

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Организационно-управленческая 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

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 «Организационно-управленческая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Организационно-управленческая 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	75-100	<i>Отлично</i>

заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.		
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 организационно-управленческой практики

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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-2.2 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-3.3 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-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения
ПК-5 Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.2 Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

- 1 Подобрать требуемое технологическое оборудование для линии по производству кисломолочных продуктов, начиная с линии приемки молока.
- 2 Изобразить аппаратурную схему с указанием технологического оборудования для производства копченых сосисок.
- 3 Описать параметры технологического процесса производства вареных колбас.
- 4 Составить схему технологических процессов производства сметаны с указанием температурно-временных параметров.
- 5 Как осуществляется подбор оборудования для приемки молока в приемно –аппаратном цехе?
- 6 Какие расчеты выполняются при подборе оборудования для фасовки мясных изделий через шприц?

ПК-2 (ПК-2.2, ПК-2.3)

- 1 Назовите основные режимы обработки молока сырья при производстве йогурта в соответствии с технологической инструкцией по его приготовлению?
- 2 Назовите требования (по ГОСТ) по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям к готовому продукту -творогу, выработанному раздельным способом .
- 3 По каким параметрам определяют окончание технологической операции сквашивания кисломолочных продуктов?
- 4 Как определяется готовность сырного зерна к выпуску его из сыродельной ванны? (три критерия).

ПК-3 (ПК-3.3)

- 1 Составить схему техно-химического контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов и готовой продукции при производстве сметаны.
- 2 Провести анализ процесса производства готового продукта и предложить мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса

ПК-4 (ПК-4.2)

- 1 Какой контроль по соблюдению экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции должен вестись на предприятии?
- 2 Какие мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения должны быть разработаны на предприятии?

ПК-5 (ПК-5.2)

1 При составлении Аппаратурно-технологических схем какие информационные технологии были использованы?

2 Какие программные продукты использованы для решения проектно-технологических задач при составлении плана завода?