ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование хлебопекарного производства»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-9: Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Зачет; экзамен	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 «Технология и оборудование хлебопекарного производства».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и оборудование хлебопекарного производства» 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	*Отлично*

Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	*Неудовлетворительно*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Примеры ФОМ для оценки способности обеспечивать ведение основных технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.1 Способен обеспечивать ведение основных технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-7.1 по результатам изучения дисциплины " **Технология и оборудование хлебопекарного производства"**

ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.1 Способен обеспечивать ведение основных технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

ФОМ-1 :
Перечислите основные этапы приготовления хлебобулочных изделий.

ФОМ 2:
Объясните способы составления рабочих рецептур и определение технологических режимов.

ФОМ 3:
Укажите, какие режимы технологического процесса обязательно фиксируются в технологических инструкциях?

ФОМ 4:
Поясните, какие хлебопекарные свойства пшеничной муки необходимо анализировать до замеса теста?

ФОМ 5:
Укажите, какие технологические параметры тестоприготовления может регулировать технолог для ускорения созревания теста?

ФОМ 6:
Объясните, какие процессы происходят на этапе созревания теста?

ФОМ 7:
Перечислите основные этапы разделки тестовых заготовок для батонов.

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента использовать нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8.5 по результатам изучения дисциплины " **Технология и оборудование хлебопекарного производства"**

ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

ФОМ-1 :
Поясните, какие нормативные документы определяют требования к качеству хлебобулочных изделий?

ФОМ 2:
Перечислите дополнительные показатели качества хлебобулочных изделий, анализируемые на хлебопекарных предприятиях.

ФОМ 3:
Укажите, какие хлебопекарные свойства пшеничной муки влияют на качество теста и хлебобулочных изделий?

ФОМ 4:
Укажите, какие технологические параметры тестоприготовления способствуют повышению кислотности теста?

ФОМ 5:
Объясните, почему показатель массовой доли сахара и жира необходимо контролировать не только в хлебобулочных изделиях, но и в полуфабрикатах?

3.Примеры ФОМ для оценивания умения студента осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-9.1 по результатам изучения дисциплины " **Технология и оборудование хлебопекарного производства"**

ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства

ФОМ-1 :
Определите суточную производительность хлебопекарной печи Ш2-ХПА-10 при выработке хлеба дарницкого массой 0,7 кг. Продолжительность работы печи в смену 10 часов. На предприятии принят двухсменный режим работы.

ФОМ 2:
Проведите расчет времени занятости дежи при безопарном способе тестоприготовления пшеничного теста, если известно, что продолжительность брожения теста составляет 4 часа.

ФОМ 3:
Рассчитайте суточную производительность хлебозавода с учетом времени на простой печи при переходе от одной смены к другой, если установлены две тоннельных печи ПХС-25М. Принят трехсменный режим работы предприятия. Часовая производительность печей 500 кг/ч и 450 кг/ч.

ФОМ 4:
Составьте график работы печи Ш2-ХПА-10, если заданная суточная производительность линии 8 т/сут.

ФОМ 5:
Рассчитайте количество производственных бункеров ХЕ-63В, если сменный расход пшеничной муки первого сорта составляет 600 кг/ч.

ФОМ 6:
Рассчитайте длину конвейера расстойного шкафа при однорядном расположении тестовых заготовок для батонов нарезных массой 0,5 кг, если часовая производительность печи составляет 700 кг/ч.

ФОМ 7:
Определите необходимую емкость тестоприготовительного агрегата И8-ХТА-6 для обеспечения 4-х часового брожения опары, если часовая производительность печи 600 кг/ч, выход изделия 145%.

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