

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология мучных полуфабрикатов»

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 мучных полуфабрикатов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология мучных полуфабрикатов» 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 | ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий |

| | |
|--|---|
| процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания | ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья |
|--|---|

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.2 по результатам изучения дисциплины " **Технология мучных полуфабрикатов** "

| | |
|---|---|
| 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 приготовления замороженных полуфабрикатов. Как влияет температура замораживания на качество полуфабрикатов?

ФОМ 2:

Технологические условия замеса теста для крекеров и галет

ФОМ 3:

Технологические условия замеса теста для сахарного и затяжного печенья.

ФОМ 4:

Укажите технологические режимы приготовления бисквитных полуфабрикатов, обеспечивающие максимально пористую структуру полуфабрикатов.

2.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-2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.3 по результатам изучения дисциплины " **Технология мучных полуфабрикатов** "

| | |
|---|--|
| 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 :

Сырье, используемое при производстве мучных полуфабрикатов: сахар, мед, патока .
Влияние сахаристых веществ на свойства кондитерского теста.

ФОМ 2:

Влияние длительности замеса и температуры рецептурной смеси на свойства теста для крекеров

ФОМ 3:

Особенности приготовления кондитерских сиропов (сироп для заварки, сироп для теста), используемых при приготовлении пряничного теста.

ФОМ 4:

Какое влияние оказывает физическое состояние жиров на свойства теста и на качество песочных полуфабрикатов.

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 мучных полуфабрикатов** "

| | |
|---|--|
| 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 :

Эффективность использования эмульсий при замесе теса. Виды и назначение эмульсий. Эмульгаторы, их применение.

ФОМ 2:

Эффективность использования рецептурных смесей при замесе теса.

ФОМ 3:

Использование современных интенсивных технологий при производстве галет и крекеров.

ФОМ 4:

Особенности использование химических разрыхлителей для интенсификации разрыхления кондитерского теста.

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 мучных полуфабрикатов** "

| | |
|--|---|
| 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 :

Взаимозаменяемость сырья в производстве мучных полуфабрикатов. Группы взаимозаменяемого сырья. Принципы замены.

ФОМ 2:

Технологические инструкции по производству мучных полуфабрикатов. Правила составления.

ФОМ 3:

Простые и сложные рецептуры. Понятие унифицированной и производственной рецептуры.

ФОМ 4:

Потери сухого вещества при приготовлении полуфабрикатов и готовых изделий. Способы снижения потерь.

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 мучных полуфабрикатов** "

| | |
|--|---|
| 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 :

Использование современных интенсивных технологий при производстве вафель

ФОМ 2:

Использование мучных смесей при производстве мучных полуфабрикатов для повышения эффективности производства

ФОМ 3:

Регулирование температурных режимов расстойки теста, "готового к выпечке", для оптимизации процесса расстойки

ФОМ 4:

Способы снижения потерь сухих веществ при производстве мучных полуфабрикатов

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