

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Научные основы повышения эффективности производства пищевых
продуктов из растительного сырья»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ОПК-5: Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с незначительными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

способен систематизировать материал и делать выводы.		
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Примеры ФОМ для оценивания способности студентов демонстрировать знания отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания

Примеры ФОМ 1
для оценивая сформированности компетенции ОПК-1.1
по результатам изучения дисциплины «Научные основы повышения эффективности
производства пищевых продуктов из растительного сырья»

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания
--	---

ФОМ 1:

Назовите современное оборудование отечественного и зарубежного производства, используемого в технологическом процессе производства муки.

ФОМ 2:

Назовите новые виды сырья, применяемые для расширения ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

ФОМ 3:

В чём особенность технологии макаронных изделий быстрого приготовления, не требующих варки, с использованием термообработки на стадиях замеса и формования?

ФОМ 4:

Какие заменители какао-масла зарубежных и отечественных производителей Вы знаете.

ФОМ 5:

Перечислите современные способы подготовки воды, применяемой в технологии безалкогольных напитков.

ФОМ 6:

Какие сырьевые компоненты можно использовать при разработке напитков специализированного назначения?

ФОМ 7:

На основании отечественных и зарубежных разработок назовите основные направления формирования ассортимента кондитерских изделий ?

2.Примеры ФОМ для оценивания способности студентов описывать технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания

Примеры ФОМ 2
для оценивая сформированности компетенции ОПК-1.2
по результатам изучения дисциплины «Научные основы повышения эффективности
производства пищевых продуктов из растительного сырья»

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания
--	---

ФОМ 1:

Дайте характеристику подготовки стекловидного зерна к помолу и продуктам помола, полученным из него.

ФОМ 2:

Какое влияние оказывает температура на микрофлору теста?

ФОМ 3:

Поясните, какие процессы происходят при активации хлебопекарных прессованных дрожжей?

ФОМ 4:

Перечислите стадии очистки воды, используемой при приготовлении пива.

ФОМ 5:

Назовите основные способы интенсификации процесса прессования макаронного теста.

ФОМ 6:

Какие способы ускорения тестоприготовления Вы можете назвать?

- при приготовлении хлебопекарного теста;
- при приготовлении теста для мучных кондитерских изделий.

ФОМ 7:

Перечислите основные этапы технологического процесса приготовления вина.

3.Примеры ФОМ для оценивания способности студента предлагать варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности

Примеры ФОМ 3
для оценивая сформированности компетенции ОПК-1.3
по результатам изучения дисциплины «Научные основы повышения эффективности
производства пищевых продуктов из растительного сырья»

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности
--	---

ФОМ 1:

Назовите альтернативные варианты хлебопекарных дрожжей, позволяющие ускорить процесс приготовления полуфабриката.

ФОМ 2:

Назовите способы увеличения выхода муки из зерна пшеницы.

ФОМ 3:

Назовите преимущества приготовления теста по технологии отсроченного брожения по сравнению с традиционным способом приготовления.

ФОМ 4:

Как повлияет интенсивная механическая обработка на стойкость эмульсии и качество мучных кондитерских изделий?

ФОМ 5:

Поясните, на чём основан «холодный» способ получения конфетных масс. Назовите его преимущество по сравнению с «горячим» способом.

ФОМ 6:

Назовите способы повышения эффективности производства напитков за счет использования вторичных продуктов?

ФОМ 7:

Какие мероприятия можно осуществить для повышения конкурентоспособности напитков?

4.Примеры ФОМ для оценивания способности студента формулировать цели и задачи исследования для решения технологических задач в профессиональной сфере

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения технологических задач в профессиональной сфере

Примеры ФОМ 4
для оценивая сформированности компетенции ОПК-5.1
по результатам изучения дисциплины «Научные основы повышения эффективности
производства пищевых продуктов из растительного сырья»

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения технологических задач в профессиональной сфере
--	---

ФОМ 1:

Основываясь на значениях показателей качества зерна предложите способ его подготовки к помолу.

ФОМ 2:

С какой целью определяют кислотность теста?

ФОМ 3:

При замешивании теста, его разделке и расстойке имеют место потери в виде муки, теста и тестовой крошки, которые по санитарному состоянию не могут быть использованы для приготовления хлеба. Сформулируйте основные задачи по сокращению или исключению данной потери.

ФОМ 4:

С какой целью осуществляют вакуумирование в технологии макаронных изделий?

ФОМ 5:

Используя знания технологического процесса приготовления сахаристых изделий (на примере карамели) поясните с какой целью используют экструзионную технологию.

ФОМ 6:

Назовите основные задачи развития безалкогольной отрасли.

ФОМ 7:

Сформулируйте цели и задачи формирования ассортимента специализированных напитков?

5.Примеры ФОМ для оценивания способности студента выбрать объекты и модели решения научно-исследовательских задач

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.2 Выбирает объекты и модели решения научно-исследовательских задач

Примеры ФОМ 5
для оценивая сформированности компетенции ОПК-5.2
по результатам изучения дисциплины «Научные основы повышения эффективности
производства пищевых продуктов из растительного сырья»

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-5.2 Выбирает объекты и модели решения научно-исследовательских задач
--	--

ФОМ 1:

Назовите объекты исследования, которые Вам необходимо будет выбрать для изучения при постановке задачи повышения эффективности производства муки?

ФОМ 2:

Какие показатели качества необходимо контролировать при модификации рецептуры хлебобулочных изделий?

ФОМ 3:

Объясните, каким образом должен быть организован эксперимент, связанный с разработкой изделий специализированного назначения.

ФОМ 4:

Назовите объекты исследования в эксперименте, связанном с изучением сушки зерна?

ФОМ 5:

Какие объекты исследования Вам необходимо выбрать в эксперименте, связанном с расширением ассортимента мучных кондитерских изделий?

ФОМ 6:

Какие технологические параметры технологического процесса необходимо контролировать в ходе сушки макаронных изделий? Составьте алгоритм исследования.

ФОМ 7:

Назовите объекты исследования при разработке рецептур и технологий новых безалкогольных напитков ?

6.Примеры ФОМ для оценивания способности студентов планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной сфере

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.3 Способен планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной сфере

Примеры ФОМ 6
для оценивая сформированности компетенции ОПК-5.3
по результатам изучения дисциплины «Научные основы повышения эффективности
производства пищевых продуктов из растительного сырья»

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-5.3 Способен планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной сфере
--	---

ФОМ 1:

Составьте план работы по разработке новых рецептов хлебобулочных изделий.

ФОМ 2:

Поясните, какие научно-исследовательские работы необходимо провести на этапе подбора методов и методик контроля качества сырья и продукта питания.

ФОМ 3:

Сформулируйте основные направления научно-исследовательской работы по повышению эффективности помола зерна ржи.

ФОМ 4:

Составьте план и выделите основные этапы работы по комплексной переработке растительного сырья (на примере зернопродуктов).

ФОМ 5:

Какие методы планирования можно использовать при проектировании рецептуры нового напитка?

ФОМ 6:

На основании традиционной технологии мучных кондитерских изделий (печенье, кексы) составьте план разработки новой рецептуры с добавлением растительного сырья.

ФОМ 7:

Какие научно-исследовательские работы необходимо провести при создании продуктов с длительным сроком хранения?

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