

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология жидких дрожжей и заквасок»**

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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-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 жидких дрожжей и заквасок».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология жидких дрожжей и заквасок» 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	<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 студента описывать механизмы и процессы производства продуктов питания*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу	ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в

структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья
---	---

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.2 по результатам изучения дисциплины " Технология жидких дрожжей и заквасок"**

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
---	---

**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

*2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы производства продуктов питания*

<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

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.3 по результатам изучения дисциплины " Технология жидких дрожжей и заквасок"**

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
---	--

ФОМ-1 :

Как влияет соотношение дрожжей и молочнокислых бактерий на свойства пшеничных заквасок и качество хлеба?

ФОМ 2:

Какое влияние на липкость и заминаемость мякиша ржаного хлеба оказывают показатели качества ржанных заквасок?

ФОМ 3:

Какие микроорганизмы, вызывающие порчу хлебобулочных изделий, могут развиваться из-за низкой кислотности пшеничных заквасок?

ФОМ 4:

Какое влияние оказывает пропионовокислые пшеничные закваски на качество и микробиологическую безопасность готового хлеба?

*3.Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы производства продуктов питания*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.4 по результатам изучения дисциплины " Технология жидких дрожжей и заквасок "**

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
---	--

ФОМ-1 :

Как вести жидкие дрожжи по сокращенному производственному циклу в дискретных условиях работы предприятия?

ФОМ 2:

Предложите эффективные технологические приемы для предотвращения перекисания ржаных заквасок.

ФОМ 3:

Предложите мероприятия, обеспечивающие безопасность работы отделения жидких дрожжей и заквасок.

ФОМ 4:

Объясните, почему использование осахаренных и самоосахаренных мучных заварок способствует улучшению качества заквасок.

*4.Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы производства продуктов питания*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.1 по результатам изучения дисциплины "Технология жидких дрожжей и заквасок "**

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
--	---

ФОМ-1 :

Какие технологические документы регламентируют правила приготовления пшеничных и ржаных заквасок?

ФОМ 2:

Технологические инструкции по приготовлению Жидких дрожжей. Правила составления и использования на производстве.

ФОМ 3:

Какие современные и эффективные пшеничные закваски используются с целью придания изделиям функциональных свойств?

ФОМ 4:

Способы снижения технологических потерь и затрат при производстве жидких дрожжей и заквасок.

*5.Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы производства продуктов питания*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.2 по результатам изучения дисциплины " Технология жидких дрожжей и заквасок "**

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
--	---

ФОМ-1 :

Объясните, почему целесообразно исключение длительного этапа осахаривания мучных заварок при приготовлении Жидких дрожжей?

ФОМ 2:

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

ФОМ 3:

Объясните, почему использование полуфабрикатов сыпучей консистенции эффективно для мелких пекарен в условиях дискретной работы.

ФОМ 4:

Предложите мероприятия, повышающие качество изделий на инактивированных заквасках и подкислителях.

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