

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая практика»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-9: Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

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 «Технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическая практика» 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	75-100	<i>Отлично</i>

полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.		
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными 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. Фонд оценочных материалов по технологической практике

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
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
	ПК-7.2 Выбирает и описывает работу технологического оборудования пищевых производств
	ПК-7.3 Способен обеспечивать ведение технологических процессов глубокой переработки зернового сырья в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.4 Способен обеспечивать ведение технологических процессов броидильных производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.5 Способен осуществлять технологическое обеспечение пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.8 Способен обеспечивать ведение технологических процессов переработки и

	консервирования плодов и овощей
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.2 Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК-8.3 Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ПК-8.4 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции
	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья
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
	ПК-9.3 Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания
	ПК-10.2 Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

УК -1 (УК-1.4)

1. Перечислите варианты решения поставленных задач, сформулированные Вами для достижения цели практики. (УК-1.4)
2. Перечислите достоинства известных вариантов решения поставленной задачи. (УК-1.4)
3. Перечислите недостатки известных вариантов решения поставленной задачи. (УК-1.4)

ПК-7 (ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, ПК-7.4, ПК-7.5, ПК-7.8)

4. Какие технологические этапы производства хлебобулочных изделий Вам известны? (ПК-7.1)
5. Какие технологические параметры тестоприготовления может регулировать технолог для ускорения созревания теста? (ПК-7.1)
6. Какие режимы технологического процесса обязательно фиксируются в технологических инструкциях? (ПК-7.1)
7. Что такое центробежный насос? Опишите устройство и принцип действия центробежного насоса. Назовите преимущества и недостатки центробежного насоса известные вам (ПК-7.2)
8. Какие измерительные приборы используются для измерения расхода жидкости? Опишите принцип действия этих приборов, преимущества и недостатки. (ПК-7.2)
9. Что такое ротаметр, из каких элементов состоит? Виды ротаметров, их преимущества и недостатки. Объясните принцип действия ротаметра. Для чего он используется? (ПК-7.2)
10. Какие технологические процессы глубокой переработки зернового сырья в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Вы знаете? (ПК-7.3)
11. В чем заключается подготовка крахмалсодержащего сырья к глубокой переработке в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями. (ПК-7.3)
12. Назовите особенности ведения технологических процессов в бродильных производствах. (ПК-7.4)
13. Как обеспечивает ведение технологических процессов бродильных производств такой показатель как содержание углеводов? Поясните на примерах. (ПК-7.4)
14. Какое технологическое значение имеет определение содержания спирта в продуктах и полуфабрикатах бродильной промышленности? Приведите конкретные примеры. (ПК-7.4)
15. Как осуществляют технологическое обеспечение пивоваренного производства в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями на этапе фильтрации пива? (ПК-7.5)
16. Как осуществляют технологическое обеспечение пивоваренного производства в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями на этапе производство солода? (ПК-7.5)
17. Опишите современные биотехнологии производства различных видов кваса и квасных напитков из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностью рынка. (ПК-7.5)
18. Каким образом определяют качество консервной продукции, от чего оно зависит, какие бывают рецептуры для ведения технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей? (ПК-7.8)
19. Как рассчитывают норму расхода сырья на тысячу условных и физических банок концентрированных томатопродуктов (пюре, паста) при ведении технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей? (ПК-7.8)

20. Назвать отходы и потери в консервировании и как они получаются при ведении технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей? (ПК-7.8)

ПК-8 (ПК-8.2, ПК-8.3, ПК-8.4, ПК-8.5)

21. Назовите химические и физико-химические методы определения сахаров в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции, применяемые в винодельческом производстве. (ПК-8.2)

22. Назовите химические и физико-химические методы титруемых кислот в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции в пивоваренном производстве. (ПК-8.2)

23. Назовите основные методы органолептического контроля качества готового пива в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации. (ПК-8.3)

24. Охарактеризуйте основные методы органолептического контроля качества безалкогольных напитков в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации. (ПК-8.3)

25. Какие основные показатели качества для органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации Вам известны? (ПК-8.3)

26. Опишите основные технологические стадии изготовления пива. Дайте характеристику главного процесса брожения и дображивания. Как влияют свойства сырья на параметры технологического процесса? (ПК-8.4)

27. Охарактеризуйте основные технологические схемы микробной переработки растительного сырья. Проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов и определите качество продуктов, полученных путем ферментативной и микробной биоконверсии. (ПК-8.4)

28. Охарактеризуйте основные стадии получения солода. Опишите технологию получения ячменного солода для светлого и темного пива. Как свойства солода влияют на параметры технологического процесса производства пива и его качество. (ПК-8.4)

29. Перечислите свойства винограда, влияющие на параметры технологического процесса производства вина. (ПК-8.4)

30. Какие нормативные документы определяют требования к качеству хлебобулочных изделий? (ПК-8.5)

31. Перечислите основные показатели качества хлебобулочных изделий, указанные в стандартах. (ПК-8.5)

32. Используя нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья охарактеризуйте показатели качества пива. (ПК-8.5)

33. В соответствии с нормативными документами, определяющими требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, опишите основные показатели органолептической оценки свежих плодов и овощей. (ПК-8.5)

34. Используя действующие нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, назовите требования к сырию для производства кваса. (ПК-8.5)

ПК-9 (ПК-9.1, ПК-9.3)

35. На чем основан расчёт производственных мощностей и загрузки оборудования варочного порядка в рамках принятой в организации технологии пивоваренного производства? (ПК-9.1)

36. На основании, каких критериев производится расчет загрузки одного цилиндрикоконического танка и их общего количества необходимого для главного брожения винного производства? (ПК-9.1)

37. На основании, каких данных осуществляется расчет загрузки оборудования для охлаждения в рамках принятой в организации технологии производства? (ПК-9.1)

38. Назовите необходимый перечень элементов для расчета загрузки оборудования по упаковке жидких пищевых продуктов в рамках принятой в организации технологии производства пива и пивных напитков. (ПК-9.1)

39. Опишите схему мучной линии с установкой производственных бункеров и последовательность расчета и подбора оборудования. (ПК-9.3)

40. Рассчитайте необходимое количество заварочных машин, если известно, что продолжительность замеса жидкой опары (массой 250 кг) 30 минут. (ПК-9.3)

41. Перечислите данные, используемые в расчетах для проектирования технологической линии варочного порядка пивоваренного производства. (ПК-9.3)

42. Расчет каких данных потребуется для проектирования линии розлива в ПЭТ-бутылки кваса? (ПК-9.3)

43. Какие расчеты проводятся для проектирования канализации цеха брожения винного производства? (ПК-9.3)

ПК-10 (ПК-10.1, ПК-10.2)

44. Проанализировав научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания опишите процесс хранения солода. Какими способами её реализуют? (ПК-10.1)

45. Опишите технологическую схему производства спирта из зерна, анализируя научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья. Приведите схему с разбором конкретной ситуации и опыта применения в производстве. (ПК-10.1)

46. Как осуществляют приемку, хранение и внутризаводское транспортирование сырья? Проанализируйте, производственный опыт на примере предприятия, на котором проходила практика. (ПК-10.2)

47. Применяя передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания, опишите, как классифицируют вина в России? (ПК-10.2)

48. Опишите технологию производства сброженных фруктовых и овощных напитков, применяя и анализируя передовой производственный опыт и современные технологии. (ПК-10.2)

49. Перечислить основные способы консервирования, применяя передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. (ПК-10.2)