

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин
19.01.2024



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УП 01.01 Учебная практика
для студентов специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик: Косолапова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций	3
1.2 Описание шкал оценивания	3
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий	4
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ	6
2.1 Текущий контроль знаний студентов	6
2.2 Типовой вариант экзаменационного тестирования	7
2.3 Типовой экзаменационный билет	14
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ.....	15

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 1 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено

4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i-го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 1 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов дифференцированного зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кузбасского ГАУ (журнал оценок) <http://moodle.ksai.ru>. При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 1

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

Классическая форма сдачи экзамена (собеседование)

Экзамен проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 45 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета по программе дисциплины.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

Экзаменационное тестирование

Экзаменационное тестирование проводится в день экзамена в формате компьютерного тестирования в системе электронного обучения <http://moodle.ksai.ru>.

Для проведения тестирования выделяется аудитория, оснащенная компьютерами с доступом в сеть интернет. В ходе выполнения теста использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Результаты студента, нарушившего правила проведения экзаменационного тестирования, аннулируются. Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем, при проверке черновые записи не рассматриваются.

Проверка теста выполняется автоматически, результат сообщается студенту сразу после окончания тестирования.

Итоговый тест состоит из 30 вопросов, скомпонованных случайным образом. Время тестирования 40 минут.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Комплект вопросов для собеседования

1. Назначение кондитерского цеха и цеха мучных изделий
2. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
3. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
4. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
5. Организация труда в кондитерском цехе
6. Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования.
7. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ–100- 01
8. Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М
9. Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
10. Тестоокруглительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестоокруглитель "Восход-ТО-4"
11. Пицца-прессы: принцип работы, правила безопасного использования.
12. Взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-10.
13. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
14. Отсадочно-формующая машина ВР-7.02
15. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
16. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
17. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
18. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
19. Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
20. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.
21. Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30кг, бисквитнокремового торта
22. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом»
23. Рассчитать сырье для приготовления 30кг, коврижки «Медовой с начинкой»
На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г.
24. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.

25. Рассчитать сырье на 400 шт. пирожных воздушных с кремом.
26. Рассчитать сырье на 200 шт. коржиков молочных. Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.
27. Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. Теста дрожжевого? Определить упек изделий.
28. Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.
29. Рассчитать сырье для приготовления 200 порций блинчиков с мясом
30. Рассчитать сырье для приготовления 250 порций вареников с творогом.
31. Рассчитать сырье для приготовления 300 порций вареников с капустой и грибами.
32. Рассчитать сырье для приготовления блинов с икрой в количестве 40 порций.
33. Рассчитать сырье для приготовления 30 порций вареников с вишней
34. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг, торта «Подарочный».
35. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг, торта «Творожный».
36. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг, торта «Слоеный кремом».

Комплект вопросов к зачету с оценкой:

1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
2. Дрожжевое безопарное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
3. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
4. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
5. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
6. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий.
7. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
8. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
9. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

10. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
11. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения
12. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
13. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
14. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
15. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
16. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
17. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
18. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
19. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
20. Украшения из сахарных мастик и марципана
21. Украшения из карамели.
22. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции
23. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом
24. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное).
25. Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская».
26. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой.
27. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200 гр.
28. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг, торта «Ландыш».
29. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг, печенья «Золотистое» Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг, сахара-песка.
29. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный
30. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле
31. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина»
32. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный»
33. Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем
34. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки сговядиной»

35. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.

36. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

Комплект тестовых заданий

Теоретическая часть.

Вариант 1

1. Тестомесильная машина МТИ-100 состоит из

- а) дежи
- б) 3-х сменных баков
- в) корыта
- г) резервуара
- д) бункера

2. Для предотвращения выбрасывания теста в машине ТММ-1 над дежей установлены

- а) обечайка
- б) щиты
- в) кольцо
- г) кронштейны
- д) зонд

3. Шарнирное соединени позволяет вращаться вокруг оси

- а) четырех
- б) двух
- в) пяти
- г) одной
- д) трех

4. Кинематическая основа технологической машины

- а) деталь
- б) звенья
- в) механизм
- г) кривошип
- д) стержень

5. Тестомесильная машина МТМ-15 состоит из

- а) дежи
- б) кронштейна
- в) бункера
- г) резервуара
- д) ванны

6. Устройство для передачи движения от источника движения к рабочим органам исполнительного механизма; обеспечивает требуемую скорость и направление движения

- а) исполнительный механизм
- б) двигатель
- в) передаточный механизм
- г) механизм включения
- д) механизм защиты

7. Механизм, осуществляющий преобразование различных видов энергии в механическую работу.

- а) станина
- б) машина
- в) корпус
- г) двигатель
- д) передаточный механизм

8. Способность детали сопротивляться действию внешних нагрузок с допустимыми деформациями

- а) прочность
- б) вязкость
- в) коррозиестойкость
- г) жесткость
- д) жаростойкость

9. Какие производственные отделения являются общими для всех поточных линий?

- а) остывочное отделение и склад
- б) тесторазделочное отделение
- в) пекарное отделение
- г) тестомесильное отделение
- д) тестораскаточное отделение

10. В производстве хлебобулочных изделий различают механизированные линии:

- а) производство ржаного или пшеничного формового хлеба
- б) производство батонов
- в) производство круглого подового хлеба
- г) всех выше перечисленных линий
- д) нет правильного ответа

11. Главным устройством (машиной) в производстве хлеба является:

- а) тестомесильная машина
- б) тестоделитель
- в) печь
- г) тестораскаточная машина
- д) тестофармовочная машина

12. Головным устройством (машиной) в производстве макаронных изделий является:

- а) макаронный пресс
- б) сушилка
- в) стабилизатор-накопитель
- г) склад
- д) остывочное отделение

13. Общим участком при производстве хлеба и макаронных изделий является:

- а) хранения и обработки
- б) замеса теста
- в) формования
- г) раскатка
- д) склад

14. Какой способ транспортирования муки является самым производительным?

- а) механический транспорт
- б) аэрозольтранспорт
- в) пневмотранспорт
- г) конвеерная лента
- д) технический транспорт

15. Какой недостаток при транспортировании муки аэрозольтранспортом является самым опасным?

- а) забивание трубопровода
- б) возникновение статистического электричества
- в) требования повышенной квалификации для обслуживающего персонала
- г) всех выше перечисленных линии
- д) нет правильного ответа

16. Какой питатель имеет наибольший коэффициент утечки воздуха?

- а) шнековый
- б) шлюзовый
- в) камерный
- г) роторный
- д) лопастной

17. Какой принцип работы используется в аэрозольтранспорте?

- а) работа под высоким давлением
- б) работы под низким давлением
- в) работа под разрежением.
- г) всех выше перечисленных ответы
- д) нет правильного ответа

18. Какое требование, предъявляемое к дозаторам, является основным?

- а) простота конструкции
- б) точность работы

- в) малая энергоемкость
- г) низкая скорость
- д) высокая скоротсть

19. Какое количество энергии расходуют быстроходные тестомесильные машины (Дж/г)?

- а) 12
- б) 30
- в) 45
- г) 40
- д) 35

20. Общим недостатком у всех тестоприготовительных агрегатов является:

- а) громоздкость
- б) затрудненный переход с сорта на сорт
- в) нагрев опары (теста) при транспортировании
- г) всех выше перечисленных ответы
- д) нет правильного ответа

21. В остывочном отделении хлеб хранится в лотках изготовленных из:

- а) дерева
- б) пластмассы
- в) металла
- г) стекла
- д) картона

22. При укладке хлеба в лотки производится технологическая операция:

- а) взвешивание
- б) отбраковка
- в) проверка качественных показателей
- г) дозирование
- д) фасовка

23. Охлаждение хлебобулочных изделий производят с целью:

- а) повышения транспортабельности
- б) облегчения резки и установки
- в) для всех перечисленных целей
- г) удобства фасовки
- д) для качества

24. Наиболее быстрое охлаждение хлебобулочных изделий происходит:

- а) естественным способом
- б) кондиционированным воздухом
- в) вакуумным способом
- г) искусственным способом
- д) нет правильного ответа

25. Упаковка хлебобулочных изделий позволяет:

- а) увеличить сроки хранения
- б) сохранить качество
- в) создать рекламу
- г) обеспечить все перечисленные цели
- д) нет правильного ответа

Вариант 2

1. Какой технологический процесс протекает в месильной камере для макаронного теста?

- а) выделение влаги
- б) изменение цвета
- в) выделение тепла
- г) все перечисленные ответы
- д) нет правильного ответа

2. Назначение процесса вакуумирования макаронного теста:

- а) удаление влаги из теста
- б) получение плотной тестовой структуры
- в) разрыхление тестовой структуры
- г) выделение теплоты
- д) изменение цвета

3. Какой технологический процесс протекает в шнековой камере?

- а) изменение цвета
- б) удаление влаги
- в) поглощение тепла
- г) выделение тепла
- д) разрыхление

4. Когда осуществляется процесс резки макарон?

- а) после дозирования ингредиентов
- б) после замеса теста
- в) до вакуумирования макаронного теста
- г) после формования макаронного теста
- д) нет правильного ответа

5. Как производится раскладка макарон на ленточные конвейеры сушилок?

- а) распределяются по зонам ленты
- б) переключаются с ленты на ленту
- в) равномерно распределяются на лентах
- г) все ответы верны
- д) нет правильного ответа

6. Какое начальное и конечное влагосодержание макаронных изделий до и после сушки?

- а) 45 и 10%

- б) 30 и 17%
- в) 30 и 13%
- г) 20 и 10%
- д) 25 и 15%

7. Какой метод сушки используется в сушилке ЛС-2А?

- а) радиационно-конвективный
- б) вибрационный
- в) высокотемпературный
- г) конвективный
- д) вибрационно - конвективный

8. Для какого ассортимента применяется сушилка СПК?

- а) длинных макарон
- б) мотков и гнезд
- в) перьев
- г) короткорезанных макаронных изделий
- д) мелких изделий типа «суповые засыпки»

9. От каких параметров зависит продолжительность сушки макаронных изделий?

- а) давление воздуха в сушилки
- б) температуры воздуха и скорости движения воздуха
- в) влажности воздуха
- г) температуры и относительной влажности воздуха, скорости воздушного потока
- д) температуры воздуха в сушилки

10. Какой наиболее эффективный режим сушки используется в современном сушильном оборудовании для макаронной продукции?

- а) низкотемпературный
- б) высокотемпературный
- в) сверхвысокотемпературный
- г) радиационно-конвективный
- д) конвективный

11. С какой целью в технологическом потоке используют стабилизаторы накопители макаронных изделий?

- а) для досушки макаронных изделий
- б) для охлаждения макаронных изделий
- в) для накопления и хранения макаронных изделий
- г) для равномерного охлаждения и накопления продукции в течение ночной и вечерней смены
- д) для равномерного охлаждения

12. С какой целью устанавливаются виброохлаждители после сушки?

- а) для снижения температуры после сушки
- б) обеспечивают повышение производительности оборудования

- в) обеспечивают повышение качества макаронной продукции
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

13. Какое минимальное время отводится для стабилизации короткорезанной макаронной продукции после сушки?

- а) сутки
- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 4 часа
- д) 1 час

14. Как осуществляется стабилизация длиннорезанной макаронной продукции?

- а) на лентах
- б) в кассетах
- в) на бастунах
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

15. Какие типы накопителей для короткорезанной макаронной продукции получили наибольшее распространение?

- а) ленточные
- б) барабанные
- в) кассетные
- г) бункерные
- д) конвеерные

16. С какой целью упаковываются хлебобулочные изделия?

- а) для повышения сохранности продукции
- б) для улучшения качественных показателей продукта
- в) для снижения затрат в производстве
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

17. Назовите наиболее значимые функции при упаковке хлебобулочных изделий:

- а) удобство использования
- б) распределение товаров
- в) защитные и рекламно-информационная
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

18. Назначение экологической маркировки на упаковке:

- а) для вторичной переработки упаковки
- б) для увеличения покупательной способности продуктов
- в) для охраны окружающей среды

- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

19. Какие способы термосваривания полимерных материалов применяются в упаковочных машинах?

- а) холодное
- б) горячее
- в) импульсное
- г) горячее и импульсное
- д) холодное и импульсное

20. Тестоделительная машина А2-ХТН

- а) ручная
- б) шнековая
- в) вакуумная
- г) роторная
- д) лопастная

21. Устройство, созданное в целях облегчения физического и умственного труда, увеличения его производительности путем полного или частичного исключения ручного труда

- а) механизм
- б) машина
- в) механическое оборудование
- г) технологическая машина
- д) производственное оборудование

22. Техническое устройство, предназначенное для осуществления определенной технологической операции по заданной технологии с помощью определенных механизмов

- а) механизм
- б) машина
- в) механическое оборудование
- г) технологическая машина
- д) производственное оборудование

23. Норма загрузки дежи от ее вместимости жидким тестом ТММ-1М

- а) 40-50%
- б) 50-60%
- в) 100-110%
- г) 80-90%
- д) 30-40%

24. Емкость дежи тестомесильной машины ТММ-1М

- а) 200
- б) 300
- в) 330
- г) 140

д) 60

25. Эти машины или делители теста применяются для ручного или механического деления теста на заготовки необходимого веса и применяются на предприятиях хлебобулочной и кондитерской промышленности

- а) тестомешалки
- б) тестоделители
- в) взбивальные машины
- г) тестораскаточные
- д) дозировочная машина

Ответы на тесты:

Вариант №1		Вариант №2	
1	Б	1	В
2	Б	2	А
3	Г	3	Г
4	В	4	Г
5	Г	5	В
6	В	6	В
7	Г	7	Г
8	Г	8	Г
9	А	9	Г
10	Г	10	В
11	В	11	Г
12	В	12	А
1,3	А	13	Г
14	Б	14	В
15	Б	15	Г
16	Б	16	А
17	А	17	В
18	Б	18	В
19	Б	19	Г
20	Б	20	Б
21	А	21	Б
22	Б	22	Г
23	В	23	Г
24	В	24	Г
25	Г	25	Б

Критерии оценки:

25– «Отлично»

20-24– «Хорошо»

15-19– «Удовлетворительно»

Менее 15– «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- лабораторные работы.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;

2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;

3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета, дифференцированного зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 1.

Защита лабораторной работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения лабораторной работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – лабораторные работы, задание для самостоятельной работы.