ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология производства кондитерских изделий»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-3: Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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 «Технология производства кондитерских изделий».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий» 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, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	**50-74**	*Хорошо*
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 организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	**ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья**

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.2 по результатам изучения дисциплины **" Технология производства кондитерских изделий"**

ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья

ФОМ-1 :
Укажите и обоснуйте технологические режимы приготовления ирисной массы. Как влияет температура уваривания на качество ирисной массы?

ФОМ 2:
Укажите и обоснуйте технологические условия замеса теста для крекеров и галет

ФОМ 3:
Сформулируйте технологические условия замеса теста для сахарного и затяжного печенья.

ФОМ 4:
Укажите технологические режимы приготовления помадных начинок, предохраняющие начинки от засахаривания.

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.3 по результатам изучения дисциплины **" Технология производства кондитерских изделий"**

ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

ФОМ-1 :
Сырье в кондитерском производстве: сахар, мед, патока . Проанализируйте влияние сахаристых веществ на свойства кондитерского теста.

ФОМ 2:
Объясните влияние длительности замеса и температуры рецептурной смеси на свойства теста для крекеров

ФОМ 3:
Укажите особенности приготовление карамельного сиропа с предварительным растворением сахара в воде.

ФОМ 4:
Дайте характеристику сырья, используемого в кондитерском производстве: плоды, ягоды и фруктово-ягодные полуфабрикаты.

3.Примеры ФОМ для оценивания умения студента организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.4 по результатам изучения дисциплины **" Технология производства кондитерских изделий"**

ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

ФОМ-1 :
Обоснуйте эффективность использования эмульсий при замесе теса. Виды и назначение эмульсий. Эмульгаторы, их применение.

ФОМ 2:
Обоснуйте эффективность использования рецептурных смесей при замесе теса.

ФОМ 3:
Поясните эффективность использования современных интенсивных технологий при производстве галет и крекеров.

ФОМ 4:
Объясните особенности использование химических разрыхлителей для интенсификации разрыхления кондитерского теста.

4.Примеры ФОМ для оценивания умения студента осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.1 Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.1 по результатам изучения дисциплины **" Технология производства кондитерских изделий"**

ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.1 Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания

ФОМ-1 :
Дробление какао-бобов и отделение какаовеллы. Составьте структурную схему приготовления какао тертого.

ФОМ 2:
Составьте структурную схему приготовление пористого шоколада

ФОМ 3:
Укажите последовательность технологических процессов при приготовлении карамельного сиропа.

ФОМ 4:
Укажите последовательность технологических процессов при приготовлении мармеладных масс.

5.Примеры ФОМ для оценивания умения студента осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.2 Описывает требования к основному технологическому оборудованию

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.2 по результатам изучения дисциплины **" Технология производства кондитерских изделий"**

ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.2 Описывает требования к основному технологическому оборудованию

ФОМ-1 :
Укажите, какое технологическое оборудование применяется для дробления какао-бобов и отделения какаовеллы.

ФОМ 2:
Укажите, какое технологическое оборудование применяется для дражирования корпусов драже и глянцевания.

ФОМ 3:
Укажите конструктивные особенности печей для охлаждения мучных кондитерских изделий после выпечки. Предложите режимы охлаждения.

ФОМ 4:
Замес сахарного теста. Опишите требования к тестомесильным машинам непрерывного и периодического действия, используемых для замеса сахарного теста.

6.Примеры ФОМ для оценивания умения студента применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.1 по результатам изучения дисциплины **" Технология производства кондитерских изделий"**

ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

ФОМ-1 :
Рассчитайте взаимозаменяемость сырья в производстве мучных полуфабрикатов. Группы взаимозаменяемого сырья. Принципы замены.

ФОМ 2:
Поясните правила составления технологических инструкций по производству мучных полуфабрикатов.

ФОМ 3:
Объясните различия между простыми и сложными рецептурами. Дайте понятие унифицированной и производственной рецептуры.

ФОМ 4:
Проанализируйте потери сухого вещества при приготовлении полуфабрикатов и готовых изделий. Укажите способы снижения потерь.

7.Примеры ФОМ для оценивания умения студента применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.2 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.2 по результатам изучения дисциплины **" Технология производства кондитерских изделий"**

ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.2 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

ФОМ-1 :
Предложите примеры использования современных интенсивных технологий при производстве вафель

ФОМ 2:
Объясните возможность использование мучных смесей при производстве мучных полуфабрикатов для повышения эффективности производства

ФОМ 3:
Предложите способы регулирования температурных режимов расстойки теста, "готового к выпечке", для оптимизации процесса расстойки

ФОМ 4:
Укажите способы снижения потерь сухих веществ при производстве мучных полуфабрикатов

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