**ПРИЛОЖЕНИЕ А**
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий»**

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|---|---|
| ПК-11: Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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 | 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 хлебопекарных предприятий».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий» 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, | 50-74 | *Хорошо* |

| | | |
|---|---|---|
| осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками. | | |
| 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 оценивания умения студента проводить расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций*

| 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-9.3 Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-9.3 по результатам изучения дисциплины **" Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий"**

| | |
|---|---|
| ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | ПК-9.3 Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |

ФОМ-1 :
Составьте технологическую схему производства батонообразных изделий. Объясните принцип расчета оборудования для формования изделий.

ФОМ 2:
Опишите схему мучной линии с установкой производственных бункеров и последовательность расчета и подбора оборудования.

ФОМ 3:
Рассчитайте количество чанов для брожения жидких опар.

ФОМ 4:
Рассчитайте необходимое количество заварочных машин, если известно, что продолжительность замеса жидкой опары (массой 250 кг) 30 минут

*2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента предлагать проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства*

| 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-9.4 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-9.4 по результатам изучения дисциплины **"Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий"**

| | |
|---|---|
| ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | 9.4 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства |

ФОМ-1 :
Укажите этапы проектирования и особенности проведения проектных работ при строительстве пекарен малой мощности.

ФОМ 2:
Предложите технологическое решение для ускорения процесса созревания теста?

ФОМ 3:
Поясните, в чем преимущество ускоренной технологии теста по сравнению с традиционной? В каких случаях можно предложить такое технологическое решение?

ФОМ 4:
Предложите, кКак повысить выход готовой продукции за счет снижения технологических потерь на этапе подготовки муки к пуску в производство?

*3.Примеры ФОМ для оценивания умения студента разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований*

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-11.1 Разрабатывает проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-11.1 по результатам изучения дисциплины **"Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий"**

| | |
|---|---|
| ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья | 11.1 Разрабатывает проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований |

ФОМ-1 :
Укажите этапы проектирования при строительстве и реконструкции хлебопекарных предприятий.

ФОМ 2:
Поясните, сколько стадий проектирования осуществляют при строительстве новых хлебозаводов и пекарен?

ФОМ 3:
Составьте аппаратурно-технологическую схему приготовления сдобных булочных изделий с использованием традиционной технологии с отсдобкой.

ФОМ 4:
Перечислите структурные подразделения хлебозавода по выработке хлеба из ржаной и пшеничной муки.

*4.Примеры ФОМ для оценивания умения студента использовать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий*

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-11.2 Использует нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-11.2 по результатам изучения дисциплины **"Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий"**

| | |
|---|---|
| ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья | 11.2 Использует нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий |

ФОМ-1 :
Укажите основные нормативные документы, определяющие требования при проектировании хлебозаводов и пекарен

ФОМ 2:
Представьте виды рецептур, их особенности и отличия. Унифицированные и производственные рецептуры.

ФОМ 3:
Дайте структуру технологической инструкции по производству батонообразных изделий.

ФОМ 4:
Укажите, какие основные показатели качества согласно ГОСТ определяют при проектировании сдобных хлебобулочных изделий?

*5.Примеры ФОМ для оценивания умения студента осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья*

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-11.4 Осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-11.4 по результатам изучения дисциплины **"Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий"**

| | |
|---|---|
| ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья | 11.4 Осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья |

ФОМ-1 :
Подберите и скомпонуйте технологическое оборудование для производства сдобных хлебобулочных изделий

ФОМ 2:
Подберите и скомпонуйте технологическое оборудование для производства подового хлеба из пшеничной муки

ФОМ 3:
Укажите технологическое оборудование, устанавливаемое при проектировании тесторазделочного отделения

ФОМ 4:
Укажите виды технологического оборудования, устанавливаемое при проектировании печного и упаковочного отделения для хлебобулочных изделий

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