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-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-11: Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-6: Способен организовать технологический процесс и работу структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-9: Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	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	*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.Фонд оценочных материалов по преддипломной практике

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 личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей
ПК-6 Способен организовать технологический процесс и работу структурного подразделения производства продуктов питания из растительного	ПК-6.1 Применяет методы организации планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций

сырья	производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-6.2 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-6.3 Способен организовать работы по технохимическому и лабораторному контролю качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.1 Способен обеспечивать ведение основных технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.2 Выбирает и описывает работу технологического оборудования пищевых производств
	ПК-7.3 Способен обеспечивать ведение технологических процессов глубокой переработки зернового сырья в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.4 Способен обеспечивать ведение технологических процессов бродильных производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.5 Способен осуществлять технологическое обеспечение пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.8 Способен обеспечивать ведение технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.2 Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК-8.3 Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ПК-8.4 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции
	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья
ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства
	ПК-9.2 Осуществляет расчет нормативов материальных затрат и экономической

	эффективности технологических процессов производства
	ПК-9.3 Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
	ПК-9.4 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания
	ПК-10.2 Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания
ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-11.1 Разрабатывает проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований
	ПК-11.2 Использует нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий
	ПК-11.3 Использует программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и систем управления пищевыми производствами
	ПК-11.4 Осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-11.5 Проводит технико-экономическое обоснование проектных решений

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

УК-5 (УК-5.2)
1 Какие социокультурные особенности следует учитывать при взаимодействии в коллективе?
2 Предполагало ли задание практики и место ее проведения необходимость анализа и учета особенностей поведения людей различного социального и культурного происхождения?

УК-6 (УК-6.2)
1 Какие информационные ресурсы Вы периодически используете для саморазвития?
2 Охарактеризуйте самостоятельно изученные информационные ресурсы с точки зрения полноты информации, актуальности и практической полезности.

ПК-6 (ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3)
1 Как организовано выполнение технологических операций на рабочем месте?
2 Есть ли у Вас предложения по повышению качества выполнения технологических операций на вверенном Вам рабочем месте?
3 Как рассчитываются плановые показатели выполнения технологических операций на вверенном Вам участке работы?
4 Какие показатели полупродуктов используются для расчета плановых показателей выполнения конкретной технологической операции?
5 Какие показатели сырья, полупродуктов, вспомогательных материалов отслеживаются схемой технохимического контроля на определенном технологическом этапе?
6 Как организован технохимический и лабораторный контроль на предприятии?

ПК-7 (ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, ПК-7.4, ПК-7.5, ПК-7.8)
1 Перечислите основные параметры технологии одного из видов хлебобулочных изделий, выпускаемых на предприятии, согласно принятой технологической инструкции.
2 Как проявится на качестве готовой продукции (хлеба, хлебобулочных изделий) нарушение того или иного технологического параметра?
3 Назовите основное и вспомогательное оборудование, установленное на производственном участке. Какие операции проводятся в каждом аппарате?
4 Предложите более эффективное оборудование для выполнения технологических операций на данном производственном участке.
5 Перечислите продукты, которые можно произвести из зернового сырья в результате применения технологий глубокой переработки.
6 Внедрены ли на предприятии элементы технологий глубокой переработки сырья? Если да, то назовите, какие именно, технологические параметры этих операций, продукты, получаемые в результате реализации этих процессов.
7 Назовите последовательно операции технологического процесса производства продукции бродильных производств, принятого на предприятии. Какие предложения по оптимизации процесса Вы можете сделать?
8 Назовите технологические параметры процессов, предусмотренных принятой на предприятии технологической схемой. Какие изменения в качестве полупродуктов и готовой продукции повлечет за собой их несоблюдение на каждой стадии технологического процесса?
9 Какие технологические параметры отслеживаются в процессе брожения пивного сусла согласно технологической инструкции? О чем свидетельствует повышение кислотности в процессе брожения?
10 Какие способы приготовления купажа безалкогольных напитков существуют? Какой принят на предприятии? Назовите технологические параметры этого процесса.

11 Как определяется техническая зрелость плодов и овощей, предназначенных для переработки и консервирования?
12 Какие способы консервирования применяются на предприятии? Можно ли оптимизировать процесс с точки зрения экономической эффективности?

ПК-8 (ПК-8.2, ПК-8.3, ПК-8.4, ПК-8.5)
1 Какие методы анализа применяются на предприятии для определения технологически важных параметров сырья? Существую ли более точные и быстрые методики определения этих показателей?
2 Перечислите химические и физико-химические методы определения углеводов, применяемых для пищевой продукции. Какие из них применяются на предприятии для определения состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
3 Какие показатели качества определяются в данном виде продукции, выпускаемой предприятием, органолептическим методом?
4 Кто входит в состав дегустационной комиссии на предприятии? Как обрабатываются результаты органолептической оценки продукции, проведенной комиссией?
5 Какие показатели качества сырья, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции, определяются в средней пробе при приемке на производство?
6 Какие показатели качества воды влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции в производстве продукции на предприятии?
7 Назовите методики анализа качества готовой продукции согласно действующей нормативно-технической документации на данный вид продукции.
8 Назовите органолептические показатели, которые определены в нормативно-технической документации на данный вид продукции, выпускаемой предприятием.

ПК-9 (ПК-9.1, ПК-9.2, ПК-9.3, ПК-9.4)
1 По какому оборудованию рассчитывается производственная мощность данного производства?
2 За счет каких мероприятий возможно увеличить производственную мощность предприятия?
3 Что учитывается при расчете материальных затрат технологических процессов производства продукции на данном предприятии?
4 Оцените экономическую эффективность деятельности предприятия.
5 Для чего производят технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков?
6 Какие исходные данные необходимы для проектирования пищевых предприятий?
7 На ваш взгляд, требуется ли предприятию реконструкция и техническое переоснащение? Дайте свои варианты.
8 С какой целью осуществляется реконструкция и техническое переоснащение предприятий?

ПК-10 (ПК-10.1, ПК-10.2)
1 Назовите источники научно-технической информации, которые Вы использовали во время прохождения практики.
2 На основе анализа научно-технической информации сделайте вывод о том, насколько производственный процесс на предприятии соответствует современному уровню развития отрасли.
3 На основе анализа научно-технической информации внесите предложения по совершенствованию технологического процесса переработки растительного сырья и производства продуктов питания на предприятии.
4 Возможно ли внедрить на предприятии передовой производственный опыт и современные технологии переработки растительного сырья и производства пищевой продукции без серьезных капитальных затрат? Внесите свои предложения.

ПК-11 (ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-11.4, ПК-11.5)

1 Какие данные необходимы на начальном этапе проектирования предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья?
2 Какие стадии утверждения должен пройти проект предприятия по выпуску продуктов питания из растительного сырья?
3 Какие нормативные документы определяют требования при проектировании предприятий отрасли?
4 Как определяется мощность производства согласно нормам проектирования?
5 Какие программные средства необходимо использовать при разработке технологической части проектов пищевых предприятий?
6 Какие программные средства используются при разработке систем управления пищевыми производствами?
7 Подберите альтернативное оборудование для участка действующего производства. Обоснуйте свой выбор.
8 Проанализируйте подбор и компоновку оборудования технологической линии действующего производства.
9 Что представляет собой технико-экономическое обоснование при проектировании новых предприятий?
10 Почему необходимо проводить технико-экономическое обоснование при проектировании новых производств?