

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
ОПК-2: Способен применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ОПК-6: Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий	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 незначительными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать 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.Применение технологий получения, хранения и переработки информации в ходе подготовки производства новой продукции, при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Решает задачи профессиональной деятельности с применением технологий получения, хранения и переработки информации

ФОМ-1

1. Назовите современные образовательные и информационные технологии
2. Назовите основные производственные объекты предприятия.
3. Назовите ассортимент продукции, производимой в цехе и ее основных потребителей на современном рынке.
4. Охарактеризуйте сырьевую базу, характеристику сырья в цехе по производству основного вида выпускаемой продукции
5. Поясните взаимосвязь сырья, готовой продукции с составом предприятия
6. Какая максимально возможная производительность цеха?
7. Какими технологическими линиями оснащен цех?
8. Охарактеризуйте степень безопасности холодильного оборудования цеха?
9. На сколько надежны технологические линии импортного производства по сравнению с отечественными?
10. Какое технологическое оборудование задействовано в производстве?
11. Что собой представляет холодильная установка?
12. От чего зависит ассортимент выпускаемой продукции, и как часто он меняется?
13. Назовите основные задачи, которые решает производственная технологическая лаборатория предприятия
14. При какой температуре хранится готовая продукция?
15. Каким образом происходит отпуск готовой продукции?
16. Какие виды продукции предприятия производятся по ГОСТу, а какие по ТУ?
17. Почему на Ваш взгляд, так важно, на предприятиях такого вида, соблюдать санитарные нормы и правила?
18. Как Вы считаете, что входит в должностные обязанности механика цеха?
19. Назовите современные образовательные и информационные технологии, которыми Вы пользовались при написании отчета по практике
20. Какие инновации используются на предприятии?

2. Используя современные информационно-коммуникационные технологии, назовите меры по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, требования экологической безопасности проводимых работ

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-6 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных	ОПК-6.1 Использует современные информационно-коммуникационные технологии при решении задач
	ОПК-6.2 Владеет информационной и

технологий	библиографической культурой для решения стандартных задач профессиональной деятельности
------------	---

ФОМ-2

1. Назовите требования безопасности и охраны труда на предприятии.
2. Какие информационно-коммуникационные технологии используются на пищевом предприятии при организации управлением производства?
3. Назовите меры по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, в каких нормативных документах они изложены?
4. Назовите требования экологической безопасности производственных процессов молочного производства.
5. Назовите требования экологической безопасности производственных процессов мельничного производства.
6. Назовите требования экологической безопасности производственных процессов мясоперерабатывающего производства.
7. Назовите требования экологической безопасности производственных процессов производства безалкогольных напитков.
8. Какие информационно-коммуникационные технологии используются на пищевом предприятии при организации системы промышленной безопасности производства.
9. Какие информационно-коммуникационные технологии используются на пищевом предприятии при ведении эксплуатационной документации и формированию нормативно-технической базы, регламентирующей обеспечение экологической безопасности производства?
10. Какие информационно-коммуникационные технологии используются на пищевом предприятии при ведении эксплуатационной документации и формированию нормативно-технической базы, регламентирующей обеспечение технологичности производства?

