ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология мучных полуфабрикатов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	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 «Технология мучных полуфабрикатов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология мучных полуфабрикатов» 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	*Зачтено*
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми	0-24	*Не зачтено*

компетенциями		

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Назовите технологические условия замеса для сахарного и затяжного теста и их влияние на свойства теста.	ПК-1
2	Как влияет температура замораживания полуфабрикатов на качество готовых изделий?	ПК-1
3	Перечислите основные технологические этапы приготовления эмульсий.	ПК-11
4	С какой целью проводят просеивание муки перед замесом теста?	ПК-11
5	Какие методы производственного контроля используются для анализа влажности теста?	ПК-3

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