

**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-6: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-7: Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-9: Способен осуществлять мероприятия по проектированию, модернизации и реконструкции производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности	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. ФОМ\_Преддипломная практика\_ПБ

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Формулирует цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-6.1 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, биотехнологической продукции для управления технологическим процессом на всех его этапах
	ПК-6.2 Способен оценивать выполнение требований систем качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства
	ПК-6.3 Описывает способы учета и отчетности при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания
	ПК-7.2 Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации биотехнологического процесса
	ПК-7.3 Способен оценивать соответствие результатов выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности требованиям нормативно-технической документации
ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.1 Способен разрабатывать схему технологического процесса и подбирать технологическое оборудование при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	ПК-8.2 Способен обосновывать параметры протекания биотехнологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
	ПК-8.3 Демонстрирует знание свойств пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки биотехнологической продукции с заданным составом и свойствами
	ПК-8.4 Демонстрирует знания о назначении, принципе действия и устройстве оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборах при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПК-9 Способен осуществлять мероприятия по проектированию, модернизации и реконструкции производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-9.1 Способен осуществлять сбор и анализ исходных данных для проектирования, модернизации и реконструкции производства

	биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	ПК-9.2 Способен осуществлять подбор и размещение основного и вспомогательного оборудования при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	ПК-9.3 Способен осуществлять расчет производственных мощностей и проектирование технологических потоков
	ПК-9.4 Способен проводить технико-экономическое обоснование проектных решений при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

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

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
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
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2	Формулирует цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей
ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-6.1	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, биотехнологической продукции для управления технологическим процессом на всех его этапах
		ПК-6.2	Способен оценивать выполнение требований систем качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства
		ПК-6.3	Описывает способы учета и отчетности при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПК-7	Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1	Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания
		ПК-7.2	Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации биотехнологического процесса
		ПК-7.3	Способен оценивать соответствие результатов выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности требованиям нормативно-технической документации
ПК-8	Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.1	Способен разрабатывать схему технологического процесса и подбирать технологическое оборудование при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		ПК-8.2	Способен обосновывать параметры протекания биотехнологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
		ПК-8.3	Демонстрирует знание свойств пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки биотехнологической продукции с заданным составом и свойствами
		ПК-8.4	Демонстрирует знания о назначении, принципе действия и устройстве оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборах при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПК-9	Способен осуществлять мероприятия по проектированию, модернизации и реконструкции производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-9.1	Способен осуществлять сбор и анализ исходных данных для проектирования, модернизации и реконструкции производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		ПК-9.2	Способен осуществлять подбор и размещение основного и вспомогательного оборудования при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		ПК-9.3	Способен осуществлять расчет производственных мощностей и проектирование технологических потоков
		ПК-9.4	Способен проводить технико-экономическое обоснование проектных решений при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

УК-5.2

1. Какие способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива Вы знаете?
2. Проанализировать современное состояние формирования кадрового потенциала организации и эффективность системы мотивации и материального стимулирования персонала.

УК-6.2

1. Дать оценку современного состояния управления экономической эффективностью использования ресурсов организации.
2. Оцените роль повышения квалификации персонала на эффективность развития предприятия.

#### ПК-6.1

1. Составьте схему производства колбасных изделий и укажите на ней точки производственного контроля.
2. Какие показатели контролируют при сушке, обработке и хранении ячменного солода. Какие требования предъявляют к качеству ячменного солода?

#### ПК-6.2

1. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции на различных стадиях производства?
2. Какие показатели качества сырья и полуфабрикатов влияют на оптимизацию технологического процесса?

#### ПК-6.3

1. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
2. Каким образом осуществляется учет сырья и готовой продукции на предприятии? Приведите примеры.

#### ПК-7.1

1. Какие показатели технико-экономической эффективности необходимо учитывать при выборе оптимальных технических решений?
2. Определите необходимое количество воды для приготовления 150 шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

#### ПК-7.2

1. Требованиям какой нормативной документации должны соответствовать технологические расчеты при проектировании новых и модернизации существующих производств?
2. Каковы требования к молоку-сырью в сыроделии? Какое молоко считается сыропригодным? Как проводится оценка качества сыров? Какие показатели контролируются в готовом продукте?

#### ПК-7.3

1. Кто осуществляет теххимический контроль сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в лаборатории?
2. Какие правила и методы отбора проб, стандартные и отраслевые методики производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Вы знаете?

#### ПК-8.1

1. Назовите прогрессивные методы подбора технологических схем и оборудования для переработки растительного и животного сырья.
2. Какие правила по эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания Вы знаете?

#### ПК-8.2

1. Составьте технологическую схему производства с указанием режимов предложенного преподавателем продукта из ассортимента предприятия.
2. Какие показатели качества сырья и полуфабрикатов влияют на оптимизацию технологического процесса?

#### ПК-8.3

1. Охарактеризуйте способы разрыхления теста. Какие разрыхлители теста Вы знаете? Их характеристика, виды.
2. Что такое пищевой ароматизатор? С какой целью рекомендуется использовать пищевые ароматизаторы? Классификация ароматизаторов.

#### ПК-8.4

1. Охарактеризуйте: классификацию, назначение, принципы использования просеивателей и вибросита.
2. Охарактеризуйте: классификацию, назначение, принципы использования сепаратора.

#### ПК-9.1

1. Какие нормативные документы Вы использовали при проектировании пищевых предприятий? Какие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий Вы знаете?
2. Как определить объемы расходов сырья, стоимости материалов при проектировании производств переработки сырья?

#### ПК-9.2

1. Какие нормативные требования по компоновке основного технологического оборудования в производственных цехах Вы знаете?
2. Какое оборудование используется для охлаждения, замораживания и размораживания при производстве биотехнологической продукции?

#### ПК-9.3

1. Для чего производят технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков?
2. Какие технико-экономические показатели Вы использовали при обосновании проектных решений?

#### ПК-9.4

1. Какие показатели технико-экономической эффективности необходимо учитывать при выборе оптимальных технических решений?
2. Требованиям, какой нормативной документации должны соответствовать технологические расчеты при проектировании новых и модернизации существующих производств?