

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий»**

*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	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

*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 заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-	Оценка по
----------	----------------	-----------

	балльной шкале	традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Перечислите микроорганизмы, активно развивающиеся в пшеничных и ржанных заквасках. Дайте их характеристику	ПК-4
2	Хайте характеристику микроорганизмов, вызывающих порчу полуфабрикатов и изделий. Методы предотвращения перекисания заквасок	ОПК-2
3	Для чего применяют разводочный и производственный циклы в приготовлении заквасок? Какое оборудование используют?	ПК-2
4	Какие биохимические и микробиологические процессы протекают на этапе выведения заквасок	ПК-4
5	Какие показатели качества определяют в ржанных и пшеничных заквасках?	ПК-8
6	Контроль технологического процесса приготовления жидких заквасок	ПК-8
7	Какие виды новых заквасочных культур Вам известны?	ПК-18
8	Какие процессы протекают при переходе дрожжей с аэробного на анаэробный способ культивирования?	ПК-4
9	Предложите мероприятия, применяемые для консервации ржанных заквасок	ОПК-2
10	Какое оборудование используют при проведении биологической активации прессованных и сушеных дрожжей	ПК-2
11	Какие преимущества в совершенствовании технологического процесса дает использование дрожжевых полуфабрикатов сыпучей консистенции?	ПК-18
12	Проведите подсчет количества дрожжевых клеток с использованием камеры Горяева.	ПК-4
13	Рассчитайте расход соли для добавления в жидкие	ОПК-2

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	закваски с целью снижения интенсивности их брожения и вязкости.	
14	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
15	Рассчитайте расход сырья в производственном цикле для приготовления 500 кг заквашенного полуфабриката.	ПК-8
16	Рассчитайте расход дрожжевого полуфабриката сыпучей консистенции для приготовления 280 кг теста.	ПК-18

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