

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Проектно-технологическая практика»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен обеспечить реализацию технологического процесса пищевых биотехнологических производств	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-6: Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-7: Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-8: Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-9: Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса для пищевых биотехнологических производств	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 «Проектно-технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Проектно-технологическая 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	75-100	<i>Отлично</i>

ответить на дополнительные вопросы.		
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. ФОМ по проектно-технологической практике

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-6 Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств	ПК-6.1 Осуществляет поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств
	ПК-6.2 Выполняет технологические расчеты для пищевых биотехнологических производств
	ПК-6.3 Выбирает и описывает оборудование для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств
ПК-7 Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области биотехнологий
	ПК-7.2 Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств
ПК-8 Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания	ПК-8.1 Оценивает соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной документации
	ПК-8.2 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания
ПК-9 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса для пищевых биотехнологических производств	ПК-9.1 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств
	ПК-9.2 Применяет способы организации пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления
ПК-10 Способен обеспечить реализацию технологического процесса пищевых биотехнологических производств	ПК-10.1 Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса
	ПК-10.2 Предлагает мероприятия по

ПК-6 (ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3)

1. Какие ускоренные технологии тестоприготовления вам известны? (ПК-6.1)
2. Приведите пример биотехнологии на предприятии, где Вы проходили практику. (ПК-6.1)
3. На чем основан сбор исходных данных для расчета экономического обоснования необходимости строительства или реконструкции существующих технологий пищевых биотехнологических производств. (ПК-6.1)
4. Каким образом осуществляют расчет потребности предприятия в муке с учетом необходимого семисуточного запаса? (ПК-6.2)
5. Что учитывают при выборе площадки перед выполнением технологических расчетов для пищевых биотехнологических производств. (ПК-6.2)
6. Что включает в себя аппаратно-технологическая схема? (ПК-6.2)
7. Основные критерии подбора бродильных танков при производстве вина (ПК-6.3)
8. Основные критерии подбора тестоприготовительного оборудования? (ПК-6.3)

ПК - 7 (ПК-7.1, ПК-7.2)

9. Каким образом во время прохождения практики Вы осуществляет сбор научно-технической информации в области биотехнологий? (ПК-7.1)
10. Каким образом Вы систематизировали научно-техническую информацию при написании отчета по практике? (ПК-7.1)
11. Во время прохождения практики, какие свойства сырья Вы исследовали? (ПК-7.2)
12. Как проверяют качество готовой продукции на предприятии, где Вы проходили практику? (ПК-7.2)

ПК-8 (ПК-8.1, ПК-8.2)

13. Какую новую продукцию внедрили на предприятии за последние 5 лет? (ПК-8.1)
14. Требованиям, какой нормативной документации должна соответствовать новая продукция? (ПК-8.1)
15. Каким образом осуществляют корректировку рецептурно-компонентных решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания? (ПК-8.2)
16. Каким образом осуществляют корректировку технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания? (ПК-8.2)

ПК-9 (ПК-9.1, ПК-9.2)

17. Для какой цели применяют методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств? (ПК-9.1)
18. Дайте понятие технико-экономической эффективности биотехнологических производств? (ПК-9.1)
19. Какие современные методы управления Вы знаете? (ПК- 9.2)
20. Какие существуют способы организации пищевого технологического производства? (ПК-9.2)

ПК-10 (ПК-10.1, ПК-10,2)

21. Какое влияние оказывает мука из проросшего зерна на процессы созревания пшеничного теста? (ПК-10.1)

22. Как влияет на технологический процесс производства пива жесткость воды? (ПК-10.1)

23. Каким образом можно отрегулировать процесс созревания теста, если брожение нужно замедлить? (ПК-10.2)

24. Каким образом можно отрегулировать кислотонакопления при производстве кваса? (ПК-10.2)

--	--

