

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое проектирование отделений хлебозаводов,
кондитерских и макаронных фабрик»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|--|---------------------------------|---|
| 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 | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; 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 | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-5: Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; 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 «Технологическое проектирование отделений хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое проектирование отделений хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 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 не принципиальными 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

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| 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 " **Технологическое проектирование отделений хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик**"

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

Дайте характеристику основных структурных подразделений хлебозаводов.

ФОМ 2:

Дайте характеристику основных структурных подразделений кондитерских фабрик.

ФОМ 3:

Дайте характеристику основных структурных подразделений макаронных фабрик.

ФОМ 4:

Укажите этапы проектирования и особенности проведения предпроектных работ при строительстве кондитерских фабрик.

ФОМ 5:

Перечислите основные структурные подразделения кондитерской фабрики.

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

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| 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-3.3 Выполняет проектно-технологические расчеты |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.3 по результатам изучения дисциплины " **Технологическое проектирование отделений хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик** "

| | |
|---|---|
| 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-3.3 Выполняет проектно-технологические расчеты |
|---|---|

ФОМ-1 :

Объясните, как осуществляют расчет хлебопекарных и кондитерских печей тоннельного типа?

ФОМ 2:

Опишите схему мучной линии и последовательность расчета и подбора оборудования.

ФОМ 3:

Укажите основные этапы подбора и расчета тестомесильных машин.

ФОМ 4:

Объясните, какие технические характеристики тестомесильного оборудования необходимо учитывать при подборе и расчете для периодического способа тестоприготовления?

ФОМ 5:

Обоснуйте, какие технологические параметры тестоприготовления можно регулировать при проектировании технологического оборудования разных марок?

ФОМ 6:

Укажите последовательность расчета производственной программы макаронной фабрики в ассортименте.

ФОМ 7:

Какие принципы складирования сырья и готовой продукции предпочтительнее использовать при расчете площади склада сырья и готовой продукции. Укажите режимы хранения сырья и готовой продукции.

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

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| 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-3.4 Способен обосновать выбор и компоновку технологического оборудования в соответствии с задачами профессиональной деятельности |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.4 по результатам изучения дисциплины " **Технологическое проектирование отделений хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик** "

| | |
|---|--|
| 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 | 3.4 Способен обосновать выбор и компоновку технологического оборудования в соответствии с задачами профессиональной деятельности |
|---|--|

ФОМ-1 :

Обоснуйте, какие условия необходимо учесть при подборе хлебопекарных печей для выработки подовых и формовых изделий?

ФОМ 2:

Объясните, почему кондитерские печи проектируются с выступающим подом?

ФОМ 3:

Осуществите подбор технологического оборудования для выработки леденцовой карамели . Обоснуйте выбор оборудования.

ФОМ 4:

Обоснуйте, какое прогрессивное технологическое оборудование для интенсивного замеса теста можно проектировать при техническом перевооружении хлебозавода.

ФОМ 5:

Осуществите подбор технологического оборудования для выработки короткорезанных макаронных изделий. Обоснуйте выбор оборудования.

ФОМ 6:

Осуществите подбор технологического оборудования для производства теста для дрожжевых кексов опарным и безопарным способом. Обоснуйте выбор оборудования.

ФОМ 7:

Подберите технологическое оборудование и спроектируйте технологическую схему производства длинных макаронных изделий с условием замены натуральных яйцепродуктов на сухой яичный порошок

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-4.2 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 " **Технологическое проектирование отделений хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик** "

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

Предложите такие технологические решения для сокращения продолжительности созревания теста?

ФОМ 2:

Расскажите, какое современное технологическое оборудование используется для приготовления сиропов на кондитерских фабриках?

ФОМ 3:

Укажите основные параметры приготовления кондитерских масс и подберите технологическое оборудование с наиболее эффективными режимами.

ФОМ 4:

Объясните, какие технические характеристики тестомесильного оборудования необходимо учитывать при подборе и расчете для непрерывного способа приготовления теста?

ФОМ 5:

Обоснуйте, какие эффективные способы ускорения созревания пшеничной муки Вы можете предложить при проектировании склада БХМ?

ФОМ 6:

Подберите прогрессивное технологическое оборудование и скомпонуйте схему подготовки муки к пуску в производство

ФОМ 7:

Предложите технологическое решение при переработки пшеничной муки с сильной клейковиной при производстве сахарного и затяжного печенья.

5.Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы

производства продуктов питания

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|--|
| ПК-5 Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий | ПК-5.2 Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК- 5.2 по результатам изучения дисциплины " **Технологическое проектирование отделений хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик**"

| | |
|--|---|
| ПК- 5 Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий | ПК- 5.2 Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач |
|--|---|

ФОМ-1 :

Объясните, как провести расчет производственных рецептур в программе для работы с электронными таблицами Microsoft Excel. Проведите расчет.

ФОМ 2:

Составьте алгоритм продуктового расчета макаронной фабрики

ФОМ 3:

Составьте алгоритм продуктового расчета кондитерской фабрики

ФОМ 4:

Укажите порядок составления и расчета рецептуры для макаронного теста. Рассчитать температуру воды, необходимой для теплового замеса макаронного теста в количестве 56 кг, при температуре муки, поступающей на замес 18 °С и ее влажности 12,5 %.

ФОМ 5:

Укажите порядок составления и расчета сложных рецептур для бисквитно-кремовых тортов. Рассчитайте рецептуру торта "Бисквитно-кремовый" на 300 кг готовой продукции.

ФОМ 6:

Проведите расчет рецептуры сахарного печенья "Молочное" на 1000 кг готовой продукции учетом замены молока натурального на молоко сгущенное с сахаром.

ФОМ 7:

Представьте основные нормативные и технологические документы, определяющие требования при проектировании кондитерских и макаронных фабрик

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