ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен руководить работой по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен руководить работой по техническому обслуживанию и ремонту технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен осуществлять проектирование технологических линий в пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен обеспечивать безопасность технологических процессов в пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	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, в том числе научно-исследовательская работа».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» 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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	*Неудовлетворительно*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.ФОМ для защиты преддипломной практики, в том числе НИР

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации
	УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует цель и задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта в профессиональной сфере
	УК-2.2 Участвует в управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2.3 Оценивает эффективность реализации проекта и разрабатывает корректирующие мероприятия
	УК-2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях, семинарах
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.3 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Осуществляет самооценку личностных и профессиональных достижений
	УК-6.2 Определяет приоритеты личностного и профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности
ПК-1 Способен руководить работой по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1.1 Описывает принцип действия, устройство и особенности эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования предприятий пищевой промышленности
	ПК-1.2 Способен применять руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности
ПК-2 Способен руководить работой по техническому обслуживанию и ремонту технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств	ПК-2.1 Описывает особенности технического обслуживания и ремонта технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств
ПК-3 Способен осуществлять проектирование технологических линий в пищевой промышленности	ПК-3.1 Способен проектировать технологические линии пищевых производств
	ПК-3.2 Способен проектировать системы автоматического управления технологических линий и оборудования пищевых производств
ПК-4 Способен обеспечивать безопасность технологических процессов в пищевой промышленности	ПК-4.1 Демонстрирует знание правил, норм и требований по обеспечению безопасности технологических процессов в пищевой промышленности
	ПК-4.3 Способен контролировать условия безопасной и надежной эксплуатации

	технических систем и технологических процессов на пищевых предприятиях

ФОМ для защиты

Б2.В.П.1 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

15.04.02 8ТМиО (МАПП) магистратура ФГОС ВО 3++ очная

1.Обоснуйте цель и назовите основные задачи преддипломной практики.

2.Из каких соображений разрабатывался календарный план практики?

3.Какие основные аргументы положены в основу выбора метода оценки адекватности (апробации) результатов НИР?

4.Какие методы используются для оценки адекватности результатов НИР?

5.Зачем и как апробируется НИР?

6.По каким критериям выбираются средства измерений и приборы?)

7.Обоснуйте выбранный порядок проведения исследований.

8.Какова была повторность опытов? Почему такая?

9.Какие основания положены при выборе математической модели?

10.Какие выводы сделаны по результатам выполненных исследований?

11.Надо ли и, если надо, то какие дополнительные исследования необходимо выполнить для доказательства адекватности проведенных исследований?

12.Кто и где может воспользоваться результатами выполненной работы?

13.Каково назначение предприятия, на котором проводилась практика? Какие задачи оно решает?

14.Краткая характеристика основных цехов. Характеристика вспомогательных цехов, энергоснабжения и водоснабжения предприятия. Как размещено оборудование (технологическое, транспортное, вспомогательное) по этажам в цехе, производственном помещении? Как связаны рабочие здания цехов с приёмно-отпускными устройствами

15.Каковы объём и период поступления основного сырья на предприятие? Типы и характеристика приёмных и отпускных устройств предприятия. Каковы нормы времени на погрузку и разгрузку транспортных средств и размеры штрафов за несоблюдение указанных норм?

16.Какие виды побочных продуктов (кормовых и отходов), получают при обработке
исходного сырья? Какие устройства и оборудование используют для их подработки,
транспортировки, хранения? Куда реализуют побочные продукты?
17.Описать схему движения продуктов переработки в цехе. Проанализировать
технологические схемы движения сырья и готовой продукции
18.Как организовано хранение готовой продукции на предприятии? Какие хранилища
готовой продукции имеются? Как на предприятии организована приёмка сырья, какие
документы и в какой последовательности оформляются?
19.Как организована подготовка сырья для его переработки? Какое оборудование
используют для очистки (типы, марки, производительность)?
20. Как лабораторией организовано наблюдение за качеством сырья и готовой
продукции? Какие показатели качества контролируются?
21.Научные основы организации пищевого производства
22.Какие меры взрывопожаробезопасности предусмотрены на предприятии в целом и
в отдельных цехах?
23.Показатели качества готовой продукции. Причины выработки нестандартной
готовой продукции. Причины снижения общего выхода готовой продукции.
24.Технологическое оборудование, используемое на предприятии (тип, марки, технологические схемы работы). Размещение оборудования по этажам цехов. Исходя из каких соображений принято такое размещение?
25.Какие экспериментальные установки используются на кафедре?
26.Направленность НИР кафедры МАПП?
27.Что такое отчет о НИР?
28.Что такое статья?
29.Теория эксперимента. Виды экспериментальных исследований
30.Планирование эксперимента
31.Многофакторный эксперимент. Однофакторный эксперимент.
32.Что такое доклад и его предпочтительная структура.
33.Измерение параметров. Абсолютная погрешность измерений.
34.Обработка экспериментальных данных

35.Магистерская диссертация. Структура, основное содержание, требования к
магистерским диссертациям.
36.Обоснуйте цель и назовите основные задачи практики. Из каких соображений
разрабатывался календарный план практики?
37.Какие основные аргументы положены в основу выбора метода оценки адекватности
(апробации) результатов НИР?
38.Какие методы используются для оценки адекватности результатов НИР?
39.Зачем и как апробируется НИР?
40.По каким критериям выбираются средства измерений и приборы?
41.Обоснуйте выбранный порядок проведения исследований.
42.Какова была повторность опытов? Почему такая?
43.Какие основания положены при выборе математической модели?
44.Какие выводы сделаны по результатам выполненных исследований?
45.Надо ли и, если надо, то какие дополнительные исследования необходимо выполнить
для доказательства адекватности проведенных исследований?
46.Меры предосторожности при работе в экспериментальной лаборатории
47.Кто и где может воспользоваться результатами выполненной работы?
48.Правила патентования и защиты авторских прав.