

**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*

<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 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*

<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 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*

<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 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.**