ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий»

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	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Комплект ФОМ для оценки способности студента 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 «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий»

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 :
Укажите технологические режимы и ход технологического процесса приготовления заквасок на чистых культурах заквасочных микроорганизмов

ФОМ 2:
Укажите режимы технологического процесса приготовления жидких дрожжей по рациональной схеме

ФОМ 3:
Особенности технологического процесса приготовления жидких дрожжей в дискретных условиях работы

ФОМ 4:
С какой целью освежают закваски при приготовлении? Укажите технологические режимы и рецептуру освежения жидких заквасок

ФОМ-5 :
Объясните, почему целесообразно исключение длительного этапа осахаривания мучных заварок при приготовлении Жидких дрожжей?

ФОМ 6:
Представьте рецептуру и технологические режимы фазы активации дрожжей. Какие технологические добавки могут сократить продолжительность фазы активации и повысить качество готовой продукции?

ФОМ 7:
Предложите технологические мероприятия и режимы технологического процесса, повышающие качество изделий на инактивированных закваскаx и подкислителях.

2.Комплект ФОМ для оценки способности студента применять методы микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической

документации

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.1 Применяет методы микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8.1 по результатам изучения дисциплины «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий»

ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.1 Применяет методы микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации

ФОМ-1 :
Какие микробиологические показатели определяют при анализе качества жидких дрожжей?

ФОМ 2:
Расскажите сущность методики определения активности молочно-кислых бактерий.

ФОМ 3:
Какие основные свойства дрожжей можно определить при микроскопировании?

ФОМ 4:
Как подобрать комбинации чистых культур гомо- и гетероферментативных молочнокислых бактерий для обеспечения выраженного вкуса и аромата хлеба?

ФОМ-5:
Представьте схему микробиологического контроля хлебопекарного производства

ФОМ-6:
Какие микробиологические методики используются для диагностики степени обсеменения пшеничной муки спорами картофельной палочки

ФОМ-7:
Какие микроорганизмы вызывают микробиологическую порчу хлеба? Укажите методы диагностики картофельной болезни и плесневения хлеба.

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