Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Технология и технические средства для производства хлебобулочных изделий»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки прикладной бакалавриат

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Торговое оборудование предприятий общественного питания

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-1.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	1
2			Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	2
4			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	2

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии	Знать: основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий; Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий; Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Знать основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий	Фрагментарные знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий / Отсутствие знаний	Неполные знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий	Сформированные и систематические знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий
Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологиче-	Фрагментарное умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебо-	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации техно-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуа-	Успешное и систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуа-

ского оборудования при производстве хлебобулочных изделий	булочных изделий / Отсутствие умений	логического оборудования при производстве хлебобулочных изделий	тации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий	тации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий
Владеть навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий	Фрагментарное применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий	Успешное и систематическое применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий

2.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме зачета

Освоение дисциплины оценивается в форме зачёта с оценкой 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

Оценка	Критерии
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Вопросы текущего контроля

Вариант 1

1. Этапы процесса производства хлебобулочных изделий. Назначение отдельных этапов.
2. Процессы, протекающие при хранении, созревании пшеничной муки, виды порчи муки и подготовка муки к пуску в производство.
3. Выход хлеба. Технологические затраты и потери хлебопекарного производства, пути их снижения.
4. Назначение, устройство и рабочий процесс барабанного дозатора.

Вариант 2

1. Ассортимент хлебобулочных изделий, его совершенствование.
2. Технологические операции по разделке теста, назначение, устройство, рабочий процесс тестоделительной машины с лопастным нагнетателем.
3. Биологическая ценность хлеба и пути её повышения.
4. Основное назначение операции брожения теста, и микробиологические, коллоидные, биохимические процессы, протекающие в ходе процесса.

Вариант 3

1. Назначение, устройство, рабочий процесс тестоделительной машины с валковым нагнетателем
2. Характеристика основного и дополнительного сырья, нормативные требования, предъявляемые воде, соли пищевой поваренной, зерновым продуктам.
3. Процессы, происходящие в тесте при выпечке хлеба.
4. Назначение, устройство и рабочий процесс тестоделительной машины со шнековым нагнетателем.

Вариант 4

1. Теплофизические, коллоидные, микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.
2. Процессы, протекающие при замесе теста, назначение, устройство, рабочий процесс тестомесильной машины.
3. Биохимические и хлебопекарные свойства муки из зерна, поврежденного клопом-черепашкой. Способы улучшения качества хлеба.
4. Способы охлаждения хлебобулочных изделий, виды упаковочных материалов, их характеристика, способы упаковки.

Вариант 5

1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству хлеба.
2. Физические, коллоидные, биохимические процессы, протекающие при замесе теста.
3. Черствение хлеба. Способы замедления черствения хлеба.
4. Назначение, устройство и рабочий процесс тестоокруглительных машин

Вариант 6

1. Технологические операции по приготовлению теста.
2. Основное назначение деления теста на куски. Особенности разделки теста различных видов хлебобулочных изделий.
3. Поверхностно-активные вещества, применяемые в качестве улучшителей в хлебопечении. Витаминная ценность хлеба и пути её повышения.
4. Назначение, устройство и рабочий процесс оборудования для выпечки хлеба.

Вариант 7

1. Понятие о рецептуре пшеничного и ржаного теста. Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья.

2. Охлаждение, хранение хлеба и его транспортирование в торговую сеть.
3. Назначение, устройство, рабочий процесс тестоделительной машины с поршневым нагнетателем.
4. Основные способы приготовления теста. Свойства теста в зависимости от применяемого способа.

Вариант 8

1. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий.
2. Методы определения качества хлеба. Применение хлебопекарных комплексных улучшителей.
3. Назначение, устройство, рабочий процесс газовой горелки хлебопекарной печи
4. Назначение, устройство и рабочий процесс тестомесильных машин

Вариант 9

1. Способы приготовления пшеничного теста.

2 Назначение, устройство и рабочий процесс оборудования для транспортировки и хранения основного и дополнительного сырья

3. Болезни хлеба и способы их предотвращения.
4. Основные параметры выпечки: продолжительность, температура, а также влажность среды в разных зонах пекарной камеры.

Вариант 10

1. Хлебопекарные дрожжи (прессованные, сушеные, дрожжевой концентрат). Показатели качества, применяемые дозы.
2. Назначение, устройство, рабочий процесс камеры сгорания хлебопекарной печи
3. Биохимические и хлебопекарные свойства муки из проросшего зерна.
Способы улучшения качества хлеба.
4. Ферментные препараты микробного и растительного происхождения, применяемые в хлебопечении.

3.2. Вопросы к зачёту с оценкой

1. Значение хлеба в питании населения. История развития хлебопечения.
2. Нормы потребления хлеба, история развития хлебопечения, основные задачи хлебопекарной промышленности и перспективы развития хлебопекарной промышленности
3. Характеристика основного и дополнительного сырья, нормативные требования, предъявляемые воде, соли пищевой поваренной, зерновым продуктам.
4. Виды дрожжей и их ролью в хлебопечении, их физико-химическими показатели и способы активации.
5. Продукция растениеводства и животноводства, используемая в хлебопекарной промышленности, нормативные документы которым они должны соответствовать по качеству.
6. Прием, перемещение, хранение всех видов сырья. Подготовка сырья к пуску в производство.
7. Назначение, устройство и рабочий процесс дозирующих устройств сырья. Настройка и подготовка к работе
8. Технологические операции по приготовлению теста. Аппаратурно-технологические схемы производства хлебобулочных изделий.
9. Определение понятия «партия сырья», нормативные показатели основного и дополнительного сырья, способы поступления сырья на производство.
10. Процессы, протекающие при хранении, созревании пшеничной муки, виды порчи муки и подготовка муки к пуску в производство.
11. Характеристика понятия «рецептура». Способы приготовления теста. Определение терминам «дозирование сырья» и «замес теста».
12. Физические, коллоидные, биохимические процессы, протекающие при замесе теста.

13. Основное назначение операции брожения теста, и микробиологические, коллоидные, биохимические процессы, протекающие в ходе процесса.
14. Основные способы приготовления теста. Свойства теста в зависимости от применяемого способа.
15. Назначение, устройство и рабочий процесс тестомесильных машин. Настройка и подготовка к работе.
16. Основное назначение разделки теста и операций в ходе процесса.
17. Основное назначение деления теста на куски, тестоделительные машины, используемые в процессе разделки.
18. Назначение, устройство и рабочий процесс тестоделительных машин. Настройка и подготовка к работе
19. Особенности разделки теста различных видов хлебобулочных изделий.
20. Основные мероприятия, направленные на устранение прилипания теста.
21. Определение процесса выпечки. Теплофизические, коллоидные, микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.
22. Назначение, устройство и рабочий процесс хлебопекарных печей. Настройка и подготовка к работе
23. Характеристика реакции меланоединообразования. Определение упека и факторы, влияющие на него.
24. Основные параметры выпечки: продолжительность, температура, а также влажность среды в разных зонах пекарной камеры.
25. Особенности выпечки некоторых видов хлебобулочных изделий.
26. Виды укладок, рекомендуемая загрузка для лотков хлебобулочными изделиями, максимально допустимые сроки выдержки реализации хлебобулочных изделий.
27. Определения усушки и черствения. Изменения, протекающие при данных процессах.
28. Способы охлаждения хлебобулочных изделий, виды упаковочных материалов их характеристика, способы упаковки.
29. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.
30. Дефекты хлеба, вызванные неправильным проведением технологического процесса производства.
31. Определения: выход хлебобулочного изделия; норма выхода хлебобулочных изделий; технологические затраты и потери в хлебопекарном производстве. Факторы, влияющие на выход готовой продукции.
32. Современные способы улучшения качества хлебобулочных изделий. Улучшители окислительного действия; улучшители восстановительного действия.
33. Модифицированные крахмалы; поверхностно-активные вещества, консерванты; ароматические и вкусовые добавки; минеральные соли; красители; сахарозаменители и комплексные улучшители.
34. Характеристика пищевой ценности: вкус, аромат, разрыхленность мякиша, внешний вид, энергетическая ценность, способность усваиваться организмом. Пути повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.
35. Технологии приготовления бараночных изделий; соломки; палочек хлебных; сухарных изделий.
36. Порядок контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса.
37. Анализ полуфабрикатов хлебопекарного производства; контроль параметров технологического режима.
38. Методы контроля качества готовых изделий; кислотность готовых изделий; пористость; массовая доля жира; определение набухаемости.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Технология и технические средства для производства хлебобулочных изделий» / разраб. А.Н. Глобин. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 30 с.