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 проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-5: Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	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

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.Примеры ФОМ для оценивания способности участвовать в управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла

Компетенция	**Индикатор достижения компетенции**
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Участвует в управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла

ФОМ 1

Схема технохимического контроля производства готовой продукции.

ФОМ 2

Что предусматривает схема ХАССП?

2.Примеры ФОМ для оценивания умения представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях, семинарах

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях, семинарах

ФОМ 1

В чем актуальность темы Вашего доклада на конференции молодых ученых?

ФОМ 2

Какие публикации в профессиональной периодике, используемой при прохождении НИР, показались Вам наиболее интересными? Почему?

3.Примеры ФОМ для оценивания умения представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

ФОМ 1

В чем состоит новизна тематики вашей научно – исследовательской разработки?

ФОМ 2

Что такое интеллектуальная собственность?

ФОМ 3

Что включает процедура защиты интеллектуальной собственности?

4.Примеры ФОМ для оценивания умения осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья

ФОМ 1

Какие информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Вы знаете?

ФОМ 2

Какими источниками Вы пользовались при сборе научно-технической информации по теме исследований.

ФОМ 3

Какими интернет- ресурсами пользовались при оформлении литературного обзора?

ФОМ 4

5.Примеры ФОМ для оценивания способности представлять результаты исследований

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.3 Способен оценивать и представлять результаты исследований

ФОМ 1

Какие исследования микробиологических, биохимических, физико-химических показателей качества использовали в работе?

ФОМ 2

Каким образом Вы анализировали результаты научных исследований в рамках выполнения НИР?

ФОМ 3

С какой целью производят расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений? Приведите примеры.

ФОМ 4

Что такое математическое планирование эксперимента? С какой целью его применяют?

ФОМ 5

Какие информационные технологии Вы использовали при проведении исследований?

6.Примеры ФОМ для оценивания умения устанавливать взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

ФОМ 1

Какова необходимость изучения реологических процессов в полуфабрикатах при выполнении научной работы?

ФОМ 2

Каковы особенности производства высокобелковой муки на мельнице?

ФОМ 3

Перечислите нормативную документацию, регламентирующую качество муки пшеничной хлебопекарной?

ФОМ 4

Каковы особенности производства продуктов лечебно – профилактического назначения

ФОМ 5

Перечислите способы повышения пищевой ценности мучных кондитерских изделий

ФОМ 6

Назовите виды безглютеновой муки. С какой целью используют такую муку?

ФОМ 7

Для кого предназначены функциональные продукты? Какова их роль в питании человека?

7.Примеры ФОМ для оценивания умения предлагать модели оптимизации процессов производства

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства

ФОМ 1

Приведите пример модели, позволяющей исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции из сырья растительного происхождения.

ФОМ 2

Предложите способы ускорения процессов созревания теста при производстве хлеба.

ФОМ 3

С какой целью производят расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений? Приведите примеры.

ФОМ 4

Каким образом Вы организовали технологический процесс производства продукта питания из растительного сырья в рамках прохождения НИР?

ФОМ 5

Какие ускоренные методы производства мучных продуктов Вы знаете? Дайте им характеристику

8.Примеры ФОМ для оценивания способности обосновывать выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов

ФОМ 1

Представьте схему подготовительного отделения мельзавода с использованием современного оборудования

ФОМ 2

Представьте схему производства растительного масла с использованием современного оборудования.

ФОМ 3

Какие средства используют при автоматизированном проектировании предприятия?

ФОМ 4

Какие приемы и оборудование используют при производстве высокобелковой муки на мельнице?

ФОМ 5

Какие виды современного оборудования отечественного и зарубежного производства используют на предприятии?

9.Примеры ФОМ для оценивания способности разрабатывать рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2 Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья

ФОМ 1

Каким образом можно выявить объекты для улучшения технологии производства хлебобулочных изделий на хлебопекарном предприятии?

ФОМ 2

Какие недостатки в работе предприятия Вы обнаружили?

ФОМ 3

Принципы компьютерного проектирования зерноперерабатывающих и пищевых предприятий

ФОМ 4

Как рассчитывается экономическая эффективность работы предприятия?

ФОМ 5

С какой целью производят расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений? Приведите примеры.

ФОМ 6

Политика предприятия в области совершенствования технологических процессов, расширения ассортимента, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции

10.Примеры ФОМ для оценивания умения применять стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.1 Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ФОМ 1

Каким образом Вы анализировали муку при определении содержания минеральных примесей в рамках выполнения НИР?

ФОМ 2

Требования к качеству выпускаемой продукции.

ФОМ 3

Что такое ХАССП на предприятии?

ФОМ 4

Как можно проконтролировать качество полуфабрикатов хлебопекарного производства?

ФОМ 5

Схема технохимического контроля производства готовой продукции.

ФОМ 6

Что предусматривает схема ХАССП?