

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая практика»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-9: Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

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 «Технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическая практика» 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	75-100	<i>Отлично</i>

полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.		
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. Фонд оценочных материалов по технологической практике

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
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
	ПК-7.2 Выбирает и описывает работу технологического оборудования пищевых производств
	ПК-7.3 Способен обеспечивать ведение технологических процессов глубокой переработки зернового сырья в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.4 Способен обеспечивать ведение технологических процессов броидильных производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.5 Способен осуществлять технологическое обеспечение пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	ПК-7.8 Способен обеспечивать ведение технологических процессов переработки и

	консервирования плодов и овощей
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.2 Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК-8.3 Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ПК-8.4 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции
	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья
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
	ПК-9.3 Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания
	ПК-10.2 Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

УК-1 (УК-1.4); ПК-7 (ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-7.5; ПК-7.8)

1. Перечислите основные параметры технологии одного из видов хлебобулочных изделий, выпускаемых на предприятии, согласно принятой технологической инструкции.
2. Как проявится на качестве готовой продукции (хлеба, хлебобулочных изделий) нарушение того или иного технологического параметра?
3. Назовите основное и вспомогательное оборудование, установленное на производственном участке. Какие операции проводятся в каждом аппарате?
4. Предложите более эффективное оборудование для выполнения технологических операций на данном производственном участке.
5. Перечислите продукты, которые можно произвести из зернового сырья в результате применения технологий глубокой переработки.
6. Внедрены ли на предприятии элементы технологий глубокой переработки сырья? Если да, то назовите, какие именно, технологические параметры этих операций, продукты, получаемые в результате реализации этих процессов.
7. Назовите последовательно операции технологического процесса производства продукции бродильных производств, принятого на предприятии. Какие предложения по оптимизации процесса Вы можете сделать?
8. Назовите технологические параметры процессов, предусмотренных принятой на предприятии технологической схемой. Какие изменения в качестве полупродуктов и готовой продукции повлечет за собой их несоблюдение на каждой стадии технологического процесса?
9. Какие технологические параметры отслеживаются в процессе брожения пивного сусла согласно технологической инструкции? О чем свидетельствует повышение кислотности в процессе брожения?
10. Какие способы приготовления купажа безалкогольных напитков существуют? Какой принят на предприятии? Назовите технологические параметры этого процесса. Рассмотрите возможные варианты способов приготовления купажа безалкогольных напитков, оцените их достоинства и недостатки (УК-1.4).
11. Как определяется техническая зрелость плодов и овощей, предназначенных для переработки и консервирования?
12. Какие способы консервирования применяются на предприятии? Можно ли оптимизировать процесс с точки зрения экономической эффективности?

УК-1 (УК-1.4); ПК-8 (ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4; ПК-8.5)

1. Какие культуры называют зерновыми? По каким показателям производится определение качества зернового сырья? Какие показатели зерна влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции?
2. С какой целью определяют типовой состав пшеницы? Какие требования нормативной документации регулируют эти показатели? Как тип пшеницы влияет на параметры технологического процесса и качество готовой продукции?
3. Опишите метод определения крупности ячменя и содержания в нем примесей. Как крупность ячменя влияет на параметры технологического процесса и качество готовой продукции?
4. Охарактеризуйте специфические вещества хмеля: горькие кислоты, эфирные масла, полифенольные вещества; сформулируйте их значение в технологическом процессе производства пива.
5. Плодово-ягодные полуфабрикаты, используемые в кондитерской промышленности. Методы их анализа. Какие свойства плодово-ягодных полуфабрикатов влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции?
6. Ассортимент ржаной муки. Какие физико-химические показатели качества нормируются у муки ржаной обдирной согласно требованиям нормативной документации?

Как показатели качества ржаной муки влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? Приведите конкретные примеры использования ржаной муки с определенными показателями качества, оценив возможные достоинства и недостатки готового продукта (УК-1.4).

7. Вода в бродильной промышленности. Основные требования, предъявляемые к воде в пивоварении, в ликероводочном производстве. Как жесткость воды влияет на параметры технологического процесса и качество готовой продукции?

8. Какие методы анализа применяются на предприятии для определения технологически важных параметров сырья? Существуют ли более точные и быстрые методики определения этих показателей?

9. Перечислите химические и физико-химические методы определения углеводов, применяемых для пищевой продукции. Какие из них применяются на предприятии для определения состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

10. Какие показатели качества определяются в данном виде продукции, выпускаемой предприятием, органолептическим методом?

11. Кто входит в состав дегустационной комиссии на предприятии? Как обрабатываются результаты органолептической оценки продукции, проведенной комиссией?

12. Какие показатели качества сырья, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции, определяются в средней пробе при приемке на производство?

13. Какие показатели качества воды влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции в производстве продукции на предприятии?

14. Назовите методики анализа качества готовой продукции согласно действующей нормативно-технической документации на данный вид продукции.

15. Назовите органолептические показатели, которые определены в нормативно-технической документации на данный вид продукции, выпускаемой предприятием.

УК-1 (УК-1.4); ПК-9 (ПК-9.1; ПК-9.3)

1. По какому оборудованию рассчитывается производственная мощность данного производства?

2. За счет каких мероприятий возможно увеличить производственную мощность предприятия? Рассмотрите возможные варианты, оценив их достоинства и недостатки (УК-1.4)

3. Для чего производят технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков?

4. Какие исходные данные необходимы для проектирования пищевых предприятий?

5. На ваш взгляд, требуется ли предприятию реконструкция и техническое переоснащение? Дайте свои варианты, оценивая их достоинства и недостатки (УК-1.4).

6. С какой целью осуществляется реконструкция и техническое переоснащение предприятий?

7. На чем основан расчёт производственных мощностей и загрузки оборудования варочного порядка в рамках принятой в организации технологии пивоваренного производства

8. На основании каких критериев производится расчет загрузки одного цилиндрикоконического танка и их общего количества необходимого для главного брожения винного производства?

9. Необходимый перечень элементов для расчета загрузки оборудования по упаковке жидких пищевых продуктов в рамках принятой в организации технологии производства биоэтанола

10. На основании каких критериев производится расчет загрузки суслотварочного аппарата для пивоваренного производства в рамках принятой в организации технологии?

УК-1 (УК-1.4); ПК-10 (ПК-10.1; ПК-10.2)

1. Охарактеризуйте процессы, происходящие при хранении зерновых масс. Способы и режимы хранения зерна. Проанализируйте научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья.

2. Анализируя научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания, определите требования к хмелю, предназначенному для использования в пивоваренной промышленности.

3. Опишите ассортимент муки, требования к качеству муки пшеничной хлебопекарной первого сорта. В соответствии с научно-технической информацией в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания, приведите примеры.

4. Охарактеризуйте химический состав растительного сырья для приготовления ликероводочных изделий. Определите значение пектиновых веществ в технологии ликероводочных изделий. Приведите примеры, анализируя научно-техническую информацию в данной области.

5. Назовите растительное сырье для производства спирта. Картофель, химический состав клубней картофеля, технологическая оценка картофеля.

6. Опишите технологическую схему производства спирта из зерна, анализируя научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья. Приведите схему с разбором конкретной ситуации и опыта применения в производстве, оценив достоинства и недостатки технологии спирта из зерна (УК-1.4).

7. Проанализировав научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания, опишите виноград как сырье для виноделия. Охарактеризуйте строение и химический состав виноградной грозди.

8. Плодово-ягодные полуфабрикаты. Требования к качеству повидла. Проанализируйте научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания. Приведите новый опыт применения плодово-ягодных полуфабрикатов для производства повидла.

9. Назовите источники научно-технической информации, которые Вы использовали во время прохождения практики.

10. На основе анализа научно-технической информации сделайте вывод о том, насколько производственный процесс на предприятии соответствует современному уровню развития отрасли.

11. На основе анализа научно-технической информации внесите предложения по совершенствованию технологического процесса переработки растительного сырья и производства продуктов питания на предприятии.

12. Возможно ли внедрить на предприятии передовой производственный опыт и современные технологии переработки растительного сырья и производства пищевой продукции без серьезных капитальных затрат? Внесите свои предложения.