

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-11: Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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 «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий» 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 оценивания умения студента проводить расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций

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-9.3 Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-9.3 по результатам изучения дисциплины " **Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий** "

ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.3 Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
---	---

ФОМ-1 :

Составьте технологическую схему производства батанообразных изделий. Объясните принцип расчета оборудования для формования изделий.

ФОМ 2:

Опишите схему мучной линии с установкой производственных бункеров и последовательность расчета и подбора оборудования.

ФОМ 3:

Как рассчитать количество чанов для брожения жидких опар?

ФОМ 4:

Рассчитайте необходимое количество заварочных машин, если известно, что продолжительность замеса жидкой опары (массой 250 кг) 30 минут

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента предлагать проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства

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-9.4 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-9.4 по результатам изучения дисциплины "**Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий**"

ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	9.4 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства
---	---

ФОМ-1 :

Этапы проектирования и особенности проведения проектных работ при строительстве пекарен малой мощности.

ФОМ 2:

Какое технологическое решение Вы можете предложить для ускорения процесса созревания теста?

ФОМ 3:

В чем преимущество ускоренной технологии теста по сравнению с традиционной? В каких случаях можно предложить такое технологическое решение?

ФОМ 4:

Как повысить выход готовой продукции за счет снижения технологических потерь на этапе подготовки муки к пуску в производство?

3.Примеры ФОМ для оценивания умения студента разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-11.1 Разрабатывает проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-11.1 по результатам изучения дисциплины "**Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий**"

ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	11.1 Разрабатывает проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований
---	--

ФОМ-1 :

Этапы проектирования при строительстве и реконструкции хлебопекарных предприятий.

ФОМ 2:

Сколько стадий проектирования осуществляют при строительстве новых хлебозаводов и пекарен?

ФОМ 3:

Составьте аппаратурно-технологическую схему приготовления сдобных булочных изделий с использованием традиционной технологии с отсдобкой.

ФОМ 4:

Перечислите структурные подразделения хлебозавода по выработке хлеба из ржаной и пшеничной муки.

4.Примеры ФОМ для оценивания умения студента использовать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-11.2 Использует нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-11.2 по результатам изучения дисциплины "**Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий**"

ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	11.2 Использует нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий
---	---

ФОМ-1 :

Основные нормативные документы, определяющие требования при проектировании хлебозаводов и пекарен

ФОМ 2:

Виды рецептур, их особенности и отличия. Унифицированные и производственные рецептуры.

ФОМ 3:

Структура технологической инструкции по производству батанообразных изделий.

ФОМ 4:

Какие основные показатели качества согласно ГОСТ определяют при проектировании сдобных хлебобулочных изделий?

5.Примеры ФОМ для оценивания умения студента осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-11.4 Осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-11.4 по результатам изучения дисциплины "**Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий**"

ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	11.4 Осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
---	--

ФОМ-1 :

Подберите и скомпонуйте технологическое оборудование для производства сдобных хлебобулочных изделий

ФОМ 2:

Подберите и скомпонуйте технологическое оборудование для производства подового хлеба из пшеничной муки

ФОМ 3:

Укажите технологическое оборудование, устанавливаемое при проектировании тесторазделочного отделения

ФОМ 4:

Укажите виды технологического оборудования, устанавливаемое при проектировании печного и упаковочного отделения для хлебобулочных изделий

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