

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет»

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель методической  
комиссии факультета  
среднего профессионального  
образования (колледжа)  
(И.В. Гаврюшина)  
«23» января 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета  
среднего профессионального  
образования (колледжа)  
(Т.Н. Чуворкина)  
«23» января 2023 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ООО «ИНТЕХСЕМКОР»  
(С.А. Кшникаткин)  
«23» января 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение  
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных  
и кондитерских изделий на автоматизированных  
технологических линиях**

МДК.02.01 Организация и обеспечение технологического процесса  
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

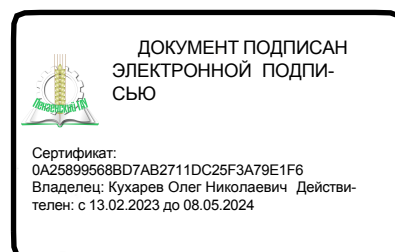
Специальность  
19.02.11 Технология продуктов питания  
из растительного сырья

Программа подготовки специалистов среднего звена  
на базе основного общего образования

Квалификация  
техник-технолог

Форма обучения – очная

Пенза – 2023

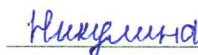


Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (МДК.02.01 Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 с учетом примерной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включенной в реестр примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-256 от 29.07.2022 г.

Составитель рабочей программы

канд. с.-х. наук

(уч. степень, ученое звание)



(подпись)

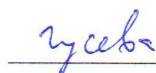
Е.В. Никулина

(инициалы, Ф.)

Рецензент

канд. с.-х.наук, доцент

(уч. степень, ученое звание)



(подпись)

Т.А. Гусева

(инициалы, Ф.)

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

«Переработка сельскохозяйственной продукции»

(наименование кафедры)

«16» января 2023 года, протокол №8

Заведующий кафедрой

доктор. биол.наук., профессор

(уч. степень, ученое звание)



(подпись)

Д.Г. Погосян

(инициалы, Ф.)

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии

факультета СПО (колледжа)

(наименование факультета)

«23» января 2023 года, протокол № 6

Председатель методической комиссии

факультета СПО (колледжа)



И.В. Гаврюшина



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики профессионального модуля ПМ.02  
«Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,  
макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»  
специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (программа базовой подготовки, квалификация техник-технолог).

Представленная на рецензию рабочая программа, составленная преподавателем кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Е.В. Никулиной, соответствует требованиям к содержанию подготовки техника-технолога на базе среднего профессионального образования (СПО), определенных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Представленный в программе материал в полной мере отвечает положению о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ СПО.

В программе полностью отражены требования к результатам освоения профессионального модуля, его структура и содержание, образовательные технологии, оценочные средства. Следует отметить наличие разработанных практических заданий, рекомендаций по использованию интерактивных форм обучения, а также тестовых вопросов, что позволит реализовать компетентностный подход в изучении данного профессионального модуля. В программе отражено современное учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля. Знания, умения и практический опыт, полученные обучающимися в процессе освоения профессионального модуля «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья» позволят реализовать поставленные задачи в своей профессиональной деятельности.

Рецензируемая рабочая программа, полностью отвечает требованиям, предъявляемым к результатам освоения программы СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.



Рецензент

Кандидат с.-х. наук, доцент  
кафедры «Производство  
продукции животноводства»



Т.А. Гусева

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе,  
профессионального модуля (практики) «Ведение технологического про-  
цесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изде-  
лий на автоматизированных технологических линиях»

№ п/п	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	Раздел 1. Общая характеристика ра- бочей программы профессионально- го модуля (практики). Подраздел 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля (практики); Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения про- фессионального модуля (практики); Приложение 1. ФОС Изменение редакции компетенций ОК 3 и ОК 6.	28 августа 2024 г. Протокол №12 	28 августа 2024 г. Протокол № 12 	01.09.24
2	Пункт 3.2. Информационное обеспе- чение реализации программы. Новая редакция списка основных печ- атных изданий, основных электрон- ных изданий, дополнительных ис- точников			

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных  
технологических линиях»

код и наименование модуля

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики профессионального модуля

В результате учебной практики профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

<i>ОК 9.</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
--------------	---

#### 1.1.1 Перечень общих компетенций (редакция от 2024)

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 2</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
<b>ОК 4</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 6</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
<b>ОК 7</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 8</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 9</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<b>ВД 2</b>	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
<b>ПК 2.1.</b>	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
<b>ПК 2.2.</b>	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.1.3. В результате учебной практики профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями; обеспечения технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.
Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Знать	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий



## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 468

в том числе в форме практической подготовки 318

Из них на освоение МДК 318

в том числе самостоятельная работа 20 практи-

ки, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 6.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура учебной практики профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	Лабораторных и практических. занятий			Промежут	Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырию.	112	56	102	56		10	-	-	-
ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Раздел 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	99	54	94	54		5		-	-

<b>ПК.2.1.</b> <b>ПК.2.2</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 08</b> <b>ОК 09</b> <b>КК 1</b> <b>КК 2</b> <b>КК 3</b> <b>КК 4</b> <b>КК 5</b>	Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологи- ческих линиях.	<b>107</b>	64	102	<b>44</b>	20	5		-	-
<b>ПК.2.1.</b> <b>ПК.2.2</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 08</b> <b>ОК 09</b> <b>КК 1</b> <b>КК 2</b> <b>КК 3</b> <b>КК 4</b> <b>КК 5</b>	Учебная практика	<b>72</b>	72						<b>72</b>	
<b>ПК.2.1.</b> <b>ПК.2.2</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b>	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>72</b>	72							<b>72</b>

<b>OK 07</b> <b>OK 08</b> <b>OK 09</b> <b>KK 1</b> <b>KK 2</b> <b>KK 3</b> <b>KK 4</b> <b>KK 5</b>										
<b>ПК.2.1.</b> <b>ПК.2.2</b> <b>OK 01</b> <b>OK 02</b> <b>OK 03</b> <b>OK 04</b> <b>OK 05</b> <b>OK 06</b> <b>OK 07</b> <b>OK 08</b> <b>OK 09</b> <b>KK 1</b> <b>KK 2</b> <b>KK 3</b> <b>KK 4</b> <b>KK 5</b>	Промежуточная аттестация	<b>6</b>						<b>6</b>		
<b>Всего</b>		<b>468</b>	<b>318</b>	318	<b>154</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>72</b>	<b>72</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

### ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью.</b>  <b>Раздел 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</b>  <b>Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b>				
<b>МДК.02.01. Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</b>				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; Расчет плановых показателей выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях;		108	<b>ПК.2.1.</b>  <b>ПК.2.2.</b>	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01

<p>Ведение основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>Расчет производственной рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>Определение технологической эффективности работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Изучение технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Изучение видов и качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>Изучение основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>Изучение причин, методов выявления и способов устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>		<p><b>OK 01.</b></p> <p><b>OK 02.</b></p> <p><b>OK 03.</b></p> <p><b>OK 04.</b></p> <p><b>OK 05.</b></p> <p><b>OK 06.</b></p> <p><b>OK 07.</b></p> <p><b>OK 08.</b></p> <p><b>OK 09</b></p> <p><b>КК 1</b></p> <p><b>КК 2</b></p> <p><b>КК 3</b></p> <p><b>КК 4</b></p> <p><b>КК 5</b></p>	<p>Уо 03.02</p> <p>Зо 03.01</p> <p>Зо 03.02</p> <p>Уо 04.01</p> <p>Зо 04.01</p> <p>Уо 06.01</p> <p>Зо 06.02</p> <p>Уо 09.05</p> <p>Зо 09.03</p> <p>Н2.2.01</p> <p>Н2.2.02</p> <p>У2.2.02</p> <p>32.2.02</p> <p>Уо 01.02</p> <p>Зо 01.01</p> <p>Уо 02.02</p> <p>Зо 02.01</p> <p>Уо 03.01</p> <p>Уо 03.02</p> <p>Зо 03.01</p> <p>Зо 03.02</p> <p>Уо 04.01</p> <p>Зо 04.01</p> <p>Уо 07.01</p> <p>Уо 07.02</p> <p>Зо 07.01</p> <p>Зо 07.03</p> <p>Зо 07.04</p> <p>Уо 08.03</p> <p>Зо 08.03</p> <p>Уо 09.05</p> <p>Зо 09.03.</p>
---	--	---	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты «Социально-экономических дисциплин»; «Иностранного языка»; «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; «Технологического оборудования производства продуктов питания растительного происхождения»; «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Лаборатории «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья»; «Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Автоматизации технологических процессов», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Мастерская «Цех хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., с. цв. ил.

2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий/ Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. - М.: Академия, 2003.

3. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2016.- 432 с.

4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., с. цв. ил.

5. Медведев, Г.М. Технология макаронных изделий / Г.М. Медведев. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 312 с.

6. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск: РИПО, 2019. — 499 с. — ISBN 978-985-503-985-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154202>

7. Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 360 с. - ISBN 978-5-8114-8977-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/186016>

8. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З.Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-9496-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195523>

9. Технология хлебобулочных изделий. Практику: учебное пособие для спо / Е. И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. — Санкт-Петербург Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-8734-9. — Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200324>

10. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е.А. Скорбина. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 48 с. — ISBN 978-5-8114-9667-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202130>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p> <p>знание технологий производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	Зачет по учебной практике
ПК 2.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p>умение вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>знание виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой</p>	Зачет по учебной практике

	<p>продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Зачет по учебной практике</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p>

	информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зачет по учебной практике.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Зачет по учебной практике
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Зачет по учебной практике
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	Зачет по учебной практике.

традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение норм экологической безопасности;</li> <li>- способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности,</li> <li>- умение осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>-знание способов обеспечения ресурсосбережения и принципов бережливого производства</li> </ul>	Зачет по учебной практике.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	Зачет по учебной практике.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией	— адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний	Зачет по учебной практике.



<p>на государственном и иностранном языках</p>	<p>на известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельно- сти;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li> </ul>	
--	---	--

**Приложение № 1** к рабочей программе  
учебной практики профессионального модуля  
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий  
на автоматизированных технологических линиях  
одобренной методической комиссией  
(протокол № 13 от 30.08.2023)  
и утвержденной деканом  
факультета СПО (колледжа) 30.08.2023)

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙ-  
СКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПРОФЕС-  
СИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение произ-  
водства хлеба, хлебобулочных, макаронных  
и кондитерских изделий на автоматизированных технологи-  
ческих линиях**

МДК.02.01 Организация и обеспечение технологического процесса  
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Специальность  
19.02.11 Технология продуктов питания  
из растительного сырья

Программа подготовки специалистов среднего звена  
на базе основного общего образования  
(программа базовой подготовки)

Квалификация  
техник-технолог

Форма обучения – очная  
Пенза – 2023

# 1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1 – Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике модуля  
ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на  
автоматизированных технологических линиях

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Результаты освоения практики	Наименование оценочного сред- ства
<p>ПМ. 02 – Организационно-технологическое обеспечение производства хле- ба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>МДК 02.01 – Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>			
	<p>Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью.</p> <p>Раздел 2. Автоматизированн ые технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 3. Органи- зация произ- водства хлеба, хлебобулочных, ма- каронных и</p>	<p><b>Иметь практический опыт</b> расчета сменных показателей производства про- дуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологиче- ских линиях в соответствии с результа- тами анализа состояния рынка продук- ции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; организации выполнения техно- логических операций производства про- дуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологиче- скими инструкциями; обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных техно- логических линиях в соответствии с технологическими параметрами и тех- нологическими инструкциями; обеспечения технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологиче- скими параметрами и технологическими инструкциями. <b>-уметь:</b> анализировать состояние рынка продукции и услуг в области произ- водства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать</p>	<p>Тестирование</p> <p>Отчет по учебной практике</p> <p>Зачет по учебной практике</p>

	кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	<p>плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	
--	--	---	--



## **2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТА- ТОВ ОСВОЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНО- ГО МОДУЛЯ**

### **Модуль ПМ 02 Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автома- тизированных технологических линиях**

#### **2.1 Тестовые вопросы**

*К хлебам первой группы относятся.*

- а) рис
- б) пшеница
- в) озимая рожь
- г) кукуруза

*К хлебам второй группы относятся*

- а) гречиха
- б) фасоль
- в) горох
- г) просо

*Зерновка хлебных злаков первой группы находится*

- а) между колосковыми чешуями
- б) между цветковыми чешуями
- в) между цветковой и колосковой чешуей
- г) заключена в наружную и внутреннюю цветковую чешу

*В производственной зоне на территории организации размещаются:*

- а) производственные корпуса
- б) склады тары и топлива
- в) складские помещения для сырья и готовой продукции
- г) ремонтные мастерские

*В хозяйственной зоне на территории размещаются:*

- а) бытовые помещения
- б) площадка для транспорта
- в) столовая (при наличии)
- г) мусороприемники

*Расстояние от мусоросборочных контейнеров до зданий и сооруже-  
ний водоснабжения должно быть не менее:*

- а) 10 м
- б) 15 м
- в) 20 м
- г) 25 м

*Очистка контейнеров для мусора производится:*

- а) при их заполнении на 2/3 объема
- б) ежедневно
- в) 1 раз в 2 дня

*Раковины для мытья рук должны располагаться:*

- а) в каждом помещении организации
- б) в каждом производственном цехе при входе
- в) на расстоянии не более 15 м от рабочего места
- г) на расстоянии не более 20 м от рабочего места

*Производственные помещения и цеха организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить:*

- а) удобство для рабочих
- б) поточность технологических процессов
- в) возможность лабораторного контроля
- г) принцип эстетичности и интерьера
- д) отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции

*Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и выработанных хлебобулочных и кондитерских изделий должно осуществляться:*

- а) в условиях, установленных изготовителем
- б) с учетом правил товарного соседства

*Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?*

- а. - сахар
- б. + соль
- с. - патока

*Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?*

- а. - 24 часа
- б. +36 часов
- с. - 16 часов

*Способы приготовления ржаного теста*

- а. + на заквасках
- б. + на заварках
- с. + с использованием добавок
- д. - безопарный
- е. - опарный

*Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются*

- а. + мука
- б. + вода
- с. + соль
- д. + дрожжи
- е. - яйца
- ф. - молоко

*Окраску пшеничного хлеба обуславливают*

- а. + меланоидины
- б. - каротины
- с. - антоцианы
- д. - ксантофилл
- е. - хлорофилл

*Дефектами мякиша хлеба являются*

- а. + липкость
- б. + неравномерная пористость
- с. - закал

- d. - неправильная форма
- e. - шероховатая поверхность

*Для чего производят расстойку теста?*

- a. - для придания аромата тесту
- b. - для снижения кислотности
- c. + для разрыхления теста

*Сдобные хлебобулочные изделия...*

- a. - изделия массой 200 г и менее
- b. - изделия с влажностью менее 19 %
- c. + изделия, содержащие по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более
- d. - изделия, содержащие по рецептуре сахара и жира не более 7 %

*Пористость хлеба – это...*

- a. + отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах
- b. - количество продукции, полученное из 100 кг муки, выраженное в процентах
- c. - отношение объема пор мякиша к массе хлеба, выраженное в процентах
- d. - процентное отношение массы остывшего хлеба к массе горячего хлеба

*Допустимый дефект хлебобулочного изделия*

- a. - крупный подрыв
- b. + след от делителя
- c. - мятые деформированные изделия
- d. - загрязнение поверхности

*Какое из этих химических веществ является основным компонентом хлеба?*

- a. - белки
- b. - жиры
- c. + углеводы

*Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?*

- a. - способом выпечки b. + сортом муки. c. – весом d. - формой

*Пищевая ценность хлеба зависит от ...*

- a. + сорта муки
- b. + рецептуры хлеба
- c. - способа приготовления теста
- d. - цвета муки
- e. - времени выпечки хлеба

*Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами*

- a. + длительность хранения хлеба
- b. - избытком воды в тесте
- c. - недостаточным брожением
- d. - недостаточная продолжительность выпечки
- e. - длительным брожением

*Болезни хлеба*

- a. +картофельная
- b. +плеснение
- c. - спорооз

d. - фитофтора

e. – фузариоз

*Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение*

a. + спиртовое

b. + молочнокислое

c. - уксуснокислое

d. - маслянокислое

e. - пропионовокислое

*Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям*

a. + влажность

b. + кислотность

c. + пористость

d. - зольность

e. - содержание крахмала

f. - качество клейковины

g. - содержание жира

*Болезни хлеба*

a. + картофельная

b. + плеснение

c. - спорооз

d. - фитофтора

e. - фузариоз

*Допустимые сроки выдержки хлеба пшеничного из муки первого сорта на предприятии изготовителя с момента выемки из печи*

a. + не более 10 часов b. - не более 24 часов c. - не более 14 часов d. - не более 6 часов

*20. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это*

a. – непромес b. – притиск c. + закал d. - пустоты

*21. Конечное время допустимой реализации хлеба Бородинского неупакованного, если время выемки из печи - 22 часа 5 сентября*

a. - 22-00 часа 6 сентября

b. - 14-00 часов 6 сентября

c. - 22-00 часов 8 сентября

d. + 10 часов 7 сентября

*Возбудитель картофельной болезни хлеба*

a. – Aspergillus b. + Bacillus subtilis c. – Penicillium d. - Monilia variabilis

*Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?*

a. - сахар;

b. + вода;

c. - патока.

*Какой срок хранения хлеба пшеничного?*

a. -24 часа;

b. + 36 часов;

c. - 16 часов.

*Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к вспомогательному?*

- a. + соль;
- b. - дрожжи;
- c. - патока.

*Для чего используют заварку в хлебопечении?*

- a. +для удлинения сроков хранения и улучшения качества;
- b. - для повышения кислотности и пористости;
- c. - для снижения кислотности хлеба.

*Для чего производят расстойку тестового полуфабриката?*

- a. - для придания аромата тесту;
- b. - для снижения кислотности;
- c. +для разрыхления теста.

*В каких условиях быстро плесневееет хлеб?*

- a. +при повышении влажности воздуха;
- b. - при понижении температуры;
- c. - при понижении влажности воздуха.

*Перечислите дефекты мякиша хлеба*

- a. + непромес
- b. - неправильная форма хлеба
- c. - крошливость мякиша
- d. - отставание корки от мякиша
- e. - хруст при разжевывании

*В зависимости от способа выпечки*

- a. хлеб бывает
- b. - улучшенный
- c. +формовый
- d. +подовый
- e. - штучный
- f. - простой

*К органолептическим показателям хлеба относятся*

- a. + вкус
- b. +внешний вид
- c. - влажность
- d. -состояние корки
- e. - пористость хлеба

*Вид бараночного изделия в виде кольца диаметром 4-6 см, толщиной жгута до 1-1,7 см, масса 1 изделия 6,5-12 г, влажностью 9-13%*

- a. – бублики b. – баранки c. -+ сушки d. – соломка

*Какой хлеб посыпают кориандром (тмином):*

- a) «Горчиный»;
- б) «Бородинский»;
- в) «Столичный»?**

*К какой группе булочных изделий относят выборские крендели:*

- a) плетеные изделия;

- б) сдобные изделия;

- в) булочная мелочь?**

*Какие изделия называют булочными:*

- а) плюшки, ватрушки;
- б) батоны нарезные

**в) бублики, баранки?**

*Какие изделия относят к бараночным:*

- а) калачи московские, баранки;
- б) бублики, баранки;
- в) сушки, баранки, бублики?

*Какие сушки имеют овальную форму:*

- а) чайные;
- б) челночок;

**в) горчичные?**

*Какие сухари обсыпают сахарным песком с одной стороны:*

- а) ванильные, сливочные; б) молочные, ореховые; в) с изюмом, сухари «Осенние»?

*Какие виды изделий предназначаются для больных диабетом:*

- а) «Докторские» хлебцы (булочка);
- б) булочки с пониженной кислотностью;
- в) белковый пшеничный хлеб?

## **2.2. Вопросы к зачету по учебной практике**

1. Понятие о муке. Морфологический, химический состав, свойства муки.
2. Термины и определения качества.
3. Факторы, влияющие на качество хлебной продукции при хранении.
4. Потери хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Нормирование показателей качества хлебопекарного сырья.
6. Хлебопекарное сырье как объект хранения.
7. Физико-химические свойства муки.
8. Характеристика микрофлоры хлеба.
9. Микробиологическая порча хлеба.
10. Режимы и способы хранения хлеба и хлебобулочных изделий.
11. Дезинфекция транспорта при транспортировке хлеба и хлебобулочных изделий.
12. Особенности приемки, размещения, хранения хлебопекарного сырья.
13. Контроль качества муки.
14. Меры борьбы с потерями при хранении хлебопекарного сырья.
19. Транспортирование хлеба хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
15. Подготовка основного хлебопекарного сырья.
16. Подготовка дополнительного хлебопекарного сырья.
17. Производство хлебобулочных изделий.
18. Классификация хлебобулочных изделий. Сырье и материалы.
19. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
20. Классификация макаронных изделий. Сырье и материалы.
21. Упаковка хлеба и хлебобулочных изделий.
22. Технологические линии для производства хлеба.

23. Технологические линии для производства макаронных изделий.
24. Технологические линии для производства кондитерских изделий.
25. Причины возникновения брака при производстве.
26. Требования к размещению предприятия и его территории.

**3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ  
ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хле-  
ба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизи-  
рованных технологических линиях**

Оценивание результатов освоения учебной практики проводится с целью определения уровня сформированности практического опыта, умений в рамках компетенций ПК-2.1, ПК 2.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

**3.1 Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля  
при текущем контроле успеваемости в форме тестирования**

Текущий контроль успеваемости в форме тестирования проводится после изучения каждого раздела модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Тестовые задания формируются с учетом осваиваемых компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2.

Тестирование знаний студентов исключает субъективный подход со стороны экзаменатора. Каждому обучающемуся выдается тестовое задание с готовыми вариантами ответов, задача тестируемого выбрать правильный вариант ответа.

Тестовые задания состоят из вопросов на знание основных понятий, ключевых терминов, закономерностей, логических зависимостей между этапами и процессами проектного менеджмента, технологии и организации проектного менеджмента и т.п.

Материалы тестовых заданий актуальны и направлены на использование необходимых знаний в будущей практической деятельности выпускника.

Цель тестирования – проверка знаний, находящихся в оперативной памяти человека и не требующих обращения к справочникам и словарям, то есть тех знаний, которые необходимы для профессиональной деятельности будущего специалиста. Основная масса тестовых заданий, примерно 75 % – задания средней сложности.

Общими требованиями к композиции тестового задания выступают:

1. Краткость изложения.
2. Логическая форма высказывания.
3. Наличие адекватной инструкции к выполнению.



#### 4. Однозначность восприятия и оценки.

В рамках данной дисциплины используется текущее и оперативное тестирование, для проверки качества усвоения знаний по определенным темам, разделам программы дисциплины.

Тесты по дисциплине представлены в форме задания с выбором правильного ответа.

Основные характеристики тестовых заданий:

1. Основная часть задания сформулирована очень кратко и имеет предельно простую синтаксическую конструкцию.

2. Частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях примерно одинакова.

3. Тестовые задания не содержат оценочные суждения или мнения испытуемого по какому-либо вопросу.

4. Все варианты ответов равновероятно привлекательны для испытуемых.

5. Ни один из вариантов ответов не является частично правильным, превращающимся при определенных дополнительных условиях в правильный.

6. Основная часть задания сформулирована в форме утверждения, которое обращается в истинное или ложное высказывание после подстановки ответов.

7. Все ответы параллельны по конструкции и грамматически согласованы с основной частью задания теста. Ответы четко различаются между собой, правильный ответ однозначен и не опирается на подсказки. Среди ответов отсутствуют ответы, вытекающие один из другого.

#### *Процедура тестирования*

Тестирование проводится в течение 15 минут. Если по окончании отведённого времени студент не успел ответить на все вопросы, оставшиеся вопросы оцениваются как нулевые. Форма выполнения теста – тестовые задания, в которых тестируемый отмечает выбор правильного варианта, обведя номер кружком.

Перед тестированием проводится краткая консультация обучающихся, для ознакомления с целями, задачами тестирования, с регламентом выполнения тестовых заданий и критериями оценки результатов тестирования.

По окончании процедуры тестирования студент имеет право ознакомиться с результатами теста и получить разъяснения и комментарии по поводу допущенных ошибок.

Во время тестирования обучающимся запрещено пользоваться учебниками, программой учебной дисциплины, справочниками, таблицами, схемами и любыми другими пособиями. В случае использования во время тестирования не разрешенных пособий преподаватель отстраняет обучающегося от тестирования, выставляет неудовлетворительную оценку («неудовлетворительно») в журнал текущей аттестации.

Попытка общения с другими студентами или иными лицами, в том числе с применением электронных средств связи, несанкционированные перемещения и т.п. являются основанием для удаления из аудитории и последующего проставления оценки «неудовлетворительно».

#### *Шкала оценивания*

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полностью выполнил все тестовые задания;
- оценка «хорошо» выставляется, если студент владеет навыками по выполнению заданий, но допустил незначительную арифметическую ошибку (другие незначительные недочеты), или допустил некоторое количество ошибок в тестовых заданиях (не более 25 %);
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если допущено некоторое количество ошибок в тестовых заданиях (в интервале от 25 до 50 %);
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не выполнил тестовые задания.

### **3.2 Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме зачета по практике**

Зачет преследует цель оценить полученный практический опыт и применять его к решению практических задач по видам деятельности, определенными основной профессиональной образовательной программой в части компетенций, формируемых в рамках прохождения практики.

Зачет сдаются всеми обучающимися в обязательном порядке в строгом соответствии с учебными планами основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки и утвержденной рабочей программе модуля.

Декан в исключительных случаях на основании заявлений студентов имеют право разрешать обучающимся, успешно осваивающим программу курса, досрочную сдачу зачетов при условии выполнения ими установленных практических работ без освобождения от текущих занятий по другим дисциплинам.

Форма проведения зачета устная. Вопросы, задачи, задания для зачета определяются фондом оценочных средств рабочей программы дисциплины.

Не позднее, чем за 20 дней до начала промежуточной аттестации преподаватель выдает студентам очной формы обучения вопросы для зачета по теоретическому курсу.

При явке на зачет обучающийся обязан иметь при себе зачетную книжку, которую он предъявляет преподавателю в начале проведения зачета.

Во время зачета экзаменуемый имеет право с разрешения преподавателя пользоваться учебными программами по курсу, картами, справочниками, таблицами и другой справочной литературой. При подготовке к устному зачету экзаменуемый ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается экзаменатору. Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. Выдача третьего билета обучающемуся не разрешается. Если обучающийся явился на зачет, взял билет или вопрос и отказался от ответа, то в экзаменационной (зачетной) ведомости ему выставляется оценка «не зачтено» без учета причины отказа.

Нарушениями учебной дисциплины во время промежуточной аттестации являются:

- списывание (в том числе с использованием мобильной связи, ресурсов Интернет, а также литературы и материалов, не разрешенных к использованию на зачете);
- обращение к другим обучающимся за помощью или консультацией при подготовке ответа по билету или выполнении зачетного задания;
- прохождение промежуточной аттестации лицами, выдающими себя за обучающегося, обязанного сдавать зачет;
- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимися дисциплины на зачетах пресекаются. В этом случае в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «не зачтено».

Присутствие на зачетах посторонних лиц не допускается.

По результатам зачета в экзаменационную (зачетную) ведомость выставляются оценки «зачтено» или «не зачтено»

Экзаменационная ведомость независимо от формы контроля содержит следующую общую информацию: наименование организации; наименование документа; номер семестра; учебный год; форму контроля (зачет); название дисциплины; дату проведения зачета; номер группы, номер курса, фамилию,

имя, отчество преподавателя; далее в форме таблицы – фамилию, имя, отчество обучающегося, № зачетной книжки.

Экзаменационные ведомости заполняются шариковой ручкой. Запрещается заполнение ведомостей карандашом, внесение в них любых исправлений и дополнений. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. Каждая оценка заверяется подписью преподавателя, принимающего зачет.

Неявка на зачет отмечается в экзаменационной ведомости словами «не явился». Обучающийся, не явившийся по уважительной причине на зачет в установленный срок, представляет в деканат факультета оправдательные документы: справку о болезни; объяснительную; вызов на соревнование, олимпиаду и т.п.

По окончании зачета преподаватель-экзаменатор представляет экзаменационную (зачетную) ведомость в деканат факультета в последний рабочий день недели, предшествующей экзаменационной сессии.

Преподаватель-экзаменатор несет персональную ответственность за правильность оформления экзаменационной ведомости, экзаменационных листов, зачетных книжек.

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре зачет по результатам текущей (в течение семестра) аттестации без сдачи зачета.

При несогласии с результатами зачета по дисциплине обучающийся имеет право подать апелляцию.

Обучающимся, которые не могли пройти промежуточную аттестацию в общеустановленные сроки по уважительным причинам (болезнь, уход за больным родственником, участие в региональных межвузовских олимпиадах, в соревнованиях и др.), подтвержденным соответствующими документами, деканом факультета устанавливаются дополнительные сроки прохождения промежуточной аттестации. Приказ о продлении промежуточной аттестации обучающемуся, имеющему уважительную причину, подписывается ректором на основе заявления студента и представления декана, в котором должны быть оговорены конкретные сроки окончания промежуточной аттестации.

Такому обучающемуся должна быть предоставлена возможность пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по

беременности и родам. Сроки прохождения обучающимся промежуточной аттестации определяются деканом.

Возможность пройти промежуточную аттестацию не более двух раз предоставляется обучающемуся, который уже имеет академическую задолженность. Таким образом, указанные два раза представляют собой повторное проведение промежуточной аттестации или, иными словами, проведение промежуточной аттестации в целях ликвидации академической задолженности.

Если повторная промежуточная аттестация в целях ликвидации академической задолженности проводится во второй раз, то для ее проведения создается комиссия не менее чем из трех преподавателей, включая заведующего кафедрой, за которой закреплена дисциплина. Заведующий кафедрой является председателем комиссии. Оценка, выставленная комиссией по итогам пересдачи зачета, является окончательной; результаты пересдачи зачета оформляются протоколом, который сдается уполномоченному лицу учебного отдела и подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Разрешение на пересдачу зачета оформляется выдачей студенту экзаменационного листа с указанием срока сдачи зачета. Конкретную дату и время пересдачи назначает декан факультета по согласованию с преподавателем-экзаменатором. Экзаменационные листы в обязательном порядке регистрируются и подписываются деканом. Допуск студентов преподавателем к пересдаче зачета без экзаменационного листа не разрешается. По окончании испытания экзаменационный лист сдается преподавателем уполномоченному лицу. Экзаменационный лист подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие программу изучаемой дисциплины.

#### *Регламент проведения зачета.*

До начала проведения зачета экзаменатор обязан получить на кафедре экзаменационную ведомость. В исключительных случаях зачет может приниматься при наличии у обучающегося индивидуального экзаменационного листа (направления), оформленного в установленном порядке.

#### *Порядок проведения устного зачета.*

Очередность прибытия обучающихся на зачет определяют преподаватель и староста учебной группы.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы. Ответ

обучающегося на вопрос билета, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам билета в течение 15 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;
- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы сверх билета, а также давать задачи и примеры по программе данной дисциплины. Время, отводимое на ответ по билету, не должно превышать 20 минут, включая ответы и на дополнительные вопросы.

Сформированность результатов обучения при промежуточной аттестации (зачет) по учебной практике оценивается следующим образом:

**Оценка «зачтено» или сформированность результатов обучения (практического опыта, умений)** –обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках практики с использованием умений, практического опыта, полученных в ходе прохождения практики.

**Оценка «не зачтено» или отсутствие сформированности результатов обучения (практического опыта, умений)** –неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие умений и практического опыта, проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированности результатов обучения по практике. Отсутствие подтверждения наличия сформированности практического опыта, умений свидетельствует об отрицательных результатах прохождения практики.

### **3.3 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

Оценка результатов обучения в рамках текущего контроля проводится посредством синхронного и (или) асинхронного взаимодействия педагогических работников с обучающимися посредством сети "Интернет".

Проведении текущего контроля успеваемости осуществляется по усмотрению педагогического работника с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Университете, относятся:

- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ;
- онлайн видеотрансляции на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube;
- видеозаписи лекций педагогических работников ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей и/или на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс.Диск, Google.Диск, Облако Mail.ru и т.д.);
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (WhatsApp, Viber);

Университет обеспечивает следующее техническое сопровождение дистанционного обучения:

- 1) Электронная информационно-образовательная среда: компьютер с выходом в интернет (при доступе вне стен университета) или компьютер, подключенный к локальной вычислительной сети университета;
- 2) онлайн-видеотрансляции: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;
- 3) просмотр видеозаписей лекций: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;
- 4) групповая голосовая конференция в мессенджерах: мобильный телефон (смартфон) или компьютер с установленной программой (WhatsApp, Viber и т.п.), аудиоколонками и выходом в интернет;

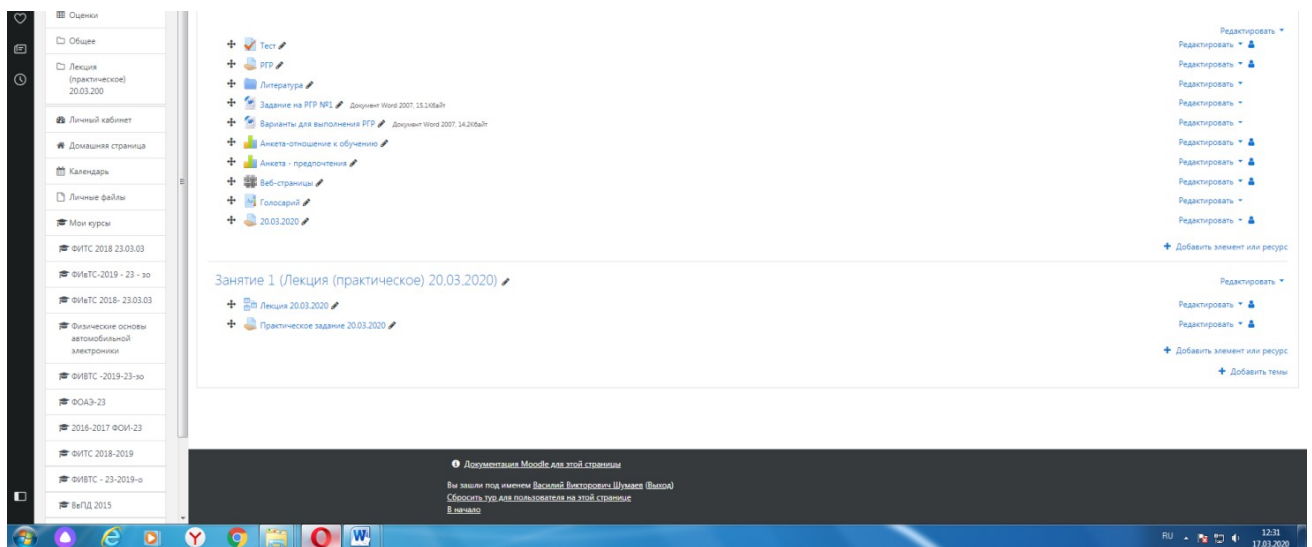
Педагогический работник может рекомендовать обучающимся изучение онлайн курса на образовательной платформе «Открытое образование» <https://openedu.ru/specialize/>. Платформа создана Ассоциацией "Национальная платформа открытого образования", учрежденной ведущими университетами - МГУ им. М.В. Ломоносова, СПбПУ, СПбГУ, НИТУ «МИСиС», НИУ ВШЭ, МФТИ, УрФУ и Университет ИТМО. Все курсы, размещенные на Платформе, доступны для обучающихся бесплатно. Освоение обучающимся образовательных программ или их частей в виде онлайн-курсов подтверждается документом об образовании и (или) о квалификации либо документом об обучении, выданным организацией, реализующей образовательные программы или их части в виде онлайн-курсов. Зачет результатов обучения осуществляется в порядке и формах, установленных Университетом самостоятельно, посредством сопоставления планируемых результатов обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам, определенным образовательной программой, с результатами обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам образовательной программы, по которой обучающийся проходил обучение, при представлении обучающимся документов, подтверждающих пройденное им обучение.

Педагогический работник организует текущий контроль успеваемости и посещения обучающимися дистанционных занятий, своевременно заполняет журнал посещения занятий.

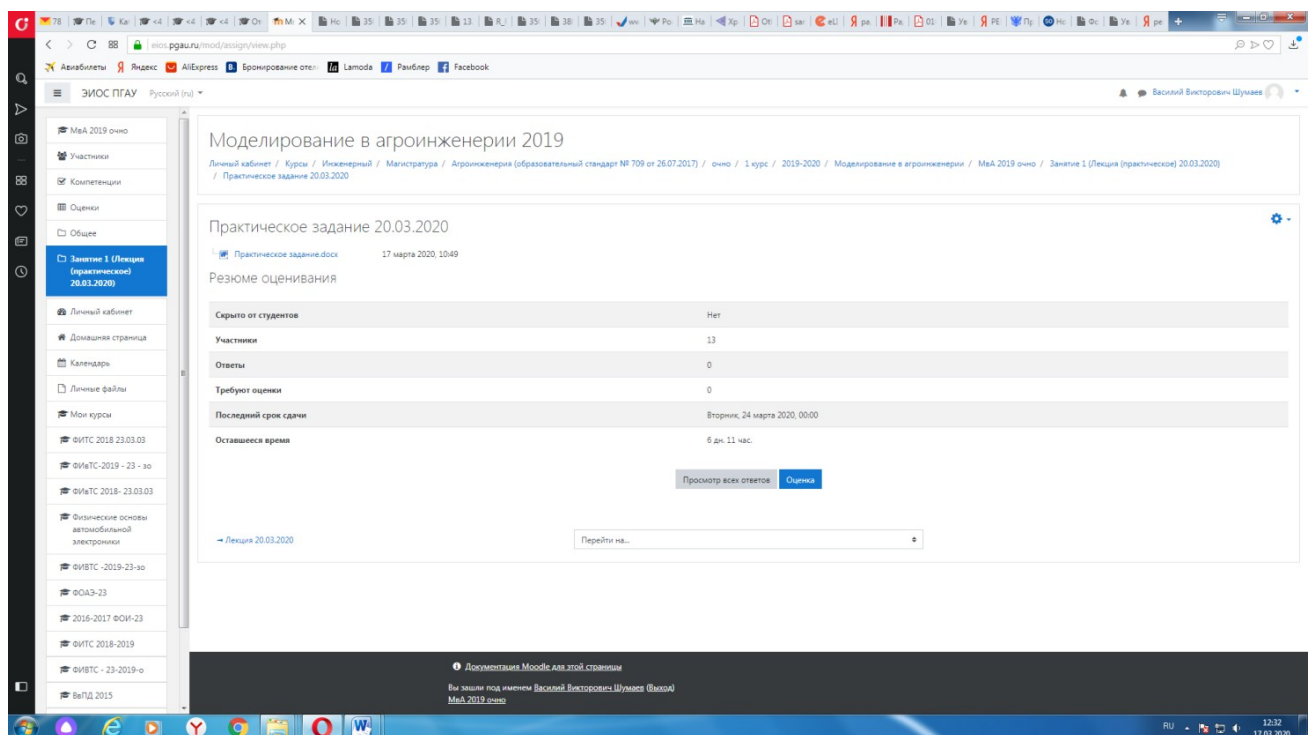
Для того, чтобы приступить к изучению дистанционного курса дисциплины, необходимо следующее:

1. Заходим в электронной среде в дисциплину (практику), где необходимо оценить дистанционный курс.
2. Выбираем необходимое задание.

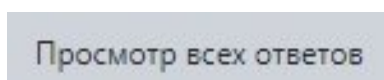




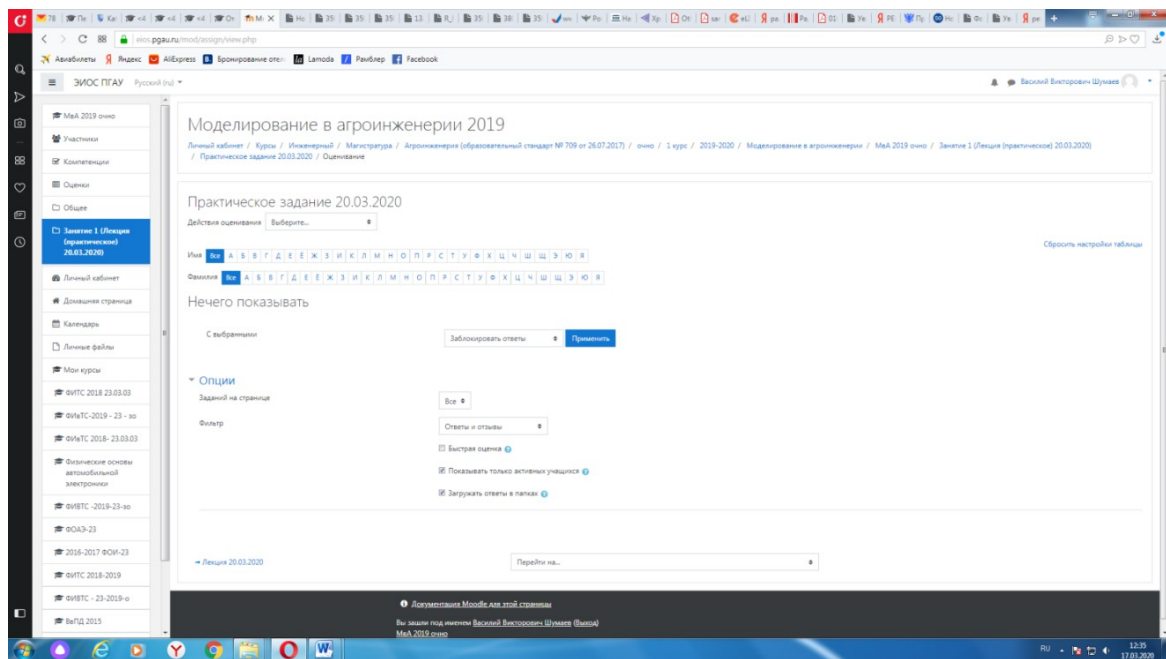
3. Появится следующее окно (практическое занятие или лабораторная работа).



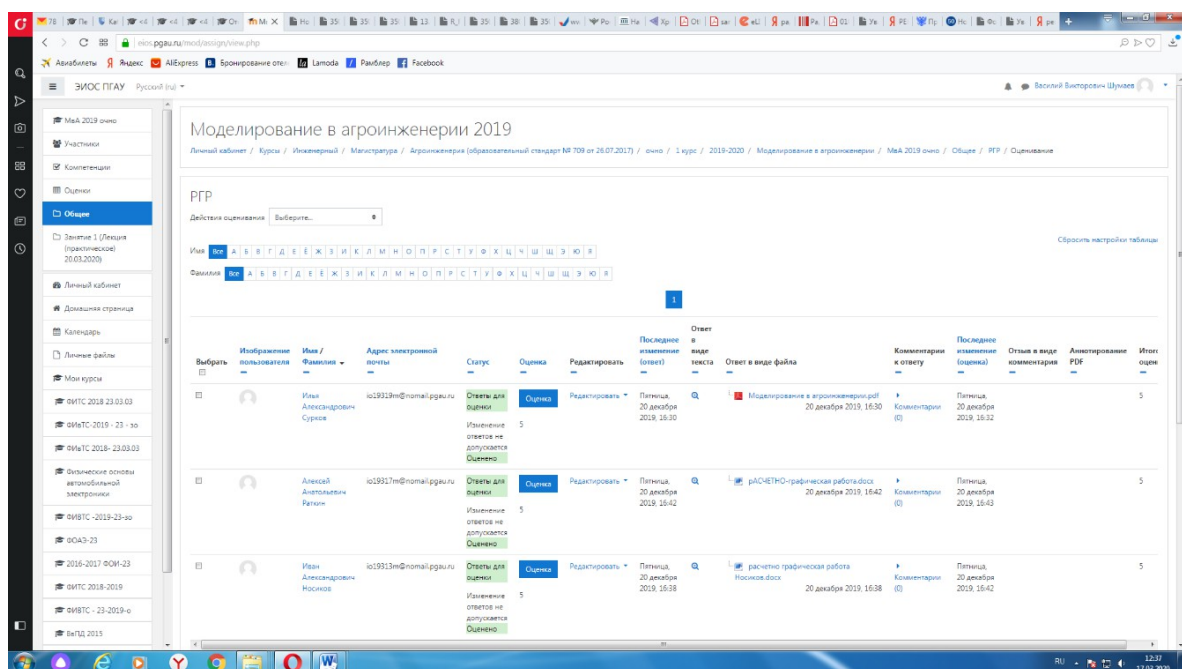
4. Далее нажимаем кнопку



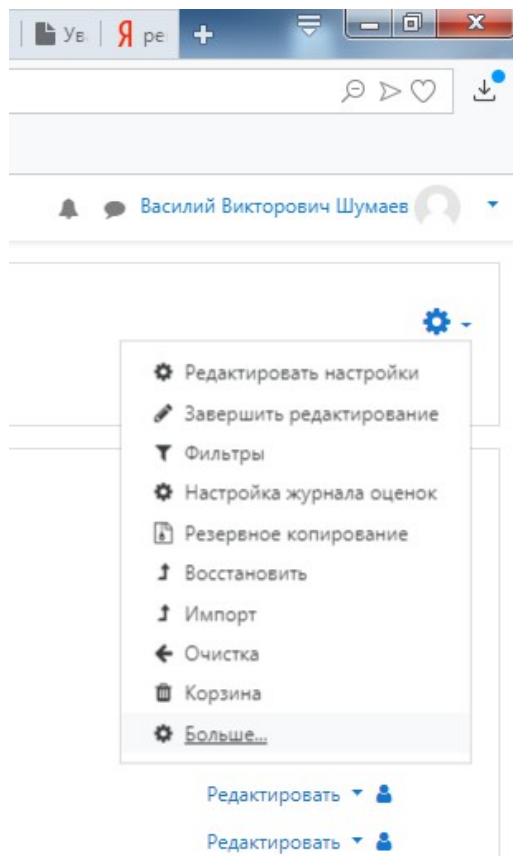
5. Далее появится окно (в данный момент ответы отсутствуют).



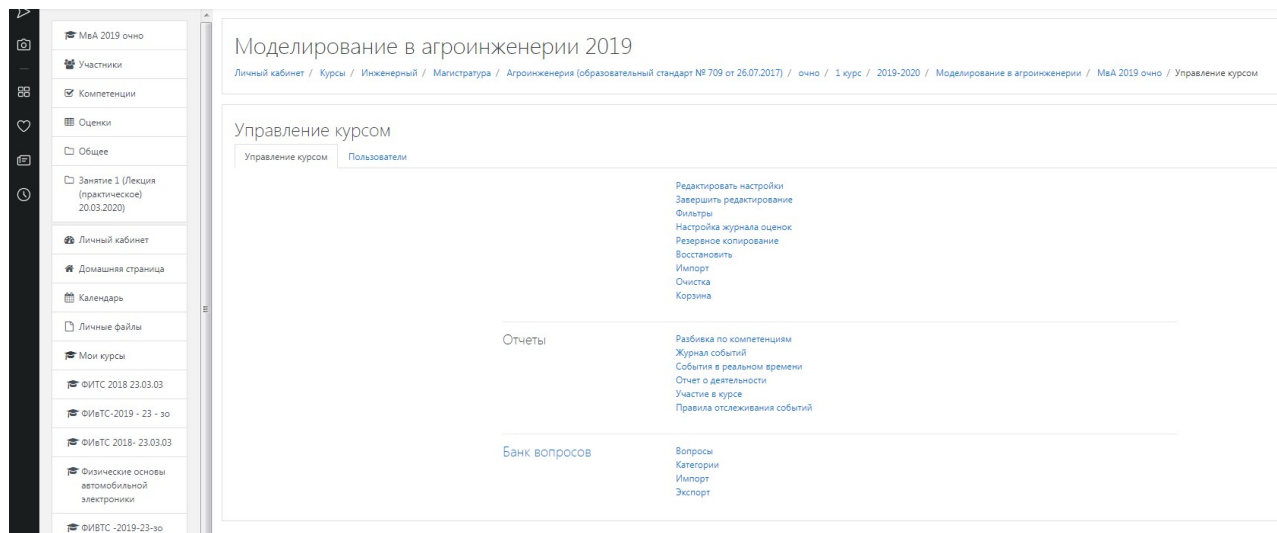
При наличии ответов появится окно, в котором осуществляется оценка ответа, и фиксируется время и дата сдачи работы.



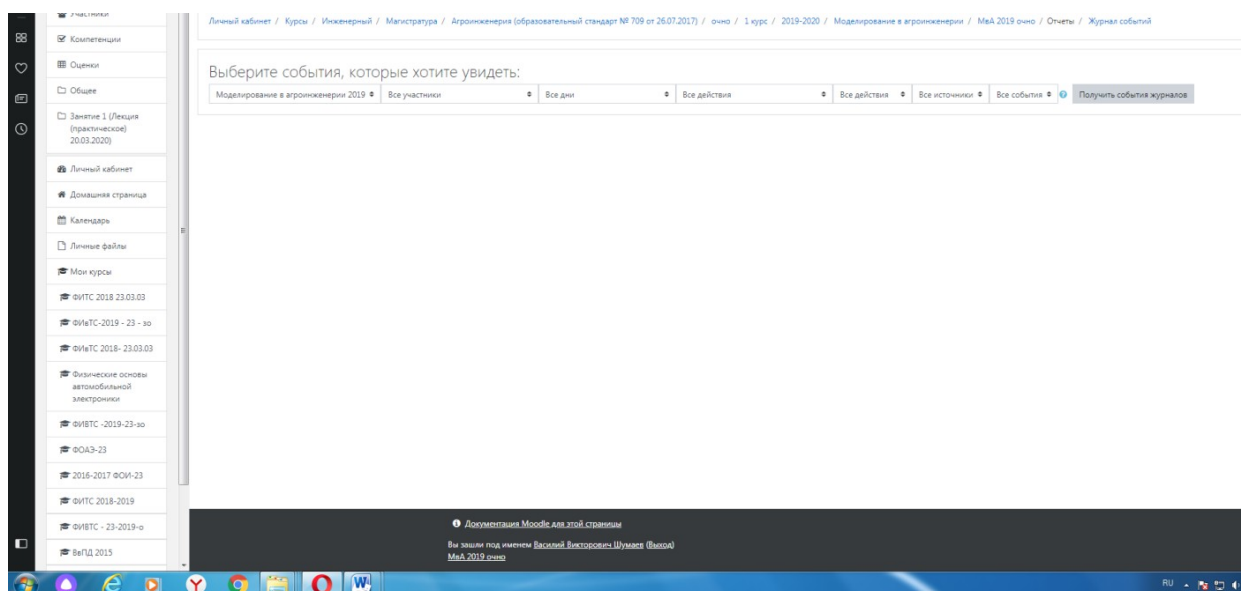
6. Для просмотра всех действий записанными на курс пользователями необходимо нажать кнопку «больше».



7. Затем появится окно, во вкладке отчёты нажимаем кнопку «Журнал событий».



8. Затем в открывшейся вкладке, выбираете действия, которые необходимо просмотреть (посещение курса)



9. В открывшейся вкладке «все дни» выбираем необходимое нам число, к примеру 20 декабря 2019 года. Тогда появится окно где возможно посмотреть действия участников курса.

Время	Полное имя пользователя	Загруженный пользователь	Контекст события	Компонент	Название события	Описание	Источник	IP-адрес
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумов	-	Задание: РПГ	Задание	Таблица оценивания просмотрена	The user with id '445' viewed the grading table for the assignment with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумов	-	Задание: РПГ	Задание	Модуль курса просмотрен	The user with id '445' viewed the 'assign' activity with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумов	-	Задание: РПГ	Задание	Страница состояния представленного ответа просмотрена	The user with id '445' has viewed the submission status page for the assignment with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумов	-	Задание: РПГ	Задание	Модуль курса просмотрен	The user with id '445' viewed the 'assign' activity with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумов	-	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Курс просмотрен	The user with id '445' viewed the course with id '18770'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:49	Василий Викторович Шумов	-	Тест: Тест	Тест	Отчет по тесту просмотрен	The user with id '445' viewed the report 'overview' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петров	Александр Леонидович Петров	Тест: Тест	Тест	Завершенная попытка теста просмотрена	The user with id '7278' has had their attempt with id '1455' reviewed by the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петров	Александр Леонидович Петров	Тест: Тест	Тест	Попытка теста завершена и отправлена на оценку	The user with id '7278' has submitted the attempt with id '1455' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	-	Александр Леонидович Петров	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Пользователю поставлена оценка	The user with id '-1' updated the grade with id '25729' for the user with id '7278' for the grade item with id '14887'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петров	Александр Леонидович Петров	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Пользователю поставлена оценка	The user with id '7278' updated the grade with id '25728' for the user with id '7278' for the grade item with id '14888'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петров	Александр Леонидович Петров	Тест: Тест	Тест	Сводка попытки теста просмотрена	The user with id '7278' has viewed the summary for the attempt with id '1455' belonging to the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петров	Александр Леонидович Петров	Тест: Тест	Тест	Попытка теста просмотрена	The user with id '7278' has viewed the attempt with id '1455' belonging to the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6

10. При этом факт выполнения заданий фиксируется в ЭИОС и оценивается ведущим преподавателем. Не выполнение задания является пропуском занятия. Данный факт фиксируется в журнале посещения занятий в соответствии с расписанием.

### **3.4 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена**

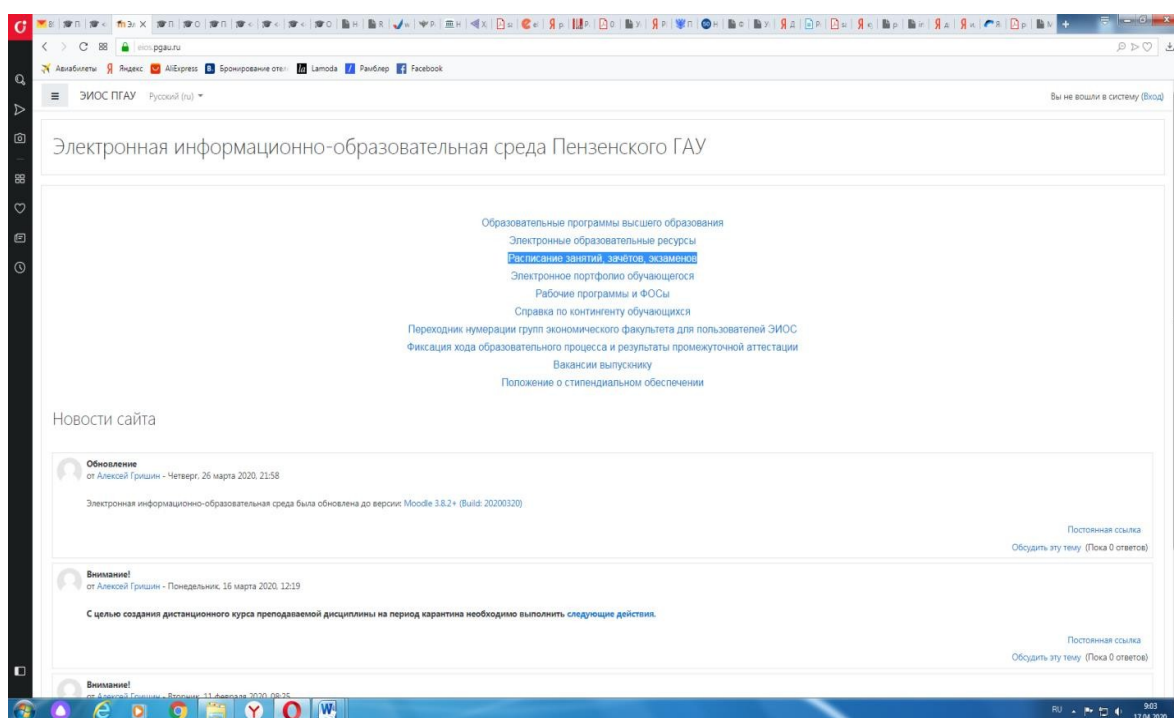
Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме зачета проводится с использованием одной из форм:

- компьютерное тестирование;
- устное собеседование, направленное на выявление общего уровня подготовленности (опрос без подготовки или с несущественным вкладом ответа по выданному на подготовку вопросу в общей оценке за ответ обучающегося), или иная форма аттестации, включающая устное собеседование данного типа;
- комбинация перечисленных форм.

Педагогический работник выбирает форму проведения промежуточной аттестации или комбинацию указанных форм в зависимости от технических условий обучающихся и наличия оценочных средств по дисциплине (модулю) в тестовой форме. Применяется единый порядок проведения в дистанционном формате промежуточной аттестации, повторной промежуточной аттестации при ликвидации академической задолженности, а также аттестаций при переводе и восстановлении обучающихся. В соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816, при проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – промежуточная аттестация) обеспечивается идентификация личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Промежуточная аттестация может назначаться с понедельника по субботу с 8-00 до 17-00 по московскому времени (очная форма обучения). В случае возникновения в ходе промежуточной аттестации сбоя технических средств обучающегося, устранить который не удастся в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием ([https://pgau.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=144](https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144)) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

- через электронное расписание занятий на сайте Университета ([https://pgau.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=144](https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144));
- через ЭИОС (<https://eios.pgau.ru/?redirect=0>), вкладка «Домашняя страница» - «Расписание занятий, зачётов, экзаменов», и проходит авторизацию под своим единым логином/паролем.

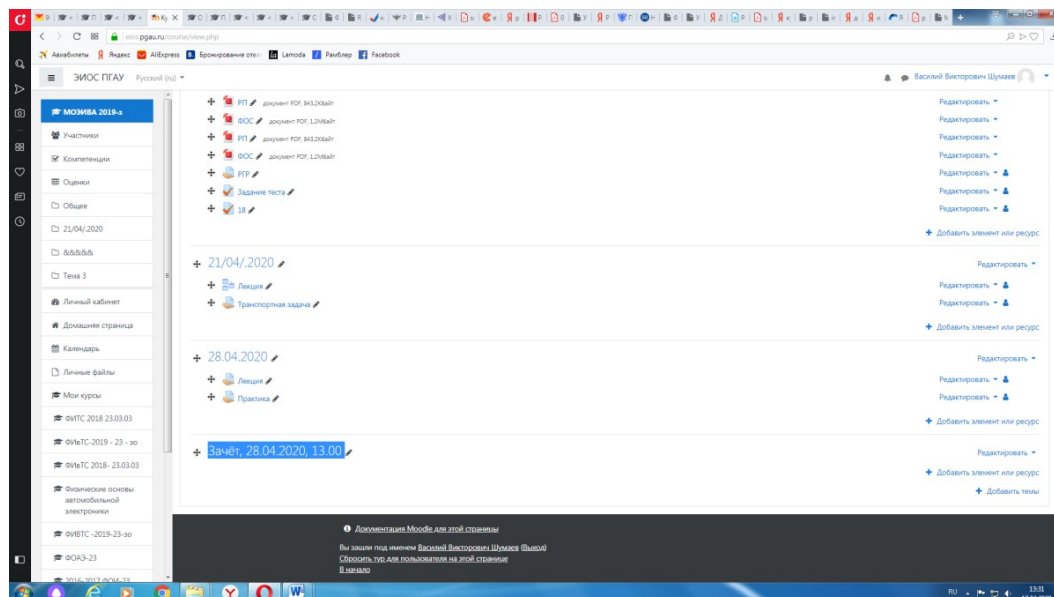


### ***Структура раздела дисциплины в ЭИОС для проведения промежуточной аттестации***

Раздел дисциплины в ЭИОС, предназначенный для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием,



содержит в названии информацию о виде промежуточной аттестации, дате и времени проведения промежуточной аттестации, для этого входим в «Режим редактирования» - «Добавить тему».



Раздел в обязательном порядке содержит следующие элементы:

а) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

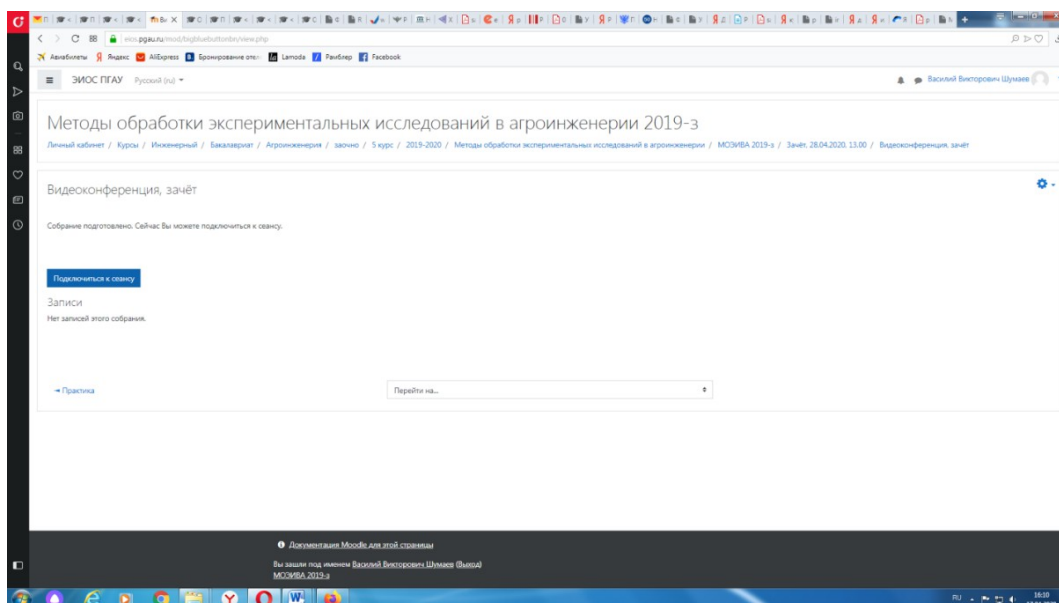
Банк тестовых заданий и тест должны быть сформированы не позднее, чем 5 рабочих дней до начала проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием.

б) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной почте от деканатов факультетов и размещает её в ЭИОС (в формате docx (doc) или xlsx (xls)) после прохождения обучающимися промежуточной аттестации по дисциплине (практике) для очной формы обучения, для заочной формы обучения

ведомость заполняется по мере прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

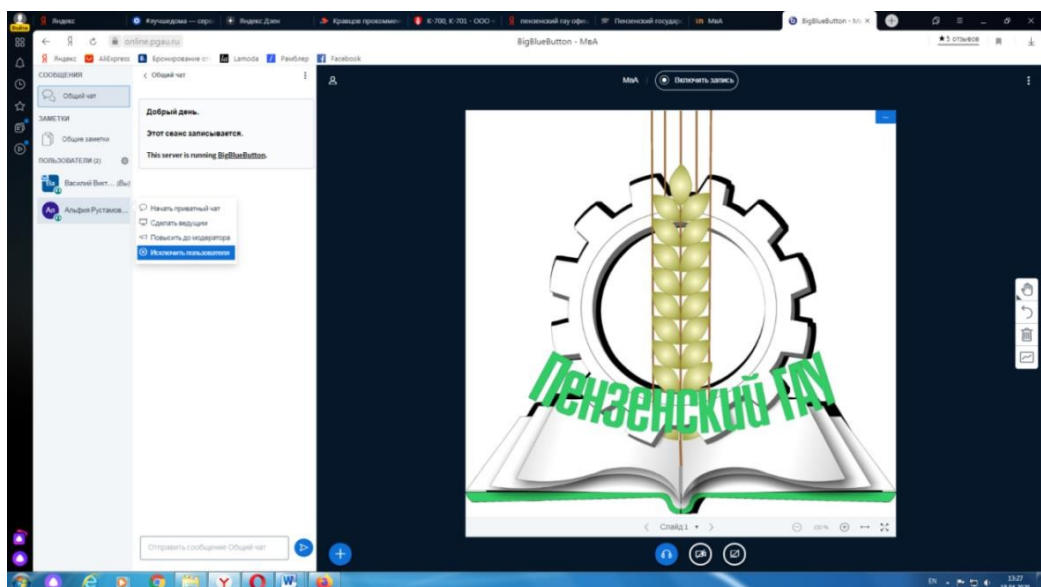
### ***Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования***

Устное собеседование (индивидуальное или групповое) проводится в формате видеоконференцсвязи в созданном разделе дисциплины, предназначенного для проведения промежуточной аттестации, для перехода в которую необходимо воспользоваться соответствующей ссылкой в разделе дисциплины. Перед началом проведения собеседования в вебинарной комнате педагогический работник выбирает «Подключится к сеансу».



Для того, чтобы при устном опросе в видеоконференции принимал участие только один обучающийся, необходимо предварительно составить график опроса. В случае присоединения к сеансу другого пользователя, необходимо нажать «Исключить пользователя».





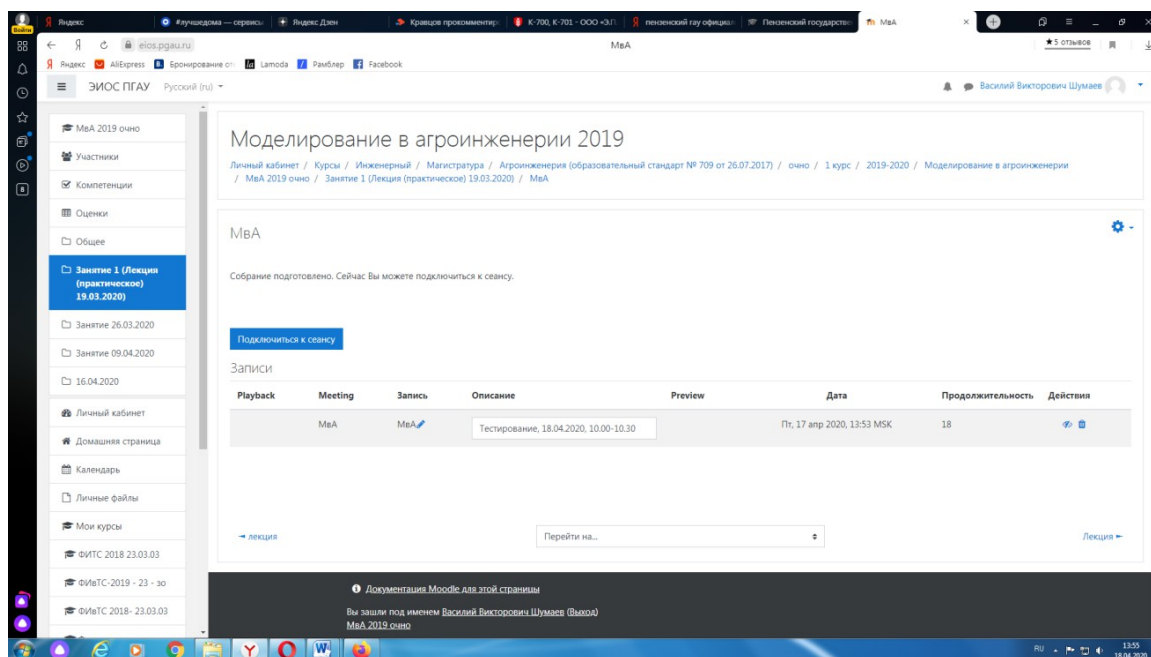
В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

- включает режим видеозаписи;
- проводит идентификацию личности обучающегося, для чего обучающийся называет отчетливо вслух свои ФИО, демонстрирует рядом с лицом в развернутом виде паспорт или иной документа, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи;
- проводит осмотр помещения, для чего обучающийся, перемещая видеокамеру или ноутбук по периметру помещения, демонстрирует педагогическому работнику помещение, в котором он проходит аттестацию.

После проведения собеседования с обучающимся педагогический работник отчетливо вслух озвучивает ФИО обучающегося и выставленную ему оценку («зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошел сбой технических средств обучающегося, устранить который не удалось в течение 15 минут, педагогический работник вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

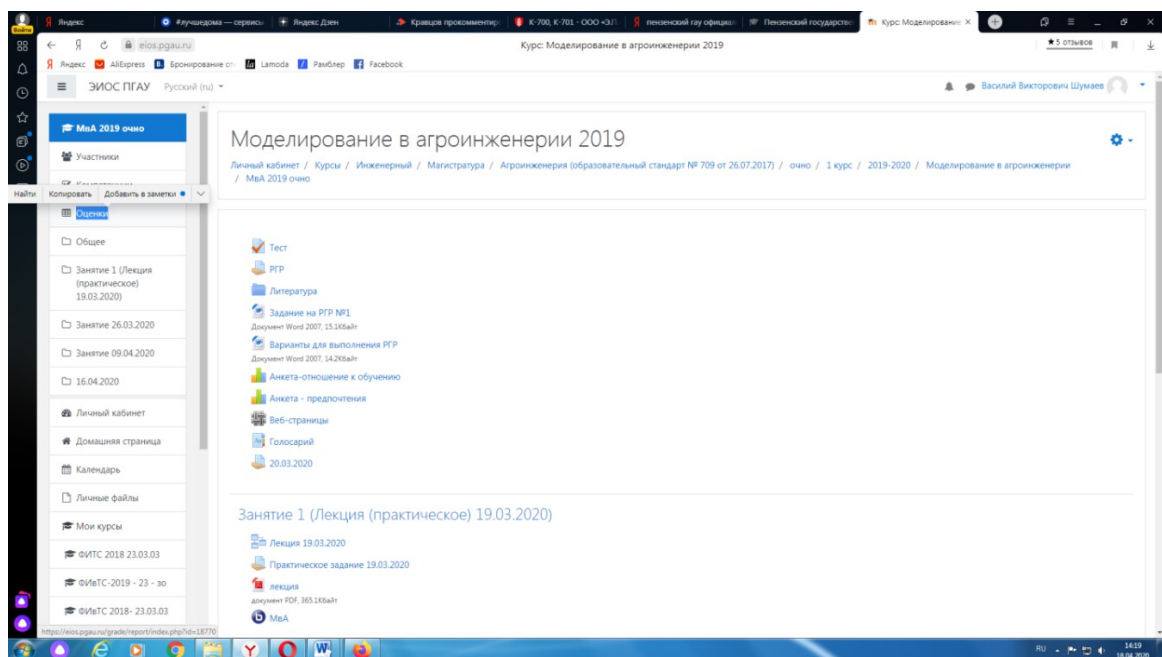
Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

Для каждого обучающегося проводится отдельная видеоконференция и сохраняется отдельная видеозапись собеседования в случае проведения устного опроса. При прохождении тестирования достаточно одна запись на группу, при этом указывается в описании «Тестирование, 18.04.2020, 10.00-10.30».

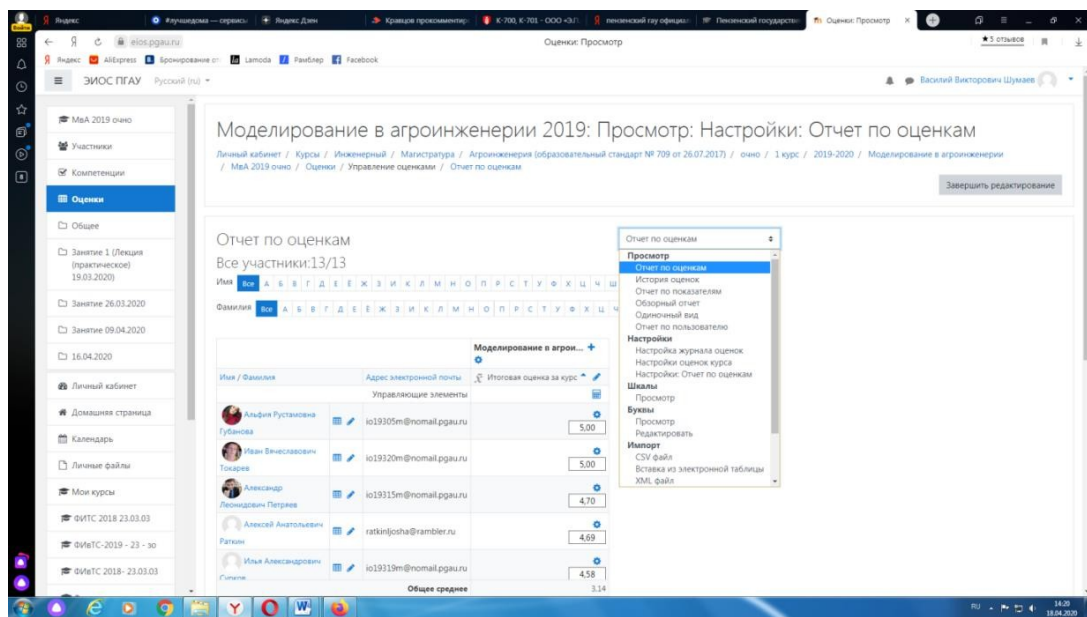


После сохранения видеозаписи педагогический работник может про-  
ставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по  
следующему алгоритму.

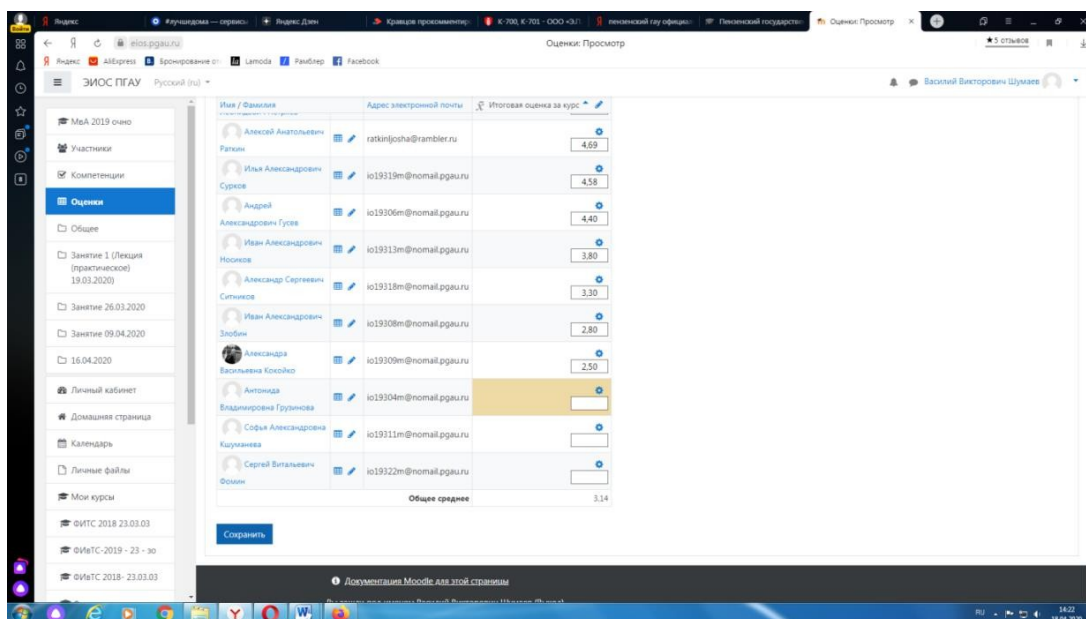
Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».



Выбираем «Отчёт по оценкам».



В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем про-  
ставить итоговую оценку и далее нажимаем «Сохранить».



В случае наличия обучающихся, не явившихся на промежуточную аттестацию, педагогический работник в обязательном порядке:

- создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Не явились на промежуточную аттестацию»;
- включает режим видеозаписи;
- вслух озвучивает ФИО каждого обучающегося с указанием причины его неявки на промежуточную аттестацию, если причина на момент проведения промежуточной аттестации известна.

В случае если у педагогического работника возникли сбои технических средств при подключении и работе в ЭИОС, он может (в порядке исключения) провести промежуточную аттестацию, используя любой мессенджер, обеспечивающий видеосвязь и запись видео общения.

Запись необходимо прислать по адресу [shumaev.v.v@pgau.ru](mailto:shumaev.v.v@pgau.ru). Наименование файла с видео необходимо задавать в следующем формате: «ФИО, дата, аттестации, время аттестации\_дисциплина.mp4». Ссылка на видеозапись аттестации будет размещена в соответствующем разделе онлайн-курса.

***Проведение промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования***

Компьютерное тестирование проводится с использованием функции в ЭИОС. Тест должен состоять не менее чем из 20 вопросов, время тестирования – не менее 15 минут.

Перед началом тестирования педагогический работник в вебинарной комнате начинает собрание с наименованием «Тестирование», включает видеозапись.

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В данном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи, (паспорт должен находиться на уровне лица, фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени).

Далее педагогический работник проводит идентификацию личностей обучающихся и осмотр помещений в которых они находятся (при видеофиксации), участвующих в тестировании, фиксирует обучающихся, не явившихся для прохождения промежуточной аттестации, в соответствии с процедурой, описанной выше.

Обучающийся, приступивший к выполнению теста раньше проведения идентификации его личности, по итогам промежуточной аттестации получает оценку неудовлетворительно. После выполнения теста обучающемуся автоматически демонстрируется полученная оценка.

В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошли сбои технических средств обучающихся, устранить которые не удалось в течение 15 минут, педагогический работник создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Сбои технических средств», включает режим видеозаписи, для каждого обучающегося вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

### ***Фиксация результатов промежуточной аттестации***

Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в

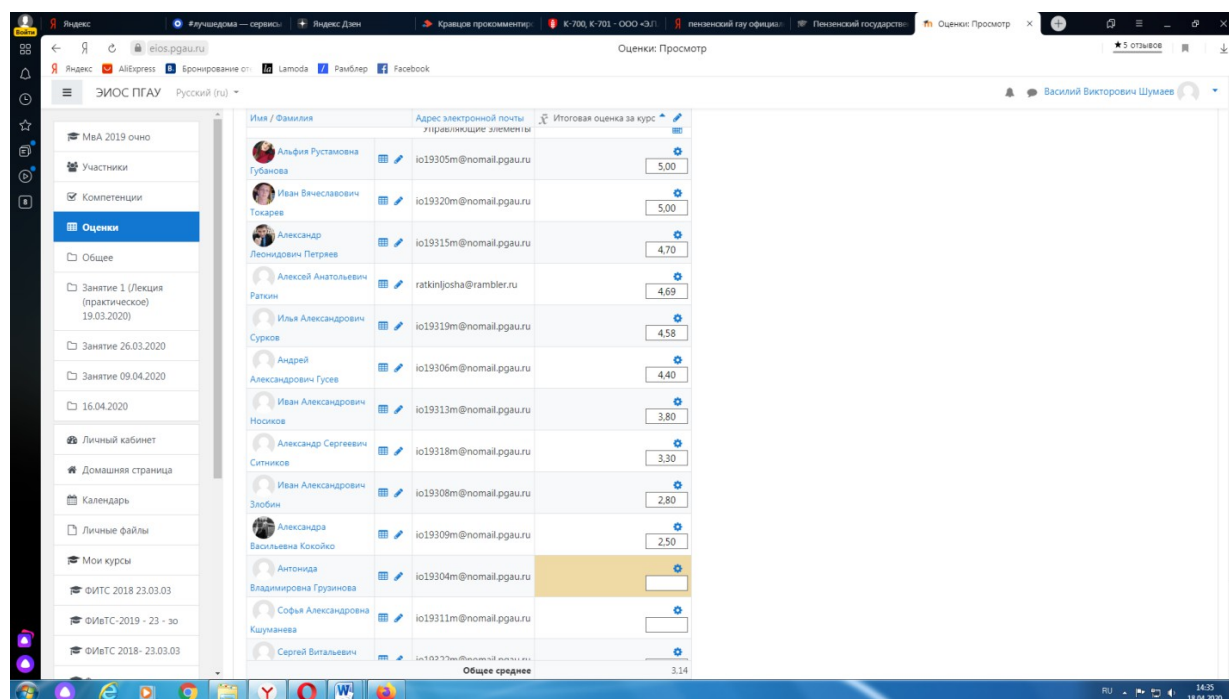
соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме компьютерного тестирования, фиксируется в результатах теста, сформированного в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle.

В день проведения промежуточной аттестации педагогический работник вносит ее результаты в электронную ведомость в соответствии с вышеизложенной инструкцией, выставив итоговую оценку.

### ***Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации***

Экзаменатор имеет право выставить отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре оценку «зачтено» по результатам текущего (в течение семестра) контроля успеваемости без сдачи или зачета. Оценка за зачет выставляется педагогическим работником в ведомость в период экзаменационной сессии, исходя из среднего балла по результатам работы в семестре, указанным в электронной ведомости.

Педагогический работник в случае освобождения обучающегося от зачета доводит до него данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС.



The screenshot displays the 'Оценки: Просмотр' (Grades: View) page in the EIOS PGAU system. The page shows a table of student grades for the 'МФА 2019 очно' (MFPA 2019 on-site) session. The table has three columns: 'Имя / Фамилия' (Name / Surname), 'Адрес электронной почты' (Email address), and 'Итоговая оценка за курс' (Final course grade). The grades are listed for 15 students, with the last student, 'Владимирова Гринунова', highlighted in yellow. The average grade for the group is 3.14.

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты	Итоговая оценка за курс
Альфия Рустамовна Губина	io19305m@nomail.pgau.ru	5,00
Иван Вячеславович Токарев	io19320m@nomail.pgau.ru	5,00
Александр Леонидович Петров	io19315m@nomail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Раткин	ratkinjasha@rambler.ru	4,68
Илья Александрович Сурков	io19319m@nomail.pgau.ru	4,58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@nomail.pgau.ru	4,40
Иван Александрович Носиков	io19313m@nomail.pgau.ru	3,80
Александр Сергеевич Ситников	io19318m@nomail.pgau.ru	3,30
Иван Александрович Злобин	io19308m@nomail.pgau.ru	2,80
Александра Васильевна Кокорко	io19309m@nomail.pgau.ru	2,50
Антониде Владимировна Гринунова	io19304m@nomail.pgau.ru	
София Александровна Кауланова	io19311m@nomail.pgau.ru	
Сергей Витальевич		
Общее среднее		3,14

Средняя оценка определяется на основе трех и более оценок. Студент, пропустивший по уважительной причине занятие, на котором проводился контроль, вправе получить текущую оценку позднее.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта, если средний балл составил более 3.

***Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации в форме тестирования:***

При сдаче экзамена:

до 3 баллов – неудовлетворительно;

от 3 до 5 баллов – соответственно – удовлетворительно, хорошо и отлично.

***Порядок апелляции среднего балла***

Обучающиеся, которые не согласны с полученным средним баллом, сдают зачет (экзамен) по расписанию в соответствии с процедурами, описанными выше, при этом он доводит данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС до педагогического работника за день до начала сдачи дисциплины.

Министерство сельского хозяйства РФ Федераль-  
ное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет» Фа-  
культет среднего профессионального образования (колледж)  
Кафедра \_\_\_\_\_

*наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики*

## **ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по учебной практике (УП 0\_.0\_)

Студенту \_ курса \_\_\_\_\_

*ФИО*

ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства про-  
дукции на автоматизированных технологических линиях производства про-  
дуктов питания из мясного сырья

МДК02.01. Технология производства продуктов питания из мясного сырья

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения

Место прохождения практики ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Срок практики \_\_\_\_\_



ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

МДК02.01. Технология производства продуктов питания из мясного сырья Рабо-

чий график (план) проведения практики

Виды работ	Планируемые результаты освоения практики (код компетенций, практический опыт, умения)	Дата выполнения работ
1	2	3
	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p> <p>Изучение порядка приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота. Ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя.</p> <p>Изучение основ технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими</p>	

	<p>инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований. Применение методов, приемов наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>	

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Подпись

ФИО, должность

Министерство сельского хозяйства РФ Федераль-  
ное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет» Фа-  
культет среднего профессионального образования (колледж)  
Кафедра \_\_\_\_\_

*наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики*

**ДНЕВНИК**

учебной практики (УП 0\_.0\_)

ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства про-  
дукции на автоматизированных технологических линиях производства про-  
дуктов питания из мясного сырья

МДК02.01. Технология производства продуктов питания из мясного сырья

Студента \_ курса \_\_\_\_\_

*ФИО*

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхо-  
ждения

Место прохождения практики ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

№ п/п	Дата	Содержание практики (краткое содержание выполненной работы)
1	2	3

Подпись практиканта\_\_\_\_\_

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

ФИО, должность

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

**ОТЧЕТ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ (УП**  
**0\_.0\_)**

ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

МДК02.01. Технология производства продуктов питания из мясного сырья

Выполнил студент

\_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_

ФИО студента

Проверил:

---

ФИО руководителя практики

Оценка\_\_\_\_\_

Пенза 201\_

## ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в  
период прохождения учебной практики

Студент \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

*ФИО*

специальность \_\_\_\_\_

прошел учебную практику (УП 0\_.0\_)

ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

МДК02.01. Технология производства продуктов питания из мясного сырья

В объеме \_\_\_\_\_ в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Личные качества студента, отношение к работе \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В ходе учебной практики студентом освоены умения, приобретен первоначальный практический опыт по виду профессиональной деятельности

\_\_\_\_\_

*вид деятельности*

**Оценка освоения профессиональных компетенций  
в период прохождения учебной практики**

Код компетенций	Требования к умениям, практическому опыту	Оценка освоения компетенций*
	<p>Владеть навыками Приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; Выполнения технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>уметь: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований; Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>	



\* - практический опыт (приобретен / не приобретен);

- умения (сформированы / не сформированы)

Руководитель

практики \_\_\_\_\_

Подпись

ФИО, должность

М.П.

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

итогов прохождения учебной практики (УП 0\_.0\_)

ПМ 0\_ \_\_\_\_\_

МДК 0\_.0\_ \_\_\_\_\_

студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

ФИО

специальность \_\_\_\_\_

Студент прошел \_\_\_\_\_ практику в объеме \_\_\_\_\_

в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

## Сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций

Код и наименование профессиональных компетенций	Результаты освоения практики (практический опыт, умения)	Виды работ	Оценка результатов освоения практики (качество выполнения работ)*
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.			
ПК 1.2. Организовывать выполнение			

технологических операций произ- водства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических ли- ниях                    в соответствии        с технологическими инструкциями			
--	--	--	--

\* оценивается по пятибалльной шкале

Оценка промежуточной аттестации по учебной практике \_\_\_\_\_

*зачтено / не зачтено*

Руководитель практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись

ФИО