

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование хлебопекарного производства»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-9: Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена

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 «Технология и оборудование хлебопекарного производства».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и оборудование хлебопекарного производства» 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	<i>Отлично</i>

Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными 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.Примеры ФОМ для оценки способности обеспечивать ведение основных технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.1 Способен обеспечивать ведение основных технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-7.1 по результатам изучения дисциплины " **Технология и оборудование хлебопекарного производства**"

ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.1 Способен обеспечивать ведение основных технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
--	--

ФОМ-1 :

Перечислите основные этапы приготовления хлебобулочных изделий.

ФОМ 2:

Чем отличаются унифицированные и производственные рецептуры. Объясните способы составления рабочих рецептур и определение технологических режимов.

ФОМ 3:

Какие режимы технологического процесса обязательно фиксируются в технологических инструкциях?

ФОМ 4:

Какие хлебопекарные свойства пшеничной муки необходимо анализировать до замеса теста?

ФОМ 5:

Какие технологические параметры тестоприготовления может регулировать технолог для ускорения созревания теста?

ФОМ 6:

Какие процессы происходят на этапе созревания теста?

ФОМ 7:

Перечислите основные этапы разделки тестовых заготовок для батонов.

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента использовать нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8.5 по результатам изучения дисциплины " **Технология и оборудование хлебопекарного производства**"

ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья
--	--

ФОМ-1 :

Какие нормативные документы определяют требования к качеству хлебобулочных изделий?

ФОМ 2:

Перечислите дополнительные показатели качества хлебобулочных изделий, анализируемые на хлебопекарных предприятиях.

ФОМ 3:

Перечислите основные показатели качества хлебобулочных изделий, указанные в стандартах.

ФОМ 4:

Какие хлебопекарные свойства пшеничной муки влияют на качество теста и хлебобулочных изделий?

ФОМ 5:

Какие технологические параметры тестоприготовления способствуют овышению кислотности теста?

ФОМ 6:

Дайте характеристику органолептической оценки батанообразных изделий.

ФОМ 7:

Почему показатель массовой доли сахара и жира необходимо контролировать не только в хлебобулочных изделиях, но и в полуфабрикатах?

3.Примеры ФОМ для оценивания умения студента осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-9.1 по результатам изучения дисциплины " **Технология и оборудование хлебопекарного производства**"

ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства
---	---

ФОМ-1 :

Определите суточную производительность хлебопекарной печи Ш2-ХПА-10 при выработке хлеба дарницкого массой 0,7 кг. Продолжительность работы печи в смену 10 часов. На предприятии принят двухсменный режим работы.

ФОМ 2:

Проведите расчет времени занятости дежи при безопасном способе тестоприготовления пшеничного теста, если известно, что продолжительность брожения теста составляет 4 часа.

ФОМ 3:

Рассчитайте суточную производительность хлебозавода с учетом времени на простой печи при переходе от одной смены к другой, если установлены две тоннельных печи ПХС-25М. Принят трехсменный режим работы предприятия. Часовая производительность печей 500 кг/ч и 450 кг/ч.

ФОМ 4:

Составьте график работы печи Ш2-ХПА-10, если заданная суточная производительность линии 8 т/сут.

ФОМ 5:

Рассчитайте количество производственных бункеров ХЕ-63В, если сменный расход пшеничной муки первого сорта составляет 600 кг/ч.

ФОМ 6:

Рассчитайте длину конвейера расстойного шкафа при однорядном расположении тестовых заготовок для батонов нарезных массой 0,5 кг, если часовая производительность печи составляет 700 кг/ч.

ФОМ 7:

Определите необходимую емкость тестоприготовительного агрегата И8-ХТА-6 для обеспечения 4-х часового брожения опары, если часовая производительность печи 600 кг/ч, выход изделия 145%.

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.