

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Преддипломная 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-2: Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	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
ПК-4: Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-5: Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	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.

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 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 для защиты преддипломной практики

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-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-2 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	ПК-2.1 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-2.2 Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса
	ПК-2.3 Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
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
ПК-4 Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.1 Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения
ПК-5 Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1 Способен применять автоматизированные системы в сфере профессиональной деятельности
	ПК-5.2 Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

УК-5 (УК-5.2)

1. Какие социокультурные особенности следует учитывать при взаимодействии в коллективе?

УК-6 (УК-6.2)

2. Что нового вы узнали в период практики, как это повлияло на ваши профессиональные интересы?

3. Перечислите факторы, которые повлияли на успешность вашей работы в период практики.

4. Охарактеризуйте самостоятельно изученные информационные ресурсы с точки зрения полноты информации, актуальности и практической полезности.

5. Считаете ли вы полученные за время практики результаты значительными для саморазвития? Какие именно и почему?

ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

6. Описать оборудование для производства питьевого молока, используемое на предприятии. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

7. Описать оборудование для производства сыра, используемое на предприятии. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

8. Описать оборудование для производства вареной колбасы, используемое на предприятии. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

9. Опишите параметры технологического процесса одного из продуктов производимого предприятием, на котором проходили практику.

10. Организовать технологический процесс производства сметаны. Составить технологическую схему производства этого продукта. Обосновать параметры технологического процесса.

11. Описать параметры технологического процесса производства кефира. Составить его технологическую схему. Назвать состав микрофлоры закваски. Выделить специфический технологический процесс и обосновать его сущность.

12. Дайте характеристику производственным помещениям, входящих в состав предприятия, на котором проходили практику. Особенности компоновки. Приведите схемы.

13. Дайте характеристику вспомогательным помещениям, входящих в состав предприятия, на котором проходили практику. Особенности компоновки. Приведите схемы.

14. Дайте характеристику лабораториям, входящих в состав предприятия, на котором проходили практику. Особенности компоновки. Приведите схемы.

ПК-2 (ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3)

15. Расскажите, как организован производственный контроль полуфабрикатов, какие показатели определяются на предприятии.

16. Описать параметры технологических операций производства сливок питьевых. Составить технологическую схему продукта. Обосновать технологические режимы при производстве.

17. Описать параметры технологических операций производства сгущенного молока с сахаром. Составить его технологическую схему. Выделить специфический технологический процесс и обосновать его сущность.

18. Какие требования предъявляют к молоку-сырью при производстве молочных продуктов, согласно нормативной и технической документации?

19. Расскажите как, согласно требованиям нормативной и технической документации, идет технологический процесс производства сыра.

20. Расскажите как, согласно требованиям нормативной и технической документации, идет технологический процесс производства вареной колбасы.

21. Предложите мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции.

22. Расскажите, как организован контроль готовой продукции, какие показатели определяются на предприятии.

ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3)

23. Расскажите, как организован входной контроль молока, какие показатели определяются на предприятии.

24. Расскажите, как организован производственный контроль полуфабрикатов, какие показатели определяются на предприятии.

25. Расскажите, как организован контроль готовой продукции, какие показатели определяются на предприятии.

26. Опишите методы исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, проводимых лабораториями предприятия.

27. Опишите методы исследования физико-химических показателей проводимых лабораториями предприятия.

28. Опишите методы исследования микробиологических показателей проводимых лабораториями предприятия.

29. Перечислите требования ГОСТ к каждому виду вырабатываемой продукции и анализ соответствия фактической оценки продукции.

30. Предложите мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции.

ПК-4 (ПК-4.1, ПК-4.2)

31. Какие требования предъявляют к молоку-сырью при производстве молочных продуктов?

32. Какие существуют дефекты мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов? Укажите причины их возникновения.

33. Как осуществляется лабораторный контроль качества в процессе изготовления сыра.

34. Расскажите о видах производственного контроля, дайте их краткую характеристику. Какие методы контроля называют арбитражными?

35. Расскажите о стандартах качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР).

36. Расскажите, каким образом бактерии групп кишечных палочек вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.

ПК-5 (ПК-5.1, ПК-5.2)

37. Что является основой автоматизированных систем управления?

38. На какие подсистемы подразделяют автоматизированные системы предприятия, на котором вы проходили практику?

39. Какие программы продукты используются на предприятии для контроля выпуска продукции?

40. Какие программные продукты вы использовали для выполнения графической части преддипломной практики?