

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое проектирование сухарных и бараночных производств»**

**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-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 сухарных и бараночных производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое проектирование сухарных и бараночных производств» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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 непринципиальными 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 проводить расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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 сухарных и бараночных производств** "

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 :

1. Составьте технологическую схему производства сухарных изделий. Объясните принцип расчета оборудования для формования изделий.
2. Проведите расчет количества тестоделительных машин для обеспечения работы печи производительностью 500кг/ч при выпечке сухарных плит для сухарей "Молочных", массой 1,0 кг.

ФОМ 2:

1. Опишите схему мучной линии без установки производственных бункеров и последовательность расчета и подбора оборудования.
2. Проведите расчет количества просеивателей ПБ-1 (площадь сита 2,0 м<sup>2</sup>) для обеспечения работы тестомесильной машины для замеса теста А2-ХТБ, если известно, что часовой расход муки  $M_{\text{ч}} = 500$  кг/ч.

ФОМ 3:

1. Рассчитайте количество дежей для брожения теста на притворе (из муки пшеничной 1 сорта), если известно, что объем дежи составляет 330 л,  $M_{\text{ч}} = 500$  кг/ч, продолжительность брожения теста 4,0 часа.

ФОМ 4:

Рассчитайте необходимое количество сушилок, если известно, что необходимо произвести 500 кг сухарей простых.

*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 сухарных и бараночных производств** "

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 сухарных и бараночных производств.

ФОМ 2:

Объясните, какие технологические параметры сушки можно регулировать при проектировании сушильного технологического оборудования разных марок?

ФОМ 3:

Спроектируйте технологическую схему приготовления теста для бараночных изделий с использованием ускоренного способа тестоприготовления?

ФОМ 4:

Предложите технологическое решение , способствующее ускорению процессов созревания муки.

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

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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 сухарных и бараночных производств** "

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 сухарных и бараночных производств.

ФОМ 2:

Объясните, сколько стадий проектирования осуществляют при строительстве новых сухарных и бараночных производств?

ФОМ 3:

Составьте аппаратно-технологическую схему приготовления бубликов с использованием традиционной технологии.

ФОМ 4:

Составьте аппаратно-технологическую схему приготовления простых сухарей с использованием интенсивного тестоприготовления.

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

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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 сухарных и бараночных производств**"

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 сухарных и бараночных производств

ФОМ 2:

Представьте виды рецептур бараночных и сухарных изделий, их особенности и отличия.

ФОМ 3:

Объясните, какова структура технологической инструкции по производству сухарных и бараночных изделий.

ФОМ 4:

Укажите, какие основные показатели качества согласно ГОСТ определяют при проектировании сухарных и бараночных 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 сухарных и бараночных производств** "

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 сухарей

ФОМ 2:

Подберите и скомпонуйте технологическое оборудование для производства сушек

ФОМ 3:

Укажите технологическое оборудование, устанавливаемое при проектировании отделения опшарки и обварки бараночных изделий

ФОМ 4:

Укажите виды технологического оборудования, устанавливаемое при проектировании печного и сушильного отделения для сухарных изделий

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