

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных 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-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья   | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | 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 «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных 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, 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.Комплект ФОМ для оценки способности студента 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 «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий»**

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

Объясните, как осуществить разводочный цикл сухой микробной композиции «Вита»

ФОМ 2:

Укажите режимы технологического процесса приготовления концентрированных молочнокислых заквасок

ФОМ 3:

Укажите технологические режимы и рецептуру освежения жидких заквасок

ФОМ-4 :

Укажите способы обезвоживания молочнокислых бактерий способом сублимации

ФОМ 5:

Объясните, что такое специальные осахаренные полуфабрикаты. Укажите способы осахаривания

*2.Комплект ФОМ для оценки способности студента применять методы микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации*

| Компетенция                                    | Индикатор достижения компетенции            |
|--|---|
| ПК-8 Способен анализировать качество продуктов | ПК-8.1 Применяет методы микробиологического |

|   |   |
|---|---|
| питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации |
|---|---|

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8.1 по результатам изучения дисциплины «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий»**

|  |   |
|--|---|
| ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | ПК-8.1 Применяет методы микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации |
|--|---|

ФОМ-1 :

Объясните, какие микробиологические показатели определяют при анализе качества жидких дрожжей?

ФОМ 2:

Расскажите сущность методики определения активности молочно-кислых бактерий.

ФОМ 3:

Укажите, какие основные свойства дрожжей можно определить при микроскопировании?

ФОМ 4:

Объясните, как подобрать комбинации чистых культур гомо- и гетероферментативных молочнокислых бактерий для обеспечения выраженного вкуса и аромата хлеба?

ФОМ-5:

Представьте схему микробиологического контроля хлебопекарного производства

ФОМ-6:

Объясните, какие микробиологические методики используются для диагностики степени обсеменения пшеничной муки спорами картофельной палочки

ФОМ-7:

Укажите, какие микроорганизмы вызывают микробиологическую порчу хлеба? Укажите методы диагностики картофельной болезни и плесневения хлеба.

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