаимодействие с производственным персоналом с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2 Взаимодействует с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

## ФОМ-3

1. С учетом социокультурных особенностей работников предприятия, сформулируйте основные служебные обязанности оператора линии розлива пива в стеклянную тару
2. С учетом социокультурных особенностей работников предприятия, сформулируйте основные служебные обязанности работника склада тарного хранения муки на хлебозаводе.
3. С учетом социокультурных особенностей работников предприятия, сформулируйте правила техники безопасности и производственной санитарии оператора линии розлива молока
4. С учетом социокультурных особенностей работников предприятия, сформулируйте основные служебные обязанности работника цеха фасовки муки в пакеты по 2кг.

*4. Формулирование цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Формулирует цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей
	УК-6.3 Реализует собственную деятельность с учётом личностных возможностей и/или требований рынка труда

## ФОМ-4

1. Исходя из современных тенденций развития и внедрения инноваций в пищевое производство, сформулируйте основные направления профессионального роста оператора линии по производству спиртных напитков.
2. Исходя из современных тенденций развития и внедрения инноваций в пищевое производство, сформулируйте основные направления профессионального роста работника склада тарного хранения муки на хлебозаводе.
3. Исходя из современных тенденций развития и внедрения инноваций в пищевое производство, сформулируйте условия, необходимые для профессионального роста оператора линии розлива молока
4. Исходя из современных тенденций развития и внедрения инноваций в пищевое производство, сформулируйте условия, необходимые для профессионального роста работника цеха фасовки муки в пакеты.

*5. Применение инновационных подходов при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

## ФОМ-5

1. Какие инновации используются на предприятии?
2. Опишите инновационные подходы, направленные на обеспечение промышленной безопасности производства?
3. Опишите инновационные способ получения холода для замораживания, охлаждения и хранения пищевых продуктов.
4. Какие инновации используются в производстве продуктов питания?
5. Опишите инновационные технологии получения функциональных продуктов питания?
6. Опишите инновационные технологии получения продуктов питания из растительного сырья
7. Опишите инновационные конструкции технологического оборудования производства полуфабрикатов.
8. Опишите инновационные технологические системы получения продуктов с повышенной пищевой ценностью
9. Опишите инновационные технологии получения кондитерских изделий.

*6. Конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-1.1 Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности

## ФОМ-6

1. Опишите принцип действия и устройство сепаратора А1-БИС-12
2. Опишите принцип действия и устройство сепаратора- сливкоотделителя.
3. Опишите принцип действия и устройство фризера.
4. Опишите принцип действия и устройство ректификационной установки.
5. Опишите принцип действия и устройство смесителя.
6. Опишите принцип действия и устройство нории.
7. Опишите принцип действия и устройство пластинчатых конвейеров.
8. Опишите принцип действия и устройство ленточных конвейеров.
9. Опишите принцип действия и устройство пастеризатора.
10. Опишите принцип действия и устройство куттера.

### *7.Проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.1 Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности



## ФОМ-4

1. Какие основные разделы включает в себя проект промышленного предприятия?
2. Какие вопросы решаются на этапе составления технико-экономического обоснования?
3. Требования каких нормативных документов необходимо учитывать при проектировании мясоперерабатывающего предприятия?
4. Какие пищевые предприятия относятся к опасным производственным объектам и почему?
5. Хлебокомбинат относится к опасным производствам?
6. Какие нормативные документы регламентируют деятельность пищевого предприятия?
7. Связана ли схема технологического процесса с проектом строительной части пищевого производства и почему?
8. Какие нормативно-технические и методические рекомендации соблюдаются при проектировании систем очистки воздуха на пищевом производстве?
9. Что такое Технический паспорт предприятия? Что в него входит?
10. Какие правила техники безопасности и охраны труда учитываются уже на этапе проектирования предприятия по производству пищевой продукции?

*8.Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

## ФОМ-8

1. Назовите основные разделы пояснительной записки проекта мукомольного цеха
2. Какие данные включает в себя технико-экономическое обоснование?
3. Последовательность проектирования ленточного конвейера
4. Порядок проектирования холодильной установки
5. На каком этапе проектирования технологических линий пищевых производств производится расчет производительности основного оборудования?

*9.Знание правил, норм и требований технического обслуживания, монтажа, наладки, испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-3.1 Демонстрирует знание правил, норм и требований технического обслуживания, монтажа, наладки, испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности

## ФОМ-9

1. Назовите основные нормативные документы, регламентирующие работу мукомольного цеха
2. Назовите виды производственных испытаний технологического оборудования цеха?
3. Сформулируйте требования технического обслуживания ленточного конвейера
4. Сформулируйте порядок монтажа, наладки холодильной установки
5. Сформулируйте правила взрывобезопасности для опасного технологического оборудования элеватора.

*10. Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

## ФОМ-10

1. Назовите основные направления развития и существующие инновации в работе линий по производству муки
2. Назовите новые виды технологических линий производства кондитерских изделий.
3. Сформулируйте современные требования к ассортименту и пищевой ценности функциональных продуктов питания.
4. Приведите примеры применения инноваций на пищевом производстве.
5. Какие инновации известны Вам в области оборудования и технологий молочного производства?

*11.Способность конструировать элементы технологических машин и оборудования пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-1.2 Способен конструировать элементы технологических машин и оборудования пищевой промышленности

## ФОМ-11

1. Приведите методику подбора электродвигателя для молотковой дробилки.
2. Опишите порядок конструирования таких элементов технологического оборудования, как приводные станции.
3. Приведите методику подбора пылеотделителя к аспирационной сети размольного отделения мельницы.
3. Опишите мероприятия, направленные на модернизацию воздушного сепаратора с целью увеличения его производительности? Какие элементы конструкции претерпят изменения и почему?
4. Назовите последовательность операций по конструированию нового образца технологической машины пищевого производства.
5. Опишите порядок действий, направленных на повышение эффективности работы смесителя для компонентов комбикормов. Какие элементы конструирования могут быть для этого применены?
6. Опишите порядок действий по внесению изменений в устройство нории, направленных на повышение взрывобезопасности ее работы?
7. Опишите порядок конструирования грузонесущих элементов пластинчатых конвейеров.
8. Опишите порядок конструирования приводного устройство ленточного конвейера.
9. Опишите порядок действий, направленных на конструирование основных рабочих элементов пастеризатора.
10. Опишите порядок действий, направленных на конструирование основных рабочих элементов куттера.