

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование хлебопекарного производства»

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-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	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	Зачет; экзамен	Комплект

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка		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 и оборудование хлебопекарного производства» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и оборудование хлебопекарного производства» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твердо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, четкие, 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, четко 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	Технологические этапы и способы совершенствования процесса производства хлебобулочных изделий	ОПК-2
2	Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Газообразующая способность пшеничной муки. "Сила" пшеничной муки	ПК-2
3	Перечислите последовательные технологические операции приготовления теста.	ПК-11
4	Унифицированные и производственные рецептуры. Способы составления рабочих рецептур и определение технологических режимов.	ПК-4
5	Выход хлеба, способы увеличения выхода. Основные технологические потери и затраты.	ПК-18
6	Жидкие дрожжи. Рациональная схема Островского приготовления жидких дрожжей. Описание технологического процесса, подбор оборудования.	ПК-7
7	Технологические добавки, корректирующие качество готовой продукции и ход технологического процесса. Хлебопекарные улучшители. Основные группы. Принцип действия.	ПК-8
8	Проведите расчета расхода воды на замес пшеничного теста из 150 кг муки, 3 кг прессованных дрожжей и 2 кг соли, если влажность муки изменилась с 13,0 % до 13,5 %	ОПК-2
9	Рассчитайте ритм отбора жидких дрожжей влажностью 82 %, приготовленных по рациональной схеме Островского, при использовании непрерывного способа тестоприготовления. Часовой расход муки 500 кг/ч.	ПК-2
10	Проведите расчет времени занятости дежи при безопасном способе тестоприготовления пшеничного теста, если известно, что продолжительность брожения теста составляет 4 часа.	ПК-11
11	Рассчитайте расход хлебопекарного улучшителя аскорбиновой кислоты для повышения силы слабой муки. Расход муки на замес теста 150 кг.	ПК-4
12	Рассчитайте расход прессованных и активированных дрожжей на замес теста и предложите наиболее рациональный способ тестоприготовления.	ПК-18
13	Рассчитайте и сравните массу тестовой заготовки, если в результате корректировки температуры пекарной камеры и применения прогрессивных способов хранения хлебобулочных изделий значение упека снизилось с 10 % до 8 %, а значение усушки снизилось с 4 % до 2 %.	ПК-7
14	Используя методику контроля температуры в центре мякиша хлеба, определите окончательную	ПК-8

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	готовность формового хлеба массой 0,6 кг.	

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