

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Моделирование рецептур и технологий 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 «Моделирование рецептур и технологий хлебобулочных изделий» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Моделирование рецептур и технологий хлебобулочных изделий» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по 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	Какие концептуальные схемы используются при моделировании рецептур и придании хлебобулочным изделиям заданных качественных характеристик?	ПК-4
2	Какие мероприятия по снижению энергетической ценности сдобных хлебобулочных изделий Вы можете предложить?	ОПК-2
3	В чем заключается принцип научного метода вербального моделирования технологий?	ПК-18
4	Какое прогрессивное технологическое оборудование используется для получения бескорковых хлебобулочных изделий?	ПК-2
5	Какие показатели определяют качество хлебобулочных изделий?	ПК-8
6	Примените метод взаимозаменяемости сырья для хлебобулочных изделий и рассчитайте расход молока обезжиренного сухого взамен молока цельного с массовой долей жира 3,2 %	ПК-4
7	Рассчитайте дозировку активированных хлебопекарных дрожжей для замены 2,0 кг прессованных с целью ускорения процесса брожения теста	ОПК-2
8	Проведите расчет рецептуры обогащенных булочек с добавлением 5 % льняной муки взамен муки пшеничной.	ПК-18
9	Осуществите подбор тестомесильной машины периодического действия для интенсивного замеса пшеничного теста влажностью 40 % и рассчитайте продолжительность работы машины.	ПК-2
10	Рассчитайте дозировку хлебопекарного улучшителя Аграм темный для замены ржаной закваски и ускорения процесса тестоприготовления.	ПК-8

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