

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	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 «Ознакомительная практика».

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

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

ВЫВОДЫ.		
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. ФОМ для защиты ознакомительной практики

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.3 Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещение технологического оборудования на предприятиях молочной и мясной промышленности
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
	ПК-3.2 Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 2

ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

- 1 Подобрать требуемое технологическое оборудование для линии по производству кисломолочных продуктов, начиная с линии приемки молока.
- 2 Изобразить аппаратную схему с указанием технологического оборудования для производства копченых сосисок.
- 3 Описать параметры технологического процесса производства вареных колбас.
- 4 Составить схему технологических процессов производства сметаны с указанием температурно-временных параметров.
- 5 Как осуществляется подбор оборудования для приемки молока в приемно –аппаратном цехе?
- 6 Какие расчеты выполняются при подборе оборудования для фасовки мясных изделий через шприц?

ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3)

- 1 Перечислить лабораторные исследования качества молока -сырья, поступающего на предприятие?
- 2 Какие методы исследования молока - сырья проводятся в первую очередь ?
- 3 Как проводится органолептическая оценка молока при приемке на завод?
- 4 Расскажите методику определения кислотности молока
- 5 Составить схему техно-химического контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов и готовой продукции при производстве сметаны.
- 6 Провести анализ процесса производства готового продукта и предложить мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса