

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология хлебобулочных изделий с заданными свойствами»

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 «Биотехнология хлебобулочных изделий с заданными свойствами» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология хлебобулочных изделий с заданными свойствами» 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	Как ускорит процесс приготовления теста предварительно проведенная процедура активации прессованных дрожжей	ОПК-2
2	Какое технологическое оборудование используется при приготовлении ржанных заквасок?	ПК-2
3	Перечислите последовательные технологические операции выведения ржанных заквасок	ПК-11
4	Унифицированные и производственные рецептуры. Алгоритм составления рабочих рецептур и определение технологических режимов для пшеничных полуфабрикатов.	ПК-4
5	Укажите преимущества использования современных ферментативных гидролизатов в производстве хлебобулочных изделий с заданными свойствами	ПК-18
6	Объясните возможность ускорения процесса приготовления жидких дрожжей за счет сокращения стадии осахаривания заварки.	ПК-7
8	Какие ферментные препараты можно использовать для обеспечения качества хлебобулочных изделий из муки с низкой сахарообразующей способностью?	ПК-8
9	Как влияет снижение температуры брожения теста на динамику изменения кислотности и подъемной силы?	ОПК-2
10	Какое технологическое оборудование используют для расстойки тестовых заготовок?	ПК-2
11	Какие режимы технологического процесса применяют при выведении жидких дрожжей?	ПК-11
12	Алгоритм составления рабочих рецептур и определения технологических режимов для ржаного теста	ПК-4
13	Укажите преимущества использования современных ферментных препаратов в производстве хлебобулочных изделий с заданными свойствами	ПК-18
14	Как влияет на процесс накопления кислотности ржанных заквасок использование сухого лактобактерина?	ПК-7
15	Какие ферментные препараты можно использовать для обеспечения качества хлебобулочных изделий из муки с крепкой клейковиной?	ПК-8
16	Рассчитайте количества сахара, которое необходимо добавить при замесе теста для батончиков студенческих с целью интенсификации реакции меланоидинообразования и усиления окраски корочки	ОПК-2
16	Рассчитайте ритм отбора жидких ржанных заквасок влажностью 72%, при использовании непрерывного способа тестоприготовления. Часовой расход муки 500 кг/ч, расход заквасок 30% по муке.	ПК-2

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
17	Проведите расчет времени занятости дежи при приготовлении ржаного теста на густых заквасках, если известно, что продолжительность брожения закваски составляет 4 часа, теста 1,5 часа.	ПК-11
18	Рассчитайте расход ферментного препарата амилотического действия Амолоризин П10Х для интенсификации процесса тестоприготовления. Расход муки на замес теста 150 кг.	ПК-4
19	Рассчитайте расход жидких (влажностью 72%) и густых (влажность 48%) заквасок на замес теста из ржаной обдирной муки и предложите наиболее рациональный способ тестоприготовления.	ПК-18
20	Рассчитайте температуру воды для замеса теста для батонов нарезных, ели необходимо повысить температуру теста до 33 оС .	ПК-7
21	Примените метод производственного контроля влажности полуфабрикатов и рассчитайте массовую долю сухих веществ	ПК-8

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