

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология муки и крупы»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Технология муки и крупы» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология муки и крупы» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Ассортимент продукции, вырабатываемой из пшеницы и ржи на мукомольных заводах. Назначение контроля муки. ГТО ржи	ПК-18, ПК-8
2	Формирование помольных смесей на мукомольных	ОПК-2, ПК-4, ПК-7

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	<p>заводах. Драной вымольный процесс, его задача и особенности. Модули драного крупобразующего помола при макаронных помолах.</p>	
3	<p>Способы ГТО зерна. Закономерности технологического процесса переработки зерна в муку. Модули обойных помолов пшеницы и ржи.</p>	ПК-11, ПК-4, ПК-7
4	<p>Способы отволаживания зерна на мукомольных заводах. Применение вымольных машин в драном процессе. Алгоритм направления продуктов в размольный процесс.</p>	ПК-11
5	<p>Операции, предусмотренные в подготовительном отделении мукомольного завода. Драной вымольный процесс, его задача и особенности. Технология получения манной крупы.</p>	ПК-11, ПК-9
6	<p>Виды помолов пшеницы и ржи. Технологические схемы рассевов РЗ-БРБ и РЗ-БРВ. Особенности драного процесса при хлебопекарных помолах с отбором макаронной крупки</p>	ПК-2
7	<p>Качество продукции, вырабатываемой из пшеницы и ржи на мукомольном заводе. Драной крупобразующий процесс, его особенности и задача. Особенности подготовки зерна пшеницы к макаронному помолу.</p>	ПК-11, ПК-8
8	<p>Драной вымольный процесс, его задача и особенности. Модули драного крупобразующего помола при макаронных помолах</p>	ПК-4
9	<p>Способы отволаживания зерна. Процесс обогащения на мукомольных заводах, его этапы и задачи. Модули шлифовочного процесса сложных сортовых хлебопекарных помолов пшеницы</p>	ОПК-2, ПК-2
10	<p>Размольный процесс, его задача, структура Перечислить факторы, влияющие на процесс измельчения зерна на мукомольных заводах. Технология получения зародыша</p>	ПК-11, ПК-8

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