

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология производства кондитерских 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	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
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	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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 «Технология производства кондитерских изделий».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология производства кондитерских 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 (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 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-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий 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 производства кондитерских изделий** "

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 :

Технологические режимы приготовления ирисной массы. Как влияет температура уваривания на качество ирисной массы?

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 помадных начинок, предохраняющие начинки от засахаривания.

*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 производства кондитерских изделий** "

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 в кондитерском производстве: 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 карамельного сиропа с предварительным растворением сахара в воде.

ФОМ 4:

Сырье в кондитерском производстве: плоды, ягоды и фруктово-ягодные полуфабрикаты.

*3.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-2.4 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 производства кондитерских изделий** "

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*

<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

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.1 по результатам изучения дисциплины " **Технология производства кондитерских изделий** "

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
---	---

ФОМ-1 :

Дробление какао-бобов и отделение какао-веллы. Составьте структурную схему приготовления какао-тертого.

ФОМ 2:

Составьте структурную схему приготовления пористого шоколада

ФОМ 3:

Укажите последовательность технологических процессов при приготовлении карамельного сиропа.

ФОМ 4:

Укажите последовательность технологических процессов при приготовлении мармеладных масс.

*5.Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы производства 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-3.2 Описывает требования к основному технологическому оборудованию

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.2 по результатам изучения дисциплины " **Технология производства кондитерских изделий** "

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
---	---

ФОМ-1 :

Какое технологическое оборудование применяется для дробления какао-бобов и отделения какаоветлы.

ФОМ 2:

Дражирование корпусов драже. Глянцевание. Используемое технологическое оборудование.

ФОМ 3:

Охлаждение мучных кондитерских изделий после выпечки. Режимы. Конструктивные особенности печей

ФОМ 4:

Замес сахарного теста. Тестомесильные машины непрерывного и периодического действия, используемые для замеса сахарного теста.

*6.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 производства кондитерских изделий** "

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 кондитерском производстве. Группы взаимозаменяемого сырья. Принципы замены.

ФОМ 2:

Технологические инструкции по производству кондитерских изделий. 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.

*7.Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы 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-4.2 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 производства кондитерских изделий** "

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 кондитерских изделий для повышения эффективности производства

ФОМ 3:

Регулирование температурных режимов приготовления кондитерских масс для оптимизации процесса

ФОМ 4:

Способы снижения потерь сухих веществ при производстве начинок

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