

Виды самостоятельной работы и общие компетенции, развиваемые в процессе ее выполнения

Вид самостоятельной работы	Развиваемые компетенции
1. Составление библиографического списка по теме, разделу	ОК 2, 4, 5, 8
2. Составление глоссария	ОК 1,2,4,5,8
3. Подготовка конспекта	ОК 1,2,4,7,9
4. Подготовка наглядного пособия	ОК 1,5,7
5. Анализ материала	ОК 1,4,8
6. Создание портфолио	ОК 1,2,4,5,7,8,9
7. Подготовка курсового проекта, ВКР	ОК 2,4,5
8. Подготовка презентации	ОК1-5,7,8,9
9. Написание эссе	ОК1,2,8
10. Подготовка реферата	ОК1,2,4,6,7,8
11. Разработка проекта	ОК 1,2,4,5,6, 7.8,9

Карта оценки общих компетенций студентов (пример)

Группа: 211, специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Студент(ы): Петрова Алиса

Учебная дисциплина: Химия

Вид работы: подготовка презентации «Содержание витаминов в продуктах питания»

Дата заполнения: 29.10.2020

	ОК	Показатели ОК	Самооценка (от 0 до 2) 0 – не проявилось, 1 – проявилось частично, 2 – проявилось	Оценка педагога (от 0 до 2)
	ОК 2	Прогнозирует результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей	2	2
		Находит способы и методы выполнения задачи	2	2
		Выстраивает план (программу) деятельности	2	2
		Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для решения задачи	2	1

	ОК 5	Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях	2	2
		Извлекает информацию с электронных носителей	2	2
		Использует средства ИТ для обработки и хранения информации	2	2
		Представляет информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения	0	0
		Создает презентации в различных формах	0	0
		Всего:	29	27

- Одной из форм учета и оценки сформированности общих компетенций является портфолио студента
- 5.1. Портфолио студента – это комплект документов (грамоты, дипломы, сертификаты, копии приказов, фотодокументы и т.д.), отзывов и продуктов различных видов деятельности.

- 5.5. Комплектование портфолио осуществляется студентом самостоятельно на основании рекомендаций педагогов, кураторов групп, представителей студенческого самоуправления, руководителей по учебной, производственной практике.
- 5.6. Предъявление и защита портфолио может выступать в качестве альтернативной формы организации экзамена, зачета по учебной дисциплине, экзамена по профессиональному модулю. В этом случае педагог (педагоги) конкретизируют требования к содержанию и структуре портфолио, определяют критерии и показатели оценки портфолио, процедуры его предъявления и защиты, условия выбора студентами данной формы, которые утверждаются на заседании ПЦК и доводятся до сведения студентов в начале соответствующего семестра.

- 5.8. Общее руководство деятельностью по формированию портфолио осуществляют заведующие учебными частями. Ответственность за информирование и организацию деятельности студентов по созданию портфолио на уровне студенческой группы возлагается на куратора группы и членов студенческого актива группы.
- 5.9. Портфолио в дальнейшем может служить основой для составления резюме выпускника при поиске работы, при продолжении образования и др.

8. Структура и содержание Портфолио

8.1. Содержание портфолио рекомендуется преподавателем, если программой промежуточной аттестации по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, экзамену предусмотрена защита портфолио, с учетом выбранного вида портфолио:

- портфолио документов;
- портфолио отзывов;
- портфолио работ;
- комбинированное портфолио.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Алатырский технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

<p>РАССМОТРЕНО</p> <p>ПЦК информационных и технологических специальностей</p> <p>Протокол «__» 20__ г. № _____</p> <p>Председатель _____</p>	<p>Экзамен по ПМ 01</p> <p>Приемка и первичная обработка молочного сырья</p> <p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</p> <p>№ 1</p> <p>специальность: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов</p> <p>курс – 2, группа - 211</p>	<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>Зам директора по учебной работе</p> <p>_____ И. Н. Аладьева</p> <p>«__» _____ 20__ г.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Тестовое задание (вариант 4).
2. Провести контроль массовой доли жира в молоке-сырье (ПК 1.2. Контролировать качества сырья)

Преподаватели:

Эталон ответов

Практическое задание для проведения экзамена (квалификационного) Компетенция ПК 1.2. Контролировать качества сырья

Тестовое задание-процесс	Порядок выполнения задания
<p data-bbox="108 416 880 448">Провести контроль массовой доли жира в молоке-сырье</p> <div data-bbox="98 468 958 665" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p data-bbox="108 486 253 518">1. Сырье:</p><p data-bbox="108 532 730 651">Наименование сырья: молоко - сырье объединенная проба, г – 500 г; проба для анализа, г – 100 г</p></div>	<ol data-bbox="977 416 1821 1343" style="list-style-type: none"><li data-bbox="977 416 1251 448">1. Изучить задание.<li data-bbox="977 458 1402 489">2. Подготовить рабочее место.<li data-bbox="977 499 1821 976">3. Подготовить среднюю пробу для анализа - Отбор проб проводят после проверки состояния тары и установления однородности партии. Осматривают всю партию полностью и отмечают недостатки в состоянии тары (отсутствие маркировки или неясная маркировка и пр.) По результатам проверки приемке подлежит только продукция, упакованная в тару с маркировкой, которая соответствует требованиям НТД. При обнаружении посторонних веществ, плесени в молоке и молочных продуктов, в транспортной таре, включенной в выборку, контролю подлежит каждая единица транспортной тары с продукцией в партии, а в потребительской таре партия приемке не подлежит.<li data-bbox="977 1029 1821 1262">4. Определить массовую долю жира в молоке - в молочный жиромер не смачивая горлышка, отмеряют 10 см³ серной кислоты плотностью 1810 – 1820 кг/м³; - отмерить пипеткой 10,77 мл хорошо размешанного молока и осторожно влить его в жиромер по стенке, стараясь не смешивать с кислотой и 1 см³ изоамилового спирта;<li data-bbox="977 1272 1821 1343">5. Оформить результаты в журнал по контролю качества подать на контроль.