

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Производственно-технологическая практика»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-6: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-7: Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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 «Производственно-технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Производственно-технологическая 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 ПТП

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-6.1 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, биотехнологической продукции для управления технологическим процессом на всех его этапах
	ПК-6.2 Способен оценивать выполнение требований систем качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства
	ПК-6.3 Описывает способы учета и отчетности при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания
	ПК-7.2 Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации биотехнологического процесса
	ПК-7.3 Способен оценивать соответствие результатов выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности требованиям нормативно-технической документации
ПК-8 Способен организовать биотехнологический	ПК-8.1 Способен разрабатывать схему

процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	технологического процесса и подбирать технологическое оборудование при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	ПК-8.2 Способен обосновывать параметры протекания биотехнологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
	ПК-8.3 Демонстрирует знание свойств пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки биотехнологической продукции с заданным составом и свойствами
	ПК-8.4 Демонстрирует знания о назначении, принципе действия и устройстве оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборах при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

ВОПРОСЫ К ФОМ

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

1. Как влияет режим поступления сырья на мясные и молочные предприятия на выработку качественной продукции и соблюдение технологических параметров? Рассмотреть возможные варианты режимов поступления на эти предприятия, изложить достоинства и недостатки (УК 1.4)
2. Какие исследования контроля качества и безопасности сырья необходимо выполнять при приемке его на предприятие для управления технологическим процессом ? (ПК 6.1)
3. Какими методами можно оценить выполнение требований систем качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства? Соответствие каким нормативно-техническим документам необходимо соблюдать при выработке продукции? (ПК 6.2)
4. Какие документы оформляются при приемке молока и мяса на предприятие? Какие из них являются первичными и вторичными? Цели передачи этих документов в бухгалтерию предприятия (ПК-6.3)
5. Как устанавливаются Нормы расхода сырья на выработку молочной и мясной продукции? Из каких операций складываются затраты на производство питьевого молока? (ПК-7.1)
6. Как рассчитывают нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)? (ПК 7.2)
7. Назовите основные затраты при организации работы цеха по производству цельномолочной продукции? (ПК 7.2)
8. Какими документами определяются Нормы расхода сырья и потерь на производство молочных и мясных продуктов? Например, по цельномолочной промышленности? Какие показатели учитываются при разработке Норм расхода сырья (от чего зависят)? (ПК-7.2)
9. Какими мероприятиями осуществляется разработка технически обоснованных норм времени (выработки)? (ПК 7.2)
10. Какой вывод можно сделать, если при производстве сметаны на 1 тонну продукта затрачено 1009, 6 кг нормализованной смеси при Норме расхода (Приказ 1025) 1006,3 кг /т? (ПК-7.3)

11. Составить схему основного продукта, вырабатываемого на предприятии, с указанием всех технологических параметров. Провести анализ соответствия ее технологической инструкции на данный вид продукта (ПК-8.1)
12. Обосновать основные биотехнологические параметры выработки продукции (ПК-8.2)
13. Какие ингредиенты, технологические добавки и улучшители вносят при выработке биотехнологической продукции с заданным составом и свойствами? Опишите их свойства (ПК-8.3)
14. Составьте аппаратно -технологическую схему выработки основного продукта на предприятии. (ПК-8.4)
15. Назовите основные единицы оборудования, участвующие в биотехнологическом процессе? (ПК-8.4)
16. По каким показателям проводится анализ результатов деятельности производственных подразделений
17. Какие данные необходимы для проведения организационно -плановых расчетов по созданию или реорганизации производственных участков?
18. Какие виды расчетов необходимо провести при создании (реорганизации) производственных участков?
19. Назовите основные позиции плана оперативной работы первичных производственных подразделений
20. Какие показатели необходимы для анализа оперативного плана работы первичных производственных подразделений?