

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий»**

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств		проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-25: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
продуктов питания из растительного сырья		проекта; комплект 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 «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий» 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	Подобрать прогрессивное технологическое оборудование и скомпоновать схему подготовки муки к пуску в производство	ПК-27
2	Какое технологическое оборудование необходимо установить при использовании прогрессивного интенсивного замеса пшеничного теста?	ПК-2
3	Какие меры должны быть обеспечены в отделении жидких дрожжей хлебозавода для предотвращения скопления углекислого газа и отравления работников отделения при проведении ремонтных работ и при очистке чанов для брожения жидких дрожжей.	ПК-12
4	С какой целью разрабатывают технико-экономическое обоснование при проектировании нового предприятия?	ПК-25
5	Рассчитать температуру воды, необходимую для замеса теста в количестве 90 кг, при температуре муки, поступающей на замес 180С и ее влажности 12,5 %	ПК-20
6	Состав и структура вновь строящегося хлебозавода с цехом по производству изделий из ржаной муки	ПК-23
7	Основные нормативные документы, определяющие требования при проектировании хлебопекарных предприятий	ПК-24
8	Этапы проектирования и особенности проведения предпроектных работ при строительстве хлебозаводов.	ПК-24
9	Составить алгоритм продуктового расчета булочного цеха	ПК-26
10	Какие технологические операции должен выполнять тестовод?	ПК-11
11	В чем преимущество выпечки в поле ИК-лучей по сравнению с радиационно-конвективной выпечкой в традиционных хлебопекарных печах.	ПК-6
12	Проведите расчет и обоснуйте выбор способа хранения пшеничной муки (тарный или бестарный способ), если известно, что хлебозавод мощностью 50 т/сут расположен в развитом населенном пункте.	ПК-27
13	Рассчитайте суточную производительность тупиковой печи Ш2-ХПА-10 для батона студенческого массой 0,5 кг.	ПК-2
14	Проведите расчет численности населенного пункта за 10 лет с учетом коэффициента прироста населения и нормы потребления хлебобулочных изделий, если в 2021 году численность составила 800 тыс. человек.	ПК-25

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
15	Проведите предварительный расчет количества линий для производства хлеба из пшеничной муки первого сорта, если суточная выработка по заказу из торговой сети составляет 10 тонн.	ПК-25
16	Рассчитайте количество тестомесильных для цикла приготовления теста, если ритм замеса теста 15 минут.	ПК-11
17	Проведите расчет производственной рецептуры для Батона Студенческого с использованием электронных таблиц в программе Excel.	ПК-6

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