

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология производства макаронных изделий»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-2: Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	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 «Технология производства макаронных изделий».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология производства макаронных изделий» используется 100-балльная шкала.

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

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

*1.Примеры ФОМ для оценивания умения студентов демонстрировать знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья

1. Оптимальный режим сушки. Какие режимы сушки используются в макаронном производстве?

2. Режимы стабилизации макаронных изделий и их общая характеристика.

3. Режимы сушки в тоннельных сушилках и область их применения.

4. Режимы сушки в конвейерных ленточных сушилках и их область применения.

5. Режимы и способы подготовки сырья при производстве макаронных изделий.

6. При каких условиях должна храниться готовая макаронная продукция?

*2.Примеры ФОМ для оценивания умения студентов анализировать взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

1. Назовите основные стадии технологического процесса производства макаронных изделий и дайте краткую характеристику каждой из них

2. Основные процессы производства макаронных изделий. Взаимосвязь технологических процессов и качества готовой продукции.

3. В зимних условиях для производства макаронных изделий используется холодная мука. Какие меры следует предпринять и чем грозит невыполнение этих мер.

4. В чем заключается подготовка муки к производству макаронных изделий? Какое оборудование для этого используется?

5. В чем заключается подготовка добавок к производству? Перечислите используемое оборудование

6. Как влияет крупность муки на качество макаронных изделий?

7. Какое значение имеет качество муки в макаронном производстве?

*3.Примеры ФОМ для оценивания умения студентов предлагать мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивать вероятные риски в сфере профессиональной деятельности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

1. Какие требования техники безопасности обязаны соблюдать работники макаронного производства?
2. Какие мероприятия направлены на повышение эффективности и безопасности работы макаронного предприятия?
3. Меланж на фабрике хранили при температуре от 50С до 80С. В конце рабочего дня было обнаружено, что из-за неисправности холодильного оборудования меланж оттаял. Укажите, можно ли хранить меланж после оттаивания и пускать его в переработку? Установлены ли сроки хранения меланжа после оттаивания? Как отразится это на качество готовой продукции?
4. Какие показатели качества определяют в макаронных изделиях в России?
5. Какие виды нетрадиционного сырья используют для производства макаронных изделий по ТУ.
6. Общая характеристика и показатели качества макаронных изделий согласно ГОСТ.

*4.Примеры ФОМ для оценивания умения студентов описывать требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.1 Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания

1. Какие технологические цеха входят в структуру производства макаронных изделий?
2. Какую роль выполняет производственно-технологическая лаборатория на макаронном производстве. Штат лаборатории и обязанности лаборантов.
3. Как организован теххимический контроль в макаронном производстве?
4. Основные процессы производства макаронных изделий.
5. Из чего складываются учтенные и безвозвратные потери муки?
6. Стабилизация и охлаждение макаронной продукции. На какой стадии производства она производится? И насколько она необходима?

*5.Примеры ФОМ для оценивания умения студентов описывать требования к основному технологическому оборудованию*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.2 Описывает требования к основному технологическому оборудованию

1. Какие требования предъявляются к матрицам?
2. Как регулируют дозаторы прессов непрерывного действия?
3. Оборудование для подготовки дополнительного сырья в производстве макаронных изделий
4. Как на практике можно определить угол подъема винтовой лопасти шнека?
5. Прессующие устройства. Приведите примеры. Какие требования предъявляются к ним?
6. Из каких операций состоит разделка сырых макаронных изделий? Перечислите оборудование. Какие требования предъявляются к ним?
7. Оборудование для сушки макаронных изделий. Требования, предъявляемые к нему.

*6.Примеры ФОМ для оценивания умения студентов анализировать научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья,*

*производства продуктов питания*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

1. Дайте классификацию макаронных изделий в соответствии с ГОСТ 31743-2017.

2. Свойства муки для производства макаронных изделий.

3. Вода и дополнительное сырье, используемое в макаронном производстве.

4. Что считается браком в производстве макаронных изделий? Способы переработки и использование брака в макаронном производстве.

5. Требования, предъявляемые к макаронным изделиям быстрого приготовления.

6. При санитарном осмотре макаронного предприятия в складе готовой продукции были обнаружены следы хрущака. Заведующая складом решила самостоятельно провести обработку склада путем дезинсекции. Объясните, в чем не права заведующая и какой установлен порядок и контроль за проведением таких истребительных мер? В каком случае проводится дезинсекция?

*7.Примеры ФОМ для оценивания умения студентов предлагать проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.2 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

1. Требуется изготовить короткорезанные макаронные изделия с сушкой на ленточном транспортере. Какую технологическую линию вы предложите для производства данного вида изделий? Дайте её краткую характеристику.

2. Методы контроля за качеством полуфабриката.

3. Методы испытаний макаронных изделий. Отбор средней пробы.

4. Методы испытаний макаронных изделий. Органолептическая оценка.

5. Методы испытаний макаронных изделий. Прочность, содержание металлопримесей, содержание лома.

6. Современная тара и упаковочные материалы, используемые в макаронном производстве. Маркировка макаронных изделий.

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