

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	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; 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	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; 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	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-9: способностью работать с	Зачет; экзамен	Комплект

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли		контролирующих материалов для зачета; 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 не принципиальные 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-8
2	Формирование помольных смесей на мукомольных заводах. Драной вымольный процесс, его задача и особенности. Модули драного крупобразующего помола при макаронных помолах.	ПК-4, ПК-7
3	Способы ГТО зерна. Закономерности технологического процесса переработки зерна в муку. Модули обойных помолов пшеницы и ржи.	ПК-11, ПК-4, ПК-7
4	Способы отволаживания зерна на мукомольных заводах. Применение вымольных машин в драном процессе. Алгоритм направления продуктов в размольный процесс.	ПК-11
5	Операции, предусмотренные в подготовительном отделении мукомольного завода. Драной вымольный процесс, его задача и особенности. Технология получения манной крупы.	ПК-11, ПК-9
6	Виды помолов пшеницы и ржи. Технологические схемы рассевов РЗ-БРБ и РЗ-БРВ. Особенности драного процесса при хлебопекарных помолах с отбором макаронной крупки	ПК-2
7	Качество продукции, вырабатываемой из пшеницы и ржи на мукомольном заводе. Драной крупобразующий процесс, его особенности и задача. Особенности подготовки зерна пшеницы к макаронному помолу.	ПК-11, ПК-8
8	Драной вымольный процесс, его задача и особенности. Модули драного крупобразующего помола при макаронных помолах	ПК-11
9	Способы отволаживания зерна. Процесс обогащения на мукомольных заводах, его этапы и задачи. Модули шлифовочного процесса сложных сортовых хлебопекарных помолов пшеницы	ОПК-2, ПК-2
10	Размольный процесс, его задача, структура Перечислить факторы, влияющие на процесс измельчения зерна на мукомольных заводах. Технология получения зародыша	ПК-11, ПК-8

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

