

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. |