

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология 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 применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Курсовой проект; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	Курсовой проект; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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 «Биотехнология и оборудование хлебопекарного производства».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология 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	<i>Отлично</i>
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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.		
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 оценки способности применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания

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

ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1: Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания
---	---

ФОМ-1:

Дайте понятие выхода готовой продукции, укажите факторы, обуславливающие выход.

ФОМ 2:

Укажите основные технологические затраты при производстве хлебобулочных изделий и методики их определения.

ФОМ 3:

Укажите основные технологические потери при производстве хлебобулочных изделий и методики их определения.

ФОМ 4:

Дайте характеристику основных способов снижения технологических потерь и затрат при производстве готовой продукции.

ФОМ 5:

Объясните, как составляется технологический план производства.

2.Примеры ФОМ для оценки способности применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.2 Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации биотехнологического процесса

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-7.2 по результатам изучения дисциплины " **Биотехнология и оборудование хлебопекарного производства**"

ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК- 7.2: Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации биотехнологического процесса
---	--

ФОМ-1 :

Перечислите, какие нормативные документы определяют требования к качеству хлебобулочных изделий?

ФОМ 2:

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

ФОМ 3:

Перечислите основные показатели качества хлебобулочных изделий, указанные в стандартах.

ФОМ 4:

Объясните, какие хлебопекарные свойства пшеничной муки влияют на качество теста и хлебобулочных изделий?

ФОМ 5:

Дайте органолептическую оценку качества батанообразных изделий согласно требованиям нормативной документации.

3.Примеры ФОМ для оценки способности применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в	ПК-7.3 Способен оценивать соответствие результатов выполнения технологических операций производства биотехнологической

производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	продукции для пищевой промышленности требованиям нормативно-технической документации
--	--

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-7.3 по результатам изучения дисциплины " **Биотехнология и оборудование хлебопекарного производства**"

ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК- 7.3: Способен оценивать соответствие результатов выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности требованиям нормативно-технической документации
---	---

ФОМ-1:

Перечислите основные способы ускорения созревания пшеничной и ржаной муки?

ФОМ 2:

Предложите хлебопекарные улучшители, способствующие ослаблению белково-протеиназного комплекса муки.

ФОМ 3:

Перечислите основные технологические режимы приготовления теста на жидкой опаре.

ФОМ 4:

Объясните, какие хлебопекарные свойства пшеничной муки влияют на свойства теста и качество хлебобулочных изделий?

ФОМ 5:

Какие технологические параметры тестоприготовления способствуют повышению кислотности теста?

4.Примеры ФОМ для оценки способности организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при	ПК-8.1 Способен разрабатывать схему технологического процесса и подбирать

производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	технологическое оборудование при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
---	---

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8.1 по результатам изучения дисциплины " **Биотехнология и оборудование хлебопекарного производства**"

ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.1: Способен разрабатывать схему технологического процесса и подбирать технологическое оборудование при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
--	--

ФОМ-1:

Укажите основное технологическое оборудование, используемое для разделки батонообразных изделий, и составьте схему технологического процесса.

ФОМ 2:

Составьте схему технологического процесса приготовления теста на жидких опарах и охарактеризуйте технологическое оборудование.

ФОМ 3:

Составьте силосную схему мучной линии и дайте характеристику оборудования.

ФОМ 4:

Укажите основные этапы приготовления осахаренной заварки и подберите технологическое оборудование.

ФОМ 5:

Укажите основные этапы активации сушеных дрожжей и подберите технологическое оборудование.

5.Примеры ФОМ для оценки способности организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.2 Способен обосновывать параметры протекания биотехнологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8.2 по результатам изучения дисциплины " **Биотехнология и оборудование хлебопекарного производства**"

ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.2: Способен обосновывать параметры протекания биотехнологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
--	---

ФОМ-1:

Обоснуйте параметры технологического процесса приготовления ржаного теста на густых заквасках.

ФОМ 2:

Объясните, какие технологические параметры тестоприготовления способствуют ускорению созревания теста?

ФОМ 3:

Укажите технологические режимы окончательной расстойки тестовых заготовок и охарактеризуйте процессы, происходящие при расстойке.

ФОМ 4:

Укажите технологические режимы предварительной расстойки тестовых заготовок и охарактеризуйте процессы, происходящие при этом.

ФОМ 5:

Объясните, какие технологические приемы и параметры используют для замедления и ускорения процесса созревания теста?

6.Примеры ФОМ для оценки способности организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.4 Демонстрирует знания о назначении, принципе действия и устройстве оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборах при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8.4 по результатам изучения дисциплины " **Биотехнология и оборудование хлебопекарного производства**"

ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.4: Демонстрирует знания о назначении, принципе действия и устройстве оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборах при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
--	---

ФОМ-1:

Поясните назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата И8-ХТА-6.

ФОМ 2:

Проведите расчет времени занятости тестомесильной машины А2-ХТБ и дежи вместимостью 300л при опарном способе тестоприготовления пшеничного теста, если известно, что продолжительность замеса опары и теста составляет 20 минут, общая продолжительность брожения опары и теста 5 часов. Часовой расход муки 300 кг/ч.

ФОМ 3:

Определите производительность хлебопекарной печи А2-ХПЯ-25 (размер пода 2100х12000 мм) при выработке булки русской круглой массой 0,4 кг, диаметром 300 мм. Выпечка производится на поду печи. Продолжительность выпечки 30 минут.

ФОМ 4:

Объясните назначение и принцип действия тестозакаточной машины Т1-ХТЗ.

ФОМ 5:

Рассчитайте количество производственных бункеров ХЕ-63В, если сменный расход пшеничной муки первого сорта составляет 300 кг/ч. Расход пшеничной муки на замес опары 45%.

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