

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
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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 профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях 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)

Никулина
(подпись)

Е.В. Никулина
(инициалы, Ф.)

Рецензент

канд. с.-х. наук, доцент
(уч. степень, ученое звание)

Гусева
(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)

Погосян
(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)
(наименование факультета)

Гаврюшина
(подпись)

И.В. Гаврюшина
(инициалы, Ф.)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу 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 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»

Гусева

Т.А. Гусева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	153
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	155
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	198
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	199

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях 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
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 2.1.01	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;
	Н 2.2.01	обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;
	Н 2.2.02	обеспечения технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.
Уметь	У.2.1.02	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
	У.2.2.02	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	3.2.1.02	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.2.2.02	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

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 6.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура 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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
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 сырью.	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		-	-
ПК.2.1. ПК.2.2 ОК 01 ОК 02	Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	107	64	102	44	20	5		-	-

OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 08 OK 09 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4 KK 5	кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.									
ПК.2.1. ПК.2.2 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 08 OK 09 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4 KK 5	Учебная практика	72	72						72	
ПК.2.1. ПК.2.2 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 08 OK 09 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4 KK 5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72	72							72

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

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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,	Код ПК, ОК, КК	Код Н/У/З
---	---	---	----------------	-----------

		акад. ч		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью.		112/56		
МДК.02.01. Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		112/56		
Тема 1.1. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	22/10		
	1. Введение. Значение, задачи и содержание курса.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	2. Различные виды муки. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Типы и сорта муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Требования к качеству пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Требования к качеству ржаной муки. Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01

	3. Отруби. Хлопья. Цельнозерновая мука. Зерновые продукты, требования к качеству.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	4. Дрожжи прессованные, дрожжи хлебопекарные сушеные. Требования к качеству дрожжей. Химические разрыхлители. Вода (виды, по ГОСТ). Требования к качеству воды. Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие №1 Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки.	3	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01

			КК 3 КК 4	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие №2 Органолептическая оценка качества различных сортов муки.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие №3 Изучение «Показателей качества пшеничной муки» по ГОСТ.	3	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие №4 Требования, предъявляемые к воде (СанПиН). Показатели качества	2	ПК.2.1 ОК 01	Н2.1.01 У2.1.02

	различных сортов поваренной соли.		ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
Тема 1.2. Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	18/8		
	1. Сахар и сахаросодержащие продукты, требования к качеству. Молоко и молочные продукты, требования к качеству.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	2. Яйца и яичные продукты, требования к качеству. Жиры и масла, требования к качеству. Крахмал. Требования к качеству крахмала.	3	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02

				Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	3. Солод. Орехи. Пряности. Эссенции ароматические пищевые. Плодово-ягодные продукты. Пищевые добавки. Требования к качеству этих продуктов.	3	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие №5 Органолептическая оценка качества воды.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 6 Органолептическая оценка качества химических разрыхлителей.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02

			ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 7 Проверка соответствия качества молочных продуктов по действующим ГОСТ.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 8 Проверка соответствия качества яичных продуктов по действующим ГОСТ.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02

				Уо 04.01 Зо 04.01
Тема 1.3. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	34/20		
	1. Приемка и хранение муки. Отбор проб муки для контроля ее качества. Приемка и хранение дрожжей. Приемка и хранение соли.	3	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	2. Сахар, сахаристые продукты и подсластители. Приемка и хранение. Продукты масложировые, их приемка и хранение.	3	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	3. Приемка и хранение молока и молочных продуктов. Приемка и хранение яиц и яичных продуктов.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	4. Приемка и хранение орехов, пряностей, крахмала, плодово-ягодных продуктов.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02

			КК 1 КК 2 КК 4	Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 04.01 Зс 04.01
	5. Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 Ус 01.02 Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 04.01 Зс 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	Практическое занятие № 9 Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 Ус 01.02 Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 04.01 Зс 04.01
	Практическое занятие № 10 Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 Ус 01.02 Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 04.01 Зс 04.01
	Практическое занятие № 11	4	ПК.2.1	Н2.1.01

	Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 12 Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 13 Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 14 Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования. Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01

				Зо 04.01
Тема 1.4. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	12/6		
	1. Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	2. Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие № 15 Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 16 Подготовка сахара, жиров, молочных и яйцепродуктов.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02

			КК 1 КК 2 КК 4	Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 04.01 Зс 04.01
Тема 1.5. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	26/12		
	1. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Ус 01.02 Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 03.01 Ус 03.02 Зс 03.01 Зс 03.02 Ус 04.01 Зс 04.01
	2. Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Ус 01.02 Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 03.01 Ус 03.02 Зс 03.01 Зс 03.02 Ус 04.01 Зс 04.01
	3. Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий.	6	ПК.2.2. ОК 01.	Н 2.2.01 Н 2.2.02

			ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие № 17 Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация.	3	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 18 Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01

				Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 19 Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов.	3	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 20 Приготовление макаронного теста. Учет качества муки.	2	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. <i>Тематика самостоятельной работы.</i> 1. Изучение показателей качества хлебопекарной муки.		10	ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02

2. Изучение органолептических показателей дополнительного сырья. 3. Изучение приемо-сдаточной документации на получение сырья 4. Изучение производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. 5. Изучение утвержденной (унифицированной) и производственной рецептуры. 6. Изучение способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки			КК 3 КК 4	Зс 02.01 Ус 03.01 Ус 03.02 Зс 03.01 Зс 03.02 Ус 04.01 Зс 04.01
Раздел 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		99/54		
МДК.02.01. Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		99/54		
Тема 2.1. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	46/24		
	1. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Ус 01.02 Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 03.01 Ус 03.02 Зс 03.01 Зс 03.02 Ус 04.01 Зс 04.01
	2. Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.	6	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Ус 01.02 Зс 01.01 Ус 02.02 Зс 02.01 Ус 03.01 Ус 03.02 Зс 03.01

				Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	3. Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.	6	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	4. Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.	6	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24		

	Практическое занятие № 21 Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба.	6	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 22 Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлебобулочных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий.	6	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 23 Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства макаронных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий.	6	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02

				Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 24 Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства кондитерских изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства кондитерских изделий.	6	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
Тема 2.2. Причины возникновения брака при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Содержание	26/16		
	1. Понятие бракованная продукция. Причины возникновения брака при производстве хлеба. Способы устранения дефектов.	2	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	2. Причины возникновения брака при производстве хлебобулочных изделий. Способы устранения дефектов.	2	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02

			КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	ЗО 01.01 УО 02.02 ЗО 02.01 УО 03.01 УО 03.02 ЗО 03.01 ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01
	3. Причины возникновения брака при производстве макаронных изделий. Способы устранения дефектов.	2	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 УО 01.02 ЗО 01.01 УО 02.02 ЗО 02.01 УО 03.01 УО 03.02 ЗО 03.01 ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01
	4. Причины возникновения брака при производстве кондитерских изделий. Способы устранения дефектов.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 УО 01.02 ЗО 01.01 УО 02.02 ЗО 02.01 УО 03.01 УО 03.02 ЗО 03.01 ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		

	Практическое занятие № 25 Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 26 Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 27 Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02

				Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 28 Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий.	4	ПК.2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н 2.2.01 Н 2.202 У 2.2.02 З 2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
Тема 2.3. Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	27/14		
	1. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлеба.	2	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 З2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	2. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий.	2	ПК.2.1 ПК.2.2	Н2.1.01 У2.1.02

			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	32.1.02 Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	3. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий.	2	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	4. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства кондитерских изделий.	2	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02

			КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	Практическое занятие № 29 Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлеба.	2	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.2.02 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 30 Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлебобулочных изделий.	4	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.2.02 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01

			КК 4	Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 31 Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве макаронных изделий.	4	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.2.02 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01
	Практическое занятие № 32 Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве кондитерских изделий.	4	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.2.02 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02

				ЗО 03.01 ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. <i>Тематика самостоятельной работы.</i> Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий.		5	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.2.02 У2.2.02 32.2.02 УО 01.02 ЗО 01.01 УО 02.02 ЗО 02.01 УО 03.01 УО 03.02 ЗО 03.01 ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01
Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.		107/44		
МДК.02.01. Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		107/64		
Тема 3.1. Организация работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Содержание	24/14		
	1. Требования к размещению предприятия и его территории. Требования к водоснабжению и канализации. Требования к естественному и искусственному освещению. Требования к отоплению и вентиляции. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию.	4	ПК.2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05 ОК 06 ОК 09. КК 1 КК 2 КК 3	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 УО 01.02 ЗО 01.01 УО 02.02 ЗО 02.01 УО 03.01 УО 03.02 ЗО 03.01 ЗО 03.02

			КК 4 КК 5	Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	2. Требования к инвентарю, таре и их санитарная обработка. Организация производственного контроля. Гигиена труда и личная гигиена персонала.	4	ПК.2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06 ОК 09. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	3. Обязанности и ответственность за соблюдение требований.	2	ПК.2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06 ОК 09. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01

				Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	Практическое занятие № 33 Изучение ГОСТ и СанПиН предъявляемые к помещениям в которых осуществляется производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06 ОК 09. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	Практическое занятие № 34 Изучение ГОСТ и СанПиН предъявляемые к инвентарю при осуществлении производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06 ОК 09. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03

	Практическое занятие № 35 Изучение норм СанПиН, предъявляемых работникам предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06. ОК 09. КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	Практическое занятие № 36 Оформление памятки по охране труда. Способы и средства защиты от вредных факторов.	2	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
Тема 3.2. Учет сырья, полуфабрикатов, материалов,	Содержание	30/18		
	1.Правила ведения учета при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02

вырабатываемой продукции, тары и контроль при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	3.Сертификация выпускаемой продукции, производства.	4	ПК.2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06 ОК 09.	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01

			КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Практическое занятие № 33 Изучение и заполнение форм документов, применяемых для учета сырья, полуфабрикатов, материалов, вырабатываемой продукции, тары.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.05 Зо 09.03
	Практическое занятие № 34 Изучение нормативно-технической документации контроля качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01

			КК 4 КК 5	ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01 УО 06.01 ЗО 06.02 УО 09.05 ЗО 09.03
	Практическое занятие № 35 Изучение маркировки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. (ГОСТ).	4	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 УО 01.02 ЗО 01.01 УО 02.02 ЗО 02.01 УО 03.01 УО 03.02 ЗО 03.01 ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01 УО 06.01 ЗО 06.02 УО 09.05 ЗО 09.03
	Практическое занятие № 36 Изучение сроков хранения и реализации хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	6	ПК.2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 0 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 УО 01.02 ЗО 01.01 УО 02.02 ЗО 02.01 УО 03.01 УО 03.02 ЗО 03.01 ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01 УО 06.01

				3o 06.02 Уo 09.05 3o 09.03
Тема 3.3. Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Содержание	53/12		
	1. Метрологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 08 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уo 01.02 3o 01.01 Уo 02.02 3o 02.01 Уo 03.01 Уo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Уo 04.01 3o 04.01 Уo 07.01 Уo 07.02 3o 07.01 3o 07.03 3o 07.04 Уo 08.03 3o 08.03 Уo 09.05 3o 09.03.
	2. Экологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 08 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3	Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уo 01.02 3o 01.01 Уo 02.02 3o 02.01 Уo 03.01 Уo 03.02 3o 03.01

			КК 4 КК 5	ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01 УО 07.01 УО 07.02 ЗО 07.01 ЗО 07.03 ЗО 07.04 УО 08.03 ЗО 08.03 УО 09.05 ЗО 09.03.
	3. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 08 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 З2.2.02 УО 01.02 ЗО 01.01 УО 02.02 ЗО 02.01 УО 03.01 УО 03.02 ЗО 03.01 ЗО 03.02 УО 04.01 ЗО 04.01 УО 07.01 УО 07.02 ЗО 07.01 ЗО 07.03 ЗО 07.04 УО 08.03 ЗО 08.03 УО 09.05 ЗО 09.03.
	4. Правила техники безопасности предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.2 ОК 01 ОК 02	Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02

			OK 03 OK 04 OK 07 OK 08 OK 09 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4 KK 5	32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Уо 08.03 Зо 08.03 Уо 09.05 Зо 09.03.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие № 37 Изучение метрологических правил и норм.	4		
	Практическое занятие № 38 Изучение требований экологических норм предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.2 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 07 OK 08 OK 09 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4 KK 5	Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 07.01

				Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Уо 08.03 Зо 08.03 Уо 09.05 Зо 09.03.
	Практическое занятие № 39 Охрана труда и окружающей среды при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 08 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Уо 08.03 Зо 08.03 Уо 09.05 Зо 09.03.
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. <i>Тематика самостоятельной работы.</i> Изучение маркировки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. (ГОСТ). Изучение требований экологических норм предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	5	ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 08	Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02

кондитерских изделий. Изучение правил техники безопасности предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Уо 08.03 Зо 08.03 Уо 09.05 Зо 09.03.
Курсовая работа Тематика курсовых работ: 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий 2. Технология приготовления макаронных изделий 3. Технология приготовления кондитерских изделий 4. Технология приготовления хлеба 5. Метрологическое обеспечение производства хлеба 6. Метрологическое обеспечение производства хлебобулочных изделий 7. Метрологическое обеспечение производства макаронных изделий 8. Метрологическое обеспечение производства кондитерских изделий 9. Организация работы предприятия производства хлеба и хлебобулочных изделий 10. Организация работы предприятия производства макаронных изделий 11. Организация работы предприятия производства кондитерских изделий	20	ПК 2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 З2.1.02 Н2.2.01 Н2.2.02 У2.2.02 З2.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04

			Уо 08.03 Зо 08.03 Уо 09.05 Зо 09.03
Учебная практика Виды работ 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; Ведение основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; Расчет производственной рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; Определение технологической эффективности работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Изучение технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Изучение видов и качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; Изучение основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; Изучение причин, методов выявления и способов устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	72	ПК 2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 4 КК 5	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Уо 08.03 Зо 08.03 Уо 09.05 Зо 09.03
Производственная практика Виды работ Расчет 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; Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	72	ПК 2.1 ПК.2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 06 ОК 07	Н2.1.01 У2.1.02 32.1.02 Н2.2.01 Н2.202 У2.2.02 32.2.02 Уо 01.02

<p>технологическими инструкциями;</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.</p>		<p>ОК 08</p> <p>ОК 09</p> <p>КК 1</p> <p>КК 2</p> <p>КК 3</p> <p>КК 4</p> <p>КК 5</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>
Промежуточная аттестация	6	<p>ПК 2.1</p> <p>ПК.2.2</p> <p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ПК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 08</p> <p>ОК 09</p> <p>КК 1</p> <p>КК 2</p> <p>КК 3</p> <p>КК 4</p> <p>КК 5</p>	<p>Н2.1.01</p> <p>У2.1.02</p> <p>32.1.02</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>

			3o 07.03 3o 07.04 Yo 08.03 3o 08.03 Yo 09.05 3o 09.03
Bcero	468		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы 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 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>

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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>

2. 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>

3. Технология хлебобулочных изделий. Практикум: 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>

4. 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>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Токарева, Н.И. [Технология хлебопекарного производства](#) Токарева Н.И., Нестеренко Н.А., Кудрявцев В.А. учебно-методическое пособие / Санкт-Петербург, 2018. - Издательство: [Санкт-Петербургский государственный экономический университет](#)

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для спо / А.И. Драгилев, В.М. Хроменков, М.Е. Чернов. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-44583-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238472>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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	<ul style="list-style-type: none"> - умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; - умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - знание технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 	<ul style="list-style-type: none"> Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией. Зачет по курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - знание технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями - знание технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями - умение рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - умение определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - знание видов и качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 	<ul style="list-style-type: none"> Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией. Зачет по курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.

	<p>- знание основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- знание причин, методов 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>	<p>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>–адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>–оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>–адекватность определения потребности в информации;</p> <p>–эффективность поиска;</p> <p>–адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>–разработка детального плана действий;</p> <p>–правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>–точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Защиты практических занятий.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Доклады с презентацией</p> <p>Зачет по курсу.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Защиты практических занятий.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Доклады с презентацией</p> <p>Зачет по курсу.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>–точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> <p>–точность определения сущности предпринимательства, его видов;</p> <p>–адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны</p> <p>–точность определения мер господдержки малому бизнесу,</p> <p>–точность определения видов предпринимательских рисков и методов их</p>	<p>Защиты практических занятий.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Доклады с презентацией</p> <p>Зачет по курсу.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>

	минимизации	модулю.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет по курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
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	Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет по курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 06 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	- умение описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; - знание значимости профессиональной деятельности по профессии (специальности);	Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет по курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдение норм экологической безопасности; - способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, - умение осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -знание способов обеспечения	Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет по курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по

	ресурсосбережения и принципов бережливого производства	профессиональному модулю.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> -применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; -знание средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии (специальности) -знание основ здорового образа жизни; -знание условий профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); 	<ul style="list-style-type: none"> Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет по курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> -адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет п курсу. Экзамен по междисциплинарному курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.

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

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

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

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МОДУЛЮ

Таблица 1.1 – Паспорт фонда оценочных средств по модулю ПМ02
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях

№ п/п	Контролируемые разделы модуля	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья Раздел 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы теста Вопросы к семинарскому занятию Темы для разбора конкретных ситуаций Доклады с презентацией Рефераты Задачи (творческие задания) Вопросы к зачету по междисциплинарному курсу Вопросы к зачету по производственной практике (по профилю специальности) Вопросы к экзамену по профессиональному модулю
2	Учебная практика	ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к зачету по учебной практике (по профилю специальности)

3	Производственная практика	ПК 2.1 ПК 2.2	Зачет по производственной практике (по профилю специальности)
---	---------------------------	------------------	---

2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ

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

Вопросы тестов

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 сооружений 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:

- a) в условиях, установленных изготовителем
- b) с учетом правил товарного соседства

Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

- a. - сахар
- b. + соль
- c. - патока

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

- a. - 24 часа
- b. + 36 часов
- c. - 16 часов

Способы приготовления ржаного теста

- a. + на заквасках
- b. + на заварках
- c. + с использованием добавок
- d. - безопарный
- e. - опарный

Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются

- a. + мука
- b. + вода
- c. + соль
- d. + дрожжи
- e. - яйца
- f. - молоко

Окраску пшеничного хлеба обуславливают

- a. + меланоидины
- b. - каротины
- c. - антоцианы
- d. - ксантофилл
- e. - хлорофилл

Дефектами мякиша хлеба являются

- a. + липкость
- b. + неравномерная пористость
- c. - 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) «Горчичный»;
- 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?

Темы докладов с презентацией

1. Хранение хлебопекарного сырья.
2. Транспортировка хлебопекарного сырья.
3. Требования к качеству хлебопекарного сырья.
4. Хлебопекарные свойства муки.
5. Экологическое обеспечение производства.
6. Современные методы хлебопечения.
7. Микробиологическая порча хлеба.
8. Производственный контроль.
9. Хлебобулочные полуфабрикаты.

Темы рефератов

1. Физические свойства и химический состав муки.
2. Хранение хлебобулочных продуктов.
3. Пороки хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Потери хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Режимы и способы хранения хлеба хлебобулочных изделий.
6. Особенность хранения макаронных изделий.
7. Сырье, используемое для производства макаронных изделий.
8. Контроль качества макаронных изделий.
9. Технологические линии производства макаронных изделий.
11. Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.
12. Требования к производству кондитерских изделий.

Темы для разбора конкретных ситуаций

1. Органолептические, физические, химические хлеба.
2. Проверка свежести хлеба.
3. Изучение состава хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Оценка качества свежего хлеба.
5. Проверка качества хлеба и хлебобулочных изделий.

Задачи (творческие задания)

Задача 1. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

Задача 2. Найти массу тестовой заготовки для батона семейного массой 0,6 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%.

Задача 3. Найти массу тестовой заготовки для плюшки московской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%.

Эталоны ответов

Задача 1. *Решение:* Для расчета массы тестовой заготовки воспользуемся формулой

$M_{т.з.} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} \pm \Delta M_{т.з.}$, где $M_{хл}$ – масса готового изделия, кг; $Z_{уп}$ – величина упека, кг; $Z_{ус}$ – величина усушки, кг; $\Delta M_{т.з.}$ – отклонение массы тестовой заготовки при делении, кг.

$Z_{уп} = M_{хл} \cdot q_{уп}$; $Z_{ус} = M_{хл} \cdot q_{ус}$, где $q_{уп}$ – величина упека, %; $q_{ус}$ – величина усушки, %.

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

$M_{т.з.} = 0,8 + (0,8 \cdot 6/100) + (0,8 \cdot 3/100) + 0,01 = 0,882$ кг

Ответ: 0,882 кг

Задача 2. *Решение:* Для расчета массы тестовой заготовки воспользуемся формулой

$M_{т.з.} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} \pm \Delta M_{т.з.}$, где $M_{хл}$ – масса готового изделия, кг; $Z_{уп}$ – величина упека, кг; $Z_{ус}$ – величина усушки, кг; $\Delta M_{т.з.}$ – отклонение массы тестовой заготовки при делении, кг.

$Z_{уп} = M_{хл} \cdot q_{уп}$; $Z_{ус} = M_{хл} \cdot q_{ус}$, где $q_{уп}$ – величина упека, %; $q_{ус}$ – величина усушки, %.

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

$M_{т.з.} = 0,6 + (0,6 \cdot 8/100) + (0,6 \cdot 4/100) + 0,01 = 0,67$ кг

Ответ: 0,67 кг

Задача 3. *Решение:* Для расчета массы тестовой заготовки воспользуемся формулой

$M_{т.з.} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} \pm \Delta M_{т.з.}$, где $M_{хл}$ – масса готового изделия, кг; $Z_{уп}$ – величина упека, кг; $Z_{ус}$ – величина усушки, кг; $\Delta M_{т.з.}$ – отклонение массы тестовой заготовки при делении, кг.

$Z_{уп} = M_{хл} \cdot q_{уп}$; $Z_{ус} = M_{хл} \cdot q_{ус}$, где $q_{уп}$ – величина упека, %; $q_{ус}$ – величина усушки, %.

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

$M_{т.з.} = 0,1 + (0,1 \cdot 12/100) + (0,1 \cdot 6/100) + 0,01 = 0,172$ кг

Ответ: 0,172 кг

Ситуационные задачи

Ситуационная задача № 1. Вы – пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?

Ситуационная задача № 2. Вы – пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 3. Вы – пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 4. Вы – пекарь на предприятии города. При изготовлении батона нарезного, после выпечки на поверхности изделия образовались трещины. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 5. Вы – пекарь на предприятии города. При изготовлении булочек школьных, после выпечки на поверхности изделия вышли из печи с притисками. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 6. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 10 кг вафельного полуфабриката для изделия «Трубочка вафельная с белковым кремом». Вы завели тесто и стали выпекать полуфабрикаты. Приготовив 5 кг полуфабриката, Вы приступили к изготовлению второй части. При выпечке вафельных листов рисунок на них виден не четко. Какова причина такого дефекта? Что нужно сделать для его устранения?

Ситуационная задача № 7. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 5 кг пряников медовых. Вы завели тесто и раскатали его, с помощью выемки приготовили тестовые заготовки на изделия. При выпечке изделий оказалось разная толщина. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 8. Вы - пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 5 кг заварных полуфабрикатов. Вы завели тесто и отсадили его на листы. При выпечке полуфабрикаты прилипли к листу. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 9. Вы - пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 7 кг бисквитного полуфабриката для торта Прага. Вы завели тесто и разлили по формам. После выпечки полуфабрикат осел. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 10. Вы - пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 10 кг слоеного полуфабриката для торта Наполеон. Вы завели тесто и с помощью выемки сделали квадратные тестовые заготовки. После выпечки полуфабрикат имеет слипшиеся края и плохой подъем. Какова причина такого дефекта?

Эталоны ответов

Задача 1. Решение: для устранения дефекта необходимо отрегулировать оборудование: настроить толщину раскатки пласта.

Задача 2. Решение: при приготовлении изделия недостаточно уделено времени расстойки.

Задача 3. Решение: при приготовлении изделие перестояло в расстойке.

Задача 4. Решение: при приготовлении изделия тестовая заготовка слишком долго находилась на открытом воздухе и поверхность заветрелась.

Задача 5. Решение: при укладке тестовых заготовок не соблюдалось расстояние между ними.

Задача 6. Решение: После выпечки первой партии не зачистили электрвафельницу. Для устранения дефекта необходимо удалить остатки теста с поверхности электровафельницы.

Задача 7. Решение: при раскатке теста получилась неравномерная толщина пласта теста, необходимо было произвести контрольную раскатку.

Задача 8. Решение: при отсаживании теста поверхность листа была недостаточно смазана маслом.

Задача 9. Решение: при посадке в печь лист с бисквитным тестом сотрясали, неосторожно производили загрузку печи.

Задача 10. Решение: края слоеного полуфабриката слиплись, так как использовалась выемка с тупыми краями.

Вопросы для промежуточного контроля (зачет)

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.
15. Транспортирование хлеба хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
16. Подготовка основного хлебопекарного сырья.
17. Подготовка дополнительного хлебопекарного сырья.
18. Производство хлебобулочных изделий.
19. Классификация хлебобулочных изделий. Сырье и материалы.
20. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Классификация макаронных изделий. Сырье и материалы.
22. Упаковка хлеба и хлебобулочных изделий.
23. Технологические линии для производства хлеба.
24. Технологические линии для производства макаронных изделий.
25. Технологические линии для производства кондитерских изделий.
26. Причины возникновения брака при производстве.
27. Требования к размещению предприятия и его территории.

Вопросы и задания для промежуточного контроля (экзамен)

1. Понятие о муке. Морфологический, химический состав, свойства муки.
2. Количественные и качественные показатели продуктивности производства.
3. Виды сырья, перерабатываемого на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
4. Транспортирование хлеба. Документы на доставляемую продукцию.
5. Дезинфекция транспорта, тары, оборудования при производстве хлеба.
6. Источники и пути обсеменения хлеба микроорганизмами. Виды порчи хлеба.
7. Изменения физико-химических свойств хлеба при хранении.
8. Способы и сроки хранения кондитерских изделий.
9. Автоматизация на хлебопекарных производствах. Ее значение, сущность и направление.
10. Производство макаронных изделий. Классификация макаронных изделий. Сырье и материалы.
11. Производство хлебобулочных полуфабрикатов. Классификация. Сырье и материалы. Упаковка. Требования к качеству консервов.
12. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья.
13. Автоматизация на хлебопекарных производствах.
14. Оборудование для доставки и транспортировки сырья.
15. Оборудование для очистки, разделки и перемешивания сырья.
16. Технологические линии для производства хлебобулочных изделий.
17. Технологические линии для производства макаронных изделий.
18. Технологические линии для производства кондитерских изделий.
19. Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий
20. Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий.
21. Автоматизированные технологические линии для кондитерских изделий.
22. Нормативные требования, предъявляемые к автоматизированным технологическим линиям и производимым продуктам хлебопечения.
23. Причины возникновения брака при производстве.
24. Требования к размещению предприятия и его территории.
25. Организация производственного контроля.
26. Требования к инвентарю, таре и их санитарная обработка.
27. Гигиена труда и личная гигиена персонала.
28. Правила ведения учета при производстве хлеба.
29. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.
30. Сертификация выпускаемой продукции.
31. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства продуктов питания из мясного сырья.

Вариант №1

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК2.1, ПК 2.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК 9.

Инструкция:

Внимательно прочитайте вопрос и изложите содержание ответа в письменной форме.

Вы можете воспользоваться

Время выполнения задания –15 мин.

Текст задания:

Производство макаронных изделий. Классификация макаронных изделий. Сырье и материалы.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК4, ОК5, ОК7, ОК 9.

Инструкция:

Внимательно рассмотрите производственную ситуацию.

Вы можете воспользоваться:

Время выполнения задания –15 мин.

Текст задания:

Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК4, ОК5, ОК7, ОК 9.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выберите один или несколько правильных ответов.

При выборе правильного ответа необходимо обвести номер кружком.

Время выполнения – 15 мин.

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

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Оценивание практического опыта, умений, знаний проводится с целью определения уровня сформированности компетенций ПК 2.1, ПК 2.2 по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценивание результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) проводится с целью определения уровня сформированности практического опыта в рамках компетенций ПК 2.1, ПК 2.2 по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Процедура оценивания практического опыта, умений, знаний, индивидуальных способностей студентов осуществляется с помощью контрольных мероприятий, различных образовательных технологий и оценочных средств, приведенных в паспорте фонда оценочных средств.

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 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 анализа конкретных ситуаций

Анализ конкретных ситуаций (АКС) является традиционным средством текущего контроля и оценки сформированности умений, знаний, практического опыта. Выполнение обучающимися заданий данного вида позволяют преподавателю оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; умения интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.

Выделяют следующие признаки метода АКС:

1. Коллективная выработка решения.
2. Многоальтернативность решения.
3. Предлагается единая для всех задача и цель при выработке решения.

В отсутствие ролей или различных ролевых функций, перед обучающимися ставится единая цель - найти решение проблемы.

4. Наличие системы группового оценивания деятельности обучающихся. Метод предполагает коллективную деятельность обучающихся в процессе занятия. Оценивание их деятельности может осуществляться либо выборочно индивидуально, как поощрение наиболее активных, нашедших наиболее правильное решение, либо по группам, в случае формирования команд.

5. Наличие управляемого эмоционального напряжения. Любая активизация обучения предусматривает наличие эмоционального напряжения, которое должно контролироваться преподавателем.

В процессе разрешения конкретной учебной ситуации, обучающиеся действуют по аналогии с реальной практикой, то есть используют свой опыт, применяют в учебной аудитории те способы, средства и критерии анализа, которые были приобретены ими в процессе предшествующей учебной деятельности и производственных практик. Под влиянием совместной

учебной деятельности над конкретными ситуациями формируется новая система приемов и способов работы.

Анализ конкретных ситуаций студентами осуществляется на практических занятиях. К решению задач следует приступать после проведения собеседования с обучающимися, в ходе которого преподаватель выясняет уровень теоретических знаний студентов и их готовность применять полученные знания на практике.

Анализ конкретных ситуаций направлен на приобретение и отработку практического опыта, умений, знаний для решения профессиональных задач и формирование компетенций ПК 2.1, ПК 2.2

В обязанности преподавателя входит оказание методической помощи и консультирование обучающихся.

Уровень умений и навыков обучающегося определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка соответствующих компетенций осуществляется на основе интегрированной шкалы оценивания.

Критерии оценки результата обучения следующие:

- точность воспроизведения учебного материала (воспроизведение терминов, алгоритмов, методик, правил, фактов и т.п.);
- точность в описании фактов, явлений, процессов с использованием терминологии;
- точность различения и выделения изученных материалов;
- способность анализировать и обобщать информацию;
- способность синтезировать на основе данных новую информацию;
- наличие обоснованных выводов на основе интерпретации информации, разъяснений;
- выявление причинно-следственных связей при выполнении заданий, выявление закономерностей.

Таблица 3.2.1 – Интегрированная шкала оценивания

Оценка	Описание	Результаты обучения	Показатели оценки результата	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенций
5	Обучающийся уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой	(ПК 2.1, ПК 2.2) 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	Составление плана мероприятий по способам и методам ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из сырья растительного происхождения Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из сырья растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	продемонстрирована сформированность умений, знаний
4	Обучающийся правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой			в целом подтверждается освоение умений, знаний
3	Обучающийся не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне			выявлена недостаточная сформированность умений, знаний
2	Обучающийся не способен аргументированно и последовательно применять теоретические положения к оценке практических ситуаций, допускает грубые ошибки; не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой			не сформированы умения, знания

		<p>производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	
--	--	--	--

3.3 Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме дискуссии на семинарском занятии

Дискуссия представляет собой способ организации совместной деятельности с целью интенсификации процесса принятия решений в группе посредством обсуждения какого-либо вопроса или проблемы. Под дискуссией также может подразумеваться публичное обсуждение каких-либо проблем, спорных вопросов.

Дискуссия обеспечивает активное включение обучающихся в поиск истины; создает условия для открытого выражения ими своих мыслей, позиций, отношений к обсуждаемой теме и обладает особой возможностью воздействия на установки ее участников в процессе группового взаимодействия.

Важной характеристикой дискуссии является аргументированность.

Тему дискуссии студенты выбирают из перечня предложенного преподавателем и приведенному в фонде оценочных средств.

Дискуссия-диалог применяется для совместного обсуждения проблем, решение которых может быть достигнуто на основе согласования различных точек зрения, достижения консенсуса.

Дискуссия-спор используется для всестороннего рассмотрения сложных проблем, не имеющих однозначного решения. Она построена на принципе «позиционного противостояния» и ее цель – уточнить и определить свою позицию; научить аргументировано отстаивать свою точку зрения и в то же время осознать право других иметь свой взгляд на эту проблему, быть индивидуальностью.

Условия эффективного проведения дискуссии:

- информированность и подготовленность обучающихся к дискуссии, свободное владение материалом, привлечение различных источников для аргументации отстаиваемых положений;
- правильное употребление понятий, используемых в дискуссии, их единообразное понимание;
- корректность поведения, недопустимость высказываний, задевающих личность оппонента;
- установление регламента выступления участников;
- полная включенность группы в дискуссию;
- обучение обучающихся умению вести дискуссию, совместная выработка правил и норм групповой коммуникации;
- особая позиция преподавателя как руководителя дискуссии, которая заключается в стимулировании обсуждения, подведении результатов работы.

Процедура проведения дискуссии:

1) введение в дискуссию (формулирование проблемы и целей дискуссии; создание мотивации к обсуждению – определение значимости проблемы, указание на нерешенность и противоречивость вопроса; установление регламента дискуссии и ее основных этапов; совместная выработка правил дискуссии; выяснение однозначности понимания темы дискуссии, используемых в ней терминов, понятий).

2) обсуждение проблемы, вопроса (обмен участниками дискуссии мнениями по каждому вопросу; формирование максимума мнений, идей, предложений и соотношение их друг с другом);

3) подведение итогов обсуждения (выработка согласованного мнения и принятие группового решения; совместная оценка эффективности дискуссии в решении обсуждаемой проблемы; обозначение аспектов позиционного противостояния и точек соприкосновения в ситуации, когда дискуссия не привела к полному согласованию позиций участников).

Требования к дискуссии:

1. Строеение выступления: позиция, обоснование, пример, следствие.

В позиции указывается собственная точка зрения. В обосновании приводятся доводы в поддержку позиции. Примеры иллюстрируют представленные доводы. В заключении формулируются выводы.

2. Изложение материала должно быть связанным, последовательным, эмоциональным, выразительным, научно аргументированным, точным.

3. Соблюдение регламента выступления. Продолжительность представления вопроса дискуссии составляет 3-5 минут. По окончании представления вопроса дискуссии обучающемуся могут быть заданы вопросы со стороны преподавателя и других обучающихся.

При подготовке к дискуссии обучающийся должен полностью и аргументированно обосновать свою точку зрения, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать выводы и отвечать на вопросы.

Качество представления материала дискуссии можно оценивать по следующим критериям: способность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, лаконичность постановки проблемы, уровень освоения темы и изложения материала.

Шкала оценивания дискуссии

Оценка дискуссии осуществляется на основе интегральной (целостной) шкалы оценивания.

Интегральная (целостная) шкала рассматривает материал дискуссии в целом, а не по аспектам. Учитывает одновременно множество факторов, а не оценивает каждый в отдельности.

Таблица 3.3.1- Интегральная шкала оценивания дискуссии

Оценка	Характеристика критерия	Результаты обучения	Показатели оценки результата	Критерии оценивания результатов обучения для формирования умений, знаний
5	Демонстрирует полное понимание проблемы, вопроса. Все требования, предъявляемые к дискуссии, выполнены. Использует доказательства, подтверждающие высказывания. Вовлекает в дискуссию другое лицо.	ПК 2.1, ПК2.2 уметь: подготавливать сырье и расходные материалы применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировок, инструменты для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций знать:	Составление плана мероприятий по способам и методам ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из сырья растительного происхождения Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения Организация выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическим и инструкциями	Продемонстрирована сформированность умений, знаний
4	Демонстрирует значительное понимание проблемы, вопроса. Все требования, предъявляемые к дискуссии, выполнены. Использует доказательства, подтверждающие высказывания.	порядок приемки хранения и подготовки к использованию сырья полуфабрикатов, расходного материала используемых при производстве продуктов питания из сырья растительного происхождения,	и	В целом подтверждается освоение умений, знаний
3	Демонстрирует частичное понимание проблемы, вопроса. Большинство требований, предъявляемых к дискуссии, выполнено. Частично	включая виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	и	Выявлена недостаточная сформированность умений, знаний

		кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
--	--	--	--	--

	использует доказательства, подтверждающие высказывания.			
2	Демонстрирует небольшое понимание проблемы, вопроса. Многие требования, предъявляемые к дискуссии, выполнены.			Не сформированы умения, знания

При оценке сформированности умений, знаний используются критерии оценки результата обучения (признаки, на основании которых проводится оценка по показателю). Критерии могут содержать указание на соответствие выполненного процесса (полученного продукта) эталону, правилам, другим документам, устанавливающим количественные требования к качеству процесса или результата деятельности, рациональность выбора объекта, полноту и точность осуществления процесса, обоснованность проведения оценки результата деятельности. Также критерии могут уточнять требования к качеству (свойству) процесса или результата деятельности.

3.4 Процедура и критерии оценки знаний и умений при текущем контроле успеваемости в форме доклада с электронной презентацией

Выполнение доклада с электронной презентацией используется как средство текущего контроля и организуется ведущим преподавателем как публичная защита в присутствии обучающихся. Тему доклада с презентацией студенты выбирают самостоятельно из перечня предложенного

преподавателем по остаточному принципу (при выборе темы студентом она удаляется из перечня), приведенному в фонде оценочных средств.

Публичная защита рассчитана на выяснение объема умений и знаний обучающегося по компетенциям: ПК 2.1, ПК 2.2

Продолжительность доклада 5...7 минут. После доклада обучающиеся обсуждают представленный материал в форме вопросов и ответов. Модератором дискуссии является ведущий преподаватель или по согласованию с ним один из обучающихся группы. В ходе дискуссии преподаватель определяет уровень усвоения обучающимся, теоретического материала, его готовность к решению практических задач. Критерии оценки результатов доклада с презентацией зависят от того, каковы цели поставлены перед ним. Цели проведения собеседования определяют и критерии оценки его результатов которых приведены в таблице 3.4.1.

Правила оформления презентаций и докладов.

Доклад с электронной презентацией содержит две части: текст и иллюстрационный материал (слайды).

Иллюстрационный материал (слайды) формируются из рисунков, таблиц, графиков, анимационных материалов, видео (выполненных с помощью компьютерных технологий) в стандартной программе «Power Point». Иллюстрационный материал (слайды) выполняются таким образом, чтобы представленный на них материал был хорошо виден с небольшого расстояния. Иллюстрационный материал (слайды) должен быть логично увязан с текстом доклада и синхронизирован с ним по времени.

Таблица 3.4.1 – Критерии оценки доклада с презентацией

№	Критерий	Оценка			
		5	4	3	2
1	Соответствие содержания доклада заявленной теме	содержание доклада соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	содержание доклада, за исключением отдельных моментов, соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	содержание доклада лишь частично соответствует заявленной теме	содержание доклада не соответствует заявленной теме
2	Степень раскрытия темы	тема раскрыта полностью; представлен обоснованный объём	тема раскрыта хорошо, но не в полном объёме; информации представлено	раскрыта малая часть темы; поиск информации проведён	Тема не раскрыта; поиск информации проведён поверхностно; в

		информации; изложение материала логично, доступно	недостаточно; в отдельных случаях нарушена логика в изложении материала, не совсем доступно	поверхностно; в изложении материала отсутствует логика, доступность	изложении материала отсутствует логика, доступность
3	Умение доступно и понятно передать содержание доклада в виде презентации	на основе представленно й презентации формируется полное понимание тематике исследования, раскрыты детали	на основе представленной презентации формируется общее понимание тематике исследования, но не ясны детали	из представленн ой презентации не совсем понятна тематика исследования, детали не раскрыты	из представленной презентации непонятна тематика исследования, детали не раскрыты
4	Соответствие оформления презентации установленным требованиям	презентация полностью соответствует установленным требованиям	презентация частично соответствует установленным требованиям	презентация в малой степени соответствует установленным требованиям	презентация не соответствует установленным требованиям
5	Соответствие оформления списка использованной литературы ГОСТ Р 7.0.5- 2008	оформление списка использованно й литературы полностью соответствует ГОСТ Р 7.0.5- 2008	оформление списка использованной литературы в большей степени соответствует ГОСТ Р 7.0.5- 2008	оформление списка использованн ой литературы не соответствует ГОСТ Р 7.0.5- 2008	отсутствует список использованной литературы
6	Наличие ссылок на работы, представленные в списке использованной литературы	представлены ссылки на все работы списка использованно й литературы	представлены ссылки на большую часть работ списка использованной литературы	отсутствуют ссылки на большую часть работ списка использованн ой литературы	отсутствуют ссылки на все работы списка использованной литературы
7	Актуальность источников информации (использованная литература, представленная информация)	вся использованна я литература и представленна я информация за последние 10 лет	большинство использованной литературы и представленной информации за последние 10 лет	источники информации выбраны формально и не актуальны	источники информации отсутствуют
8	Ответы на вопросы	все ответы на вопросы исчерпывающи е,	ответы не на все вопросы были исчерпывающие ,	ответов на вопросы были, но они не	ответов на вопросы не было

		аргументированные, корректные	аргументированные, корректные	соответствовали заданным вопросам	
9	Ораторское искусство: точность изложения, свободное владение материалом, эмоциональность выступления, культура речи (правильное произношение слов, постановка ударений в словах, отсутствие «слов-паразитов»), владение голосом (громкость, темп, интонация), умение привлечь внимание аудитории, лаконичность изложения	выступление докладчика полностью соответствует критериям	выступление докладчика большей частью соответствует критериям	выступление докладчика лишь частично соответствует критериям	выступление докладчика не соответствует критериям

Таблица 3.4.2 – Шкала оценивания с учетом контролируемых результатов обучения

Оценка	Результаты обучения (умения, знания)	Показатели оценки результата	Критерии оценивания результатов обучения для формирования умений, знаний
5	ПК 2.1, ПК 2.2 уметь: анализировать состояние рынка	Составление плана мероприятий по способам и методам ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из сырья растительного происхождения плана мероприятий по способам и методам ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из сырья растительного происхождения Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из сырья растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Продемонстрирована сформированность умений, знаний
4	продукции и услуг в области производства		В целом подтверждается освоение умений, знаний
3	продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических		Выявлена недостаточная сформированность умений, знаний
2	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;		Не сформированы умения, знания

	причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
--	--	--	--

При оценке сформированности умений, знаний используются критерии оценки результата обучения (признаки, на основании которых проводится оценка по показателю). Критерии могут содержать указание на соответствие выполненного процесса (полученного продукта) эталону, правилам, другим документам, устанавливающим количественные требования к качеству процесса или результата деятельности, рациональность выбора объекта, полноту и точность осуществления процесса, обоснованность проведения оценки результата деятельности. Также критерии могут уточнять требования к качеству (свойству) процесса или результата деятельности.

Максимальная суммарная оценка соответствует 45 баллам.

Результаты доклада с презентацией оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «не зачтено» и оформляются в виде рецензии.

Оценка выставляется на основании результатов расчёта по формуле:

$$X = \frac{\sum \text{Баллов}}{9}$$

где X – итоговая оценка (по пяти бальной системе оценок, округляется до целого числа по общепринятой методике);

\sum Баллов – суммарное количество баллов за все 9 критериев.

Доклад с электронной презентацией должен содержать все аспекты рассматриваемой темы. В данном случае проверяются глубина знаний, способности проводить оценку данных и объяснять полученные результаты, умение представить материал и аргументировано его защищать, при этом приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на него.

Для аргументации приведенной точки зрения автора, необходимо давать ссылки на используемую литературу. Ссылки на научные источники являются обязательным элементом работы. Необходимо сопровождать ссылками не только цитаты, но и любое заимствованное из источника положение или цифровой материал. Допускается приводить ссылки как отдельным списком на источники, так и в подстрочном примечании на каждом слайде.

Доклад по заданной теме должен быть выполнен аккуратно и грамотно, графические материалы (таблицы, графики, схемы, иллюстрации) должны наглядно демонстрировать положения разрабатываемой темы.

Использованная литература должна располагаться в следующем порядке:

- литературные источники;
- справочные издания;
- монографии и статьи;
- адреса сайтов в алфавитном порядке по именам их авторов.

Указываются фамилия и инициалы авторов, полное название используемого источника, место издания, наименования издательства, год издания, общее количество страниц.

Иллюстрации в тексте доклада должны иметь название, которое помещают над иллюстрацией. Иллюстрация обозначается словом «Рисунок», которое помещают после поясняющих данных. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Если в работе одна иллюстрация, её не нумеруют.

Нумерация листов доклада должна быть сквозная, она является продолжением общей нумерации основного текста.

Схема (порядок) доклада с электронной презентацией.

1. В начале доклада докладчик должен поприветствовать всех присутствующих в аудитории словами: «Уважаемые присутствующие, уважаемые коллеги, разрешите представить вашему вниманию доклад на тему...» затем должно прозвучать название работы и фамилия автора. Название доклада должно быть конкретным и ясно указывать, на что направлены ваши усилия. В названии доклада должно быть не более 10 слов.

2. Далее следует введение.

В этой части необходимо обосновать необходимость проведения доклада и его актуальность. Другими словами, докладчик должен доказать, что доклад достоин того, чтобы его слушали. Время для введения – примерно одна минута. Необходимо объяснить аудитории, почему важно исследовать данную тему. Чем интересен выбранный объект с точки зрения выбранной вами темы. Необходимо рассказать, кто и где изучал эту тему ранее. Указать сильные и слабые стороны известных результатов.

3. Теоретическая часть

Эта часть обязательна в докладе, без теоретического обоснования работы обойтись нельзя. Необходимо показать сегодняшний уровень понимания проблемы и на основании теории попытаться сформулировать постановку задачи. Необходимо показать только основные соотношения и обязательно дать комментарий. Время для этой части доклада – примерно одна минута.

4. Наглядно-иллюстративная часть.

Эта часть касается электронной презентации, время которой входит в теоретическую часть. Необходимо заранее найти человека, который бы смог управлять проектором во время выступления.

Правила оформления электронной презентации

1. Общие требования к смыслу и оформлению:

- всегда необходимо отталкиваться от целей презентации и от условий прочтения;

презентации должны быть разными – своя на каждую ситуацию. Презентация для выступления, презентация для отправки по почте или презентация для личной встречи значительно отличаются.

2.Общий порядок слайдов:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5...6 пунктов – максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (выводы);

- спасибо за внимание (подпись).

3. Общие требования к стилевому оформлению:

- дизайн должен быть простым и лаконичным и не отвлекать от материала слайда;
- основная цель – читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах чёрными буквами – не у всех это получается стильно;
- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух трёх цветов;
- шрифты с засечками читаются легче, чем гротески (шрифты без засечек);
- шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета;
- идеальное сочетание текста, света и фона: тёмный шрифт, светлый фон;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более 3-х иллюстраций;
- на каждом слайде не более 17 слов;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- на слайдах должны быть тезисы – они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, а не наоборот;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

После создания презентации и её оформления, необходимо отрепетировать её показ и своё выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на проекционном экране), насколько скоро и адекватно она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближённой к реальным условиям выступления.

Список использованной и рекомендуемой литературы

Рецензия на доклад с презентацией

Автор доклада _____
Ф.И.О. _____ группа _____

Название доклада _____

Баллы:

- 1. балл
- 2. балл
- 3. балл
- 4. балл
- 5. балл
- 6. балл
- 7. балл
- 8. балл
- 9. балл

Оценка _____

_____ Рецензент _____
число месяц год *подпись* *И.О.Ф.*

3.5 Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме реферата

Реферат – краткая запись идей, содержащихся в одном или нескольких источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферирование предполагает изложение какого-либо вопроса на основе классификации, обобщения, анализа и синтеза одного или нескольких источников.

Цель написания реферата – формирование у студентов навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов.

Задачами написания реферата могут выступать:

- критическое осмысление, рассмотрение основных современных теорий, связанных с проблемой;
- изложение результатов научных исследований, посвященных проблеме;
- писание состояния изучения проблемы;
- обоснование точки зрения (концепции, теории, идеи);

- осуществление критического анализа отдельных положений современной теории о проблеме;
- сопоставление разных точек зрения на проблему.

Специфика (признаки) реферата:

- смысловая адекватность первоисточнику;
- полнота изложения содержания первоисточника при небольшом объеме полученного вторичного текста (информационная полнота);
- точность и объективность в передаче содержания первоисточников;
- стилевая однородность реферата;
- определенная типовая структура текста.

Виды рефератов

По полноте изложения	Информативные (рефераты-конспекты)
	Индикативные (рефераты-резюме)
По количеству реферируемых источников	Монографические
	Обзорные

Реферат является оценочным средством для определения объема умений и знаний обучающегося по компетенциям: ПК 2.1, ПК 2.2.

Тема реферата выбирается студентами из перечня, приведенного в фонде оценочных средств.

Объем реферата должен составлять 15-20 страниц машинописного текста. Реферат должен быть оформлен в соответствии с определенными требованиями.

Все выполненные рефераты подлежат заслушиванию, по результатам которого обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, ответы на которые учитываются при определении преподавателем итоговой оценки.

Структура реферата:

- 1) титульный лист;
- 2) план работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);
- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованных источников;

7) приложения (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Реферат оценивается исходя из установленных показателей и критериев оценки реферата.

Шкала оценивания реферата

Оценка реферата осуществляется на основе аналитической шкалы оценивания. Аналитическая шкала более достоверна, валидна, позволяет точнее диагностировать и прогнозировать учебный процесс, а также способствует взаимопониманию между преподавателем и обучающимся. Аналитическая шкала оценивания приведена в таблице 3.5.1.

Таблица 3.4.1 – Аналитическая шкала оценивания реферата

Критерии	Показатели	Макс. количество баллов (если бальная оценка)	Оценка (баллы)
1 Новизна реферированного текста	- актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.	20	
2 Степень раскрытия сущности проблемы	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по	30	

	рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.		
3 Обоснованность выбора источников	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).	20	
4 Соблюдение требований к оформлению	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;- соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.	15	
5. Грамотность	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.	15	
Итоговая оценка (определяется как средняя арифметическая), сумма баллов			

Если используется бальная оценка, то баллы могут быть переведены в оценки успеваемости следующим образом.

Реферат оценивается по 100 бальной шкале:

- 86 – 100 баллов – «отлично»;
- 70 – 75 баллов – «хорошо»;
- 51 – 69 баллов – «удовлетворительно»;
- мене 51 балла – «неудовлетворительно».

Таблица 3.4.2 – Шкала оценивания с учетом контролируемых результатов обучения

Оценка	Результаты обучения (умения, знания)	Показатели оценки результата	Критерии оценивания результатов обучения для формирования умений, знаний
5	ПК 2.1, ПК 2.2 уметь: анализировать состояние рынка	Составление плана мероприятий по способам и методам ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из сырья растительного происхождения плана мероприятий по способам и методам ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из сырья растительного происхождения Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из сырья растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Продемонстрирована сформированность умений, знаний
4	продукции и услуг в области производства		В целом подтверждается освоение умений, знаний
3	продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических		Выявлена недостаточная сформированность умений, знаний
2	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;		Не сформированы умения, знания

	причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
--	--	--	--

При оценке сформированности умений, знаний используются критерии оценки результата обучения (признаки, на основании которых проводится оценка по показателю). Критерии могут содержать указание на соответствие выполненного процесса (полученного продукта) эталону, правилам, другим документам, устанавливающим количественные требования к качеству процесса или результата деятельности, рациональность выбора объекта, полноту и точность осуществления процесса, обоснованность проведения оценки результата деятельности. Также критерии могут уточнять требования к качеству (свойству) процесса или результата деятельности.

3.6 Процедура и критерии оценки умений и навыков при решении задач (творческих заданий)

Рабочая программа дисциплины профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий предполагает решение задач (творческих заданий), которые направлены на определение уровня сформированности умений и знаний.

В обязанности преподавателя входит оказание методической помощи и консультирование обучающихся. Задачи (творческие задания) представляются обучающимся в письменной форме на рецензирование ведущему преподавателю.

Ведущий преподаватель во время экзамена вправе задать несколько вопросов обучающемуся по методике и порядку расчетов, приведенных в задачах (творческих заданиях), с целью проверки степени освоения обучающимся умений и навыков решения практических задач.

При оценке выполненной работы преподаватель учитывает полноту раскрытия теоретических вопросов, а также методику и точность решения практических заданий.

Критерии оценки выполнения:

- соответствие работы заданию;
- точность воспроизведения учебного материала (воспроизведение терминов, алгоритмов, методик, правил, фактов и т.п.);
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению.

Выполненные задачи (творческие задания) оцениваются: «зачтено» или «не зачтено».

«Зачтено» – в случае если задачи (творческие задания) выполнены в соответствии с предъявляемыми требованиями. При этом допускаются не

значительные отклонения и ошибки, в целом не влияющие на результаты проверок, сделанных в конце работы.

Содержание задач (творческих заданий) выполненных обучающимся демонстрирует достаточную сформированность умений и знаний в рамках соответствующих компетенций (ПК 2.1, ПК 2.2).

«Незачтено» – в случае если задачи (творческие задания) выполнены с нарушениями предъявляемых требований. При этом допущены значительные отклонения и ошибки, отрицательно влияющие на результаты проверок в конце работы.

Содержание задач (творческих заданий) выполненных обучающимся не позволяет сделать вывод о достаточной сформированности практического опыта, умений и знаний в рамках соответствующих компетенций (ПК 2.1, ПК 2.2).

3.7 Процедура и критерии оценки умений, знаний при промежуточной аттестации в форме зачета по междисциплинарному курсу

Зачет – это форма контроля знаний, полученных обучающимся в ходе изучения дисциплины в целом. Деканы факультетов Университета 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, письменная) устанавливается рабочей программой дисциплины. Вопросы 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 и задания для зачета по теоретическому курсу. Контроль за исполнением данными мероприятиями и их исполнением возлагается на заведующего кафедрой.

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

Зачеты по дисциплине принимаются преподавателями, ведущими практические занятия в группах или читающими лекции по данной дисциплине. 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. 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 экзамене или 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 экзамен (зачет);
- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимся 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 является основным первичным документом по учету успеваемости студентов. В Университета используются формы экзаменационной ведомости, установленные автоматизированной системой управления «Спрут» (подсистема «Студент»).

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 подводит суммарный оценочный итог выставленных оценок и 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 на имя ректора Университета.

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 Университета 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 факультета.

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 Университета 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 факультета. 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.

У каждого студента должен быть в наличии конспект лекций. Качество конспектов и их полнота проверяются ведущим преподавателем. К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие программу изучаемой дисциплины.

Регламент проведения зачета.

До начала проведения зачета экзаменатор обязан получить на кафедре экзаменационную ведомость. Прием экзамена у обучающихся, которые не

допущены к нему деканатом факультета или чьи фамилии не указаны в экзаменационной ведомости, не допускается. В исключительных случаях зачет может приниматься при наличии у обучающегося индивидуального экзаменационного листа (направления), оформленного в установленном порядке.

Порядок проведения устного зачета.

Преподаватель, проводящий зачет проверяет готовность аудитории к проведению зачета, раскладывает вопросы к зачету на столе текстом вниз, оглашает порядок проведения зачета, уточняет со студентами организационные вопросы, связанные с проведением зачета.

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

Обучающийся, войдя в аудиторию, называет свою фамилию, предъявляет экзаменатору зачетную книжку и с его разрешения выбирает случайным образом один из имеющихся на столе вопросов, называет его номер и (берет при необходимости лист бумаги формата А4 для черновика) и готовится к ответу за отдельным столом, а преподаватель фиксирует номер.

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.

Порядок проведения письменного зачета.

Порядок проведения письменного зачета объявляется преподавателем на консультации перед экзаменом. Отсчет времени, отведенного на письменный зачет, идет по завершении процедуры размещения обучающихся в аудитории и раздачи экзаменационных заданий. Обучающийся обязан явиться на зачет в указанное в расписании время. В случае опоздания время, отведенное на письменный контроль знаний, не продлевается. При себе обучающиеся должны иметь только письменные принадлежности и зачетную книжку, которые должны положить перед собой на рабочий стол.

Преподаватель раздает вопросы. По окончании раздачи вопросов обучающимся разрешается перевернуть текст задания и одновременно приступить к выполнению зачета. Во время выполнения письменного зачета один из преподавателей подходит к каждому из обучающихся и проверяет:

- 1) зачётную книжку, обращая внимание на вуз, факультет, курс, Ф.И.О. и фото;

2) тот ли вариант выполняет обучающийся, который он получил согласно разработанной схеме рассадки.

По окончании отведенного времени обучающиеся одновременно покидают аудиторию, оставив на своем рабочем месте выполненную работу и все черновики. Если работа завершена существенно раньше срока, то по разрешению преподавателя обучающийся может покинуть аудиторию досрочно.

Для ответа используется стандартный лист формата А4. При оформлении ответа допускается употребление только общепринятых сокращений. Листы ответа следует заполнять аккуратно и разборчиво ручкой синего или черного цвета; использование карандаша недопустимо.

Обучающийся подписывает каждый лист письменной работы, указывая фамилию, инициалы, курс и номер учебной группы. Ошибочную, по мнению студента, часть ответа ему следует аккуратно зачеркнуть. Использование иных корректирующих средств не рекомендуется в связи с ограниченным временем проведения зачета. По результатам сдачи зачета преподаватель выставляет оценку с учетом показателей работы студента в течение семестра.

Выставление оценок на зачете осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний студентов.

При выставлении оценки преподаватель учитывает:

- знание фактического материала по программе дисциплины, в том числе знание обязательной литературы, современных публикаций по программе курса, а также истории науки;
- степень активности студента на семинарских занятиях;
- логику, структуру, стиль ответа; культуру речи, манеру общения; готовность к дискуссии, аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления; умение приложить теорию к практике, решить задачи;
- наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Сформированность умений, знаний в рамках компетенций при промежуточной аттестации (зачет) оценивается следующим образом:

Оценка «зачтено» или высокий уровень освоения результатов обучения, если:

Студент свободно владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций; знаком с современными концепциями, научными публикациями, законодательством по вопросам билета и в целом по дисциплине, дает правильные ответы на дополнительные вопросы экзаменатора, используя имеющиеся теоретические знания и практический опыт в изучаемой сфере. Ответы на дополнительные вопросы предполагают творческий, самостоятельный, оригинальный подход.

Оценка «зачтено» или повышенный уровень результатов обучения, если:

Студент хорошо владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций; отвечает на дополнительные вопросы, используя знания, полученные на лекциях и практических занятиях. Ответы на дополнительные вопросы предполагают творческий, самостоятельный, оригинальный подход.

Оценка «зачтено» или низкий уровень освоения результатов обучения, если:

студент имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при формулировке своей точки зрения.

Оценка «незачтено» или отсутствие сформированности результатов обучения, если:

студент не отвечает на вопросы; не выполнил программу практических занятий.

3.8 Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме зачета по производственной практике (по профилю специальности)

Защита отчета проводится после прохождения практики. Планирование и организацию проведения консультаций по прохождению практики и написанию отчета осуществляет кафедра. График проведения консультаций составляется руководителем практики. Первая консультация является, как правило, групповой. В процессе ее проведения разъясняются задачи прохождения практики, требования, предъявляемые к написанию отчета по практике в части содержания и оформления, освещается связь решаемых задач с соответствующими разделами практики, рекомендуется основная литература, даются общие указания по прохождению практики и написанию отчета по ней, сообщаются порядок организации и сроки защиты, критерии оценки отчета.

В ходе индивидуальных консультаций руководитель практики проверяет выполненные разделы отчета. Все ошибки и недоработки должны быть указаны студенту, по ним должны быть даны разъяснения и указания по устранению недостатков, в том числе путём указания дополнительных информационных источников, позволяющих помочь студенту понять допущенные им ошибки и найти правильный путь к решению вопроса.

Руководитель практики обязан письменно (в форме докладной записки) сообщить заведующему кафедрой о фактах:

- неявки студента в установленный срок для получения задания;
- пропуска студентом консультаций в течение трёх плановых консультаций подряд.

Заведующий кафедрой сообщает о данных фактах в деканат факультета.

По итогам прохождения практики студент оформляет отчет в соответствии с предъявляемыми требованиями и сдает руководителю на проверку.

Если отчет по практике, по мнению руководителя, удовлетворяет предъявляемым требованиям, в процессе прохождения практики удовлетворительно решены все поставленные задачи, текст отчета не содержит прямых заимствований, то руководитель рекомендует отчет к защите на комиссии. В противном случае отчет возвращается студенту на доработку с указанием замечаний, подлежащих исправлению.

Защита является обязательной формой проверки качества прохождения практики, степени достижения цели и успешности решения поставленных задач. Приём защиты отчета проводится комиссией, состав которой формируется заведующим кафедрой. Комиссия по защите отчетов состоит из преподавателей кафедры, одним из которых является руководитель практики.

В ходе подготовки к защите отчета о практике студентом подготавливается презентация доклада (текст доклада и иллюстрации к нему). Презентация доклада в ходе консультаций согласовывается с руководителем практики.

Защита отчета о практике производится публично, в присутствии студентов, защищающих отчеты в этот день. На защите могут присутствовать преподаватели университета, а также представители работодателей, других заинтересованных сторон. Публичная защита позволяет обеспечить единство требований членов комиссии к отчетам по практике. Заседание комиссии ведёт её председатель.

На защиту представляется доклад по результатам пройденной практики, презентация таблиц, схем, рисунков и т.п.).

В тексте доклада (выступления) при защите отчета студент должен отразить основные моменты: цель работы; краткое содержание разделов пройденной практики; выводы и предложения в разрезе поставленных задач.

Время защиты включает время на доклад продолжительностью 5...8 минут и время на ответы студента на вопросы членов комиссии и присутствующих (до 10 минут).

Организация проведения процедуры защиты (помещение, оборудование для демонстрации иллюстраций и т.п.) обеспечивается кафедрой.

По результатам защиты отчетов о производственной практике выставляется зачет.

Практика завершается зачетом при условии: положительного аттестационного листа по практике руководителей практик об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики руководителя практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

При определении окончательной оценки по защите отчета учитываются доклад студента, его ответы на вопросы членов комиссии, отзыв руководителя.

Положительные оценки по результатам защиты проставляются членами комиссии в экзаменационную (зачетную) ведомость и в зачётную книжку студента.

Экзаменационная (зачетная) ведомость для оформления результатов защиты отчета содержит в форме таблицы результаты защиты отчета (прописью) и подпись экзаменатора по каждому обучающемуся. Ниже в табличной форме дается сводная информация по группе (численность явившихся студентов, численность защитивших отчет; численность не допущенных к защите, численность не явившихся студентов,

После защиты отчетов экзаменационная (зачетная) ведомость должна быть сдана в деканат.

В случае неявки студента на защиту в определенное графиком время в экзаменационную (зачетную) ведомость и протокол защиты проставляется запись «не явился».

После защиты всех отчетов рекомендуется проводить заключительную беседу руководителя со студентами с анализом лучших и худших отчетов, с указанием на типичные ошибки и недостатки, обнаруженные в отчетах, на недостатки организационного характера.

Итоги прохождения практики и защиты отчетов по ней обсуждаются на заседаниях соответствующих кафедр. В ходе обсуждения анализируются общий уровень подготовки студентов по специальности, недостатки в подготовке отчетов. По мере необходимости, обсуждение результатов прохождения практики и защиты отчетов выносятся на заседания учёных советов факультетов в целях обобщения опыта и выработки рекомендаций по совершенствованию методики и организации прохождения практики.

Основными критериями оценки отчета о практике являются:

- наличие структурированного плана, раскрывающего содержание темы отчета;
- степень раскрытия темы;
- уровень использования научной и методической литературы;
- уровень обоснованности выводов;
- уровень обоснованности предложений;
- последовательность и логика изложения материалов;
- качество оформления, язык, стиль и грамматический уровень отчета;
- результаты защиты отчета;
- уровень самостоятельности студента.

В качестве дополнительных могут быть использованы следующие критерии:

- соблюдение графика прохождения практики;
- соответствие содержания глав и параграфов отчета их названию;
- наличие выводов по отдельным параграфам и главам отчета;
- соблюдение заданного объема отчета.

Сформированность результатов обучения при промежуточной аттестации (зачет) по *производственной* практике (по профилю специальности) оценивается следующим образом:

Оценка «зачтено» или сформированность результатов обучения (практического опыта)— выставляется при наличии правильно оформленного отчета о производственной практике, в котором полностью раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент уверенно и полно отвечал на задаваемые вопросы, показал глубокие знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, знания особенностей структурной организации предприятия и функционального назначения его структурных подразделений, отметил имеющиеся недостатки и сформулировал предложения по их устранению. В процессе защиты отчета обучающийся проявил умение анализировать и делать выводы. На обучающегося имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия. Обучающийся демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий с использованием практического опыта, полученного в ходе прохождения производственной практики.

Оценка «не зачтено» или отсутствие сформированности результатов обучения (практического опыта) – выставляется при отсутствии оформленного отчета о производственной практике или дневника практики (в этом случае обучающийся не допускается к защите), если при защите отчета проявил незнание особенностей производственной деятельности предприятия, показал неподготовленность к практической деятельности, допускал существенные ошибки при выполнении практического задания. Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированного практического опыта. Отсутствие подтверждения наличия сформированности практического опыта свидетельствует об отрицательных результатах прохождения производственной практики (по профилю специальности).

3.9 Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме экзамена

Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Целью экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Экзамен (квалификационный) проводится после завершения обучения по профессиональному модулю.

Задания экзамена (квалификационного) носят практикоориентированный комплексный характер, их содержание максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Для проведения экзамена (квалификационного) формируется комиссия, в состав которой могут входить преподаватели, осуществляющие подготовку обучающихся по данному профессиональному модулю и преподаватели профессионального цикла по смежным дисциплинам и профессиональным модулям. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных привлекаются работодатели.

В ходе экзамена (квалификационного) студенты выполняют задания на протяжении времени, отведенного на аттестационное испытание. По завершении установленного времени результаты выполнения заданий

(продукты деятельности обучающегося) сдаются членам аттестационной комиссии. В случае, когда предметом оценки выступает не только продукт, но и процесс деятельности студента, проводится наблюдение за его действиями.

Уровень практического опыта, умений и знаний обучающегося определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка осуществляется на основе интегрированной шкалы оценивания с учетом результатов аттестации по элементам профессионального модуля.

Интегрированная шкала оценивания экзамена (квалификационного)

Оценка	Критерии оценивания
5	Обучающийся: - свободно владеет теоретическим материалом по междисциплинарным курсам;

	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно выполняет практическое задание, имитирующее вид профессиональной деятельности с использованием практического опыта, умений, знаний, полученных в ходе освоения модуля; - самостоятельно осуществляет поиск информации для решения профессиональных задач в процессе выполнения практического задания.
4	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хорошо владеет теоретическим материалом по междисциплинарным курсам; - выполняет практическое задание, имитирующее вид профессиональной деятельности с использованием практического опыта, умений, знаний, полученных в ходе освоения модуля и консультаций преподавателя; - самостоятельно осуществляет поиск информации для решения профессиональных задач в процессе выполнения практического задания.
3	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - удовлетворительно владеет теоретическим материалом по междисциплинарным курсам; - с помощью преподавателя выполняет практическое задание, имитирующее вид профессиональной деятельности с использованием практического опыта, умений, знаний, полученных в ходе освоения модуля; - осуществляет поиск информации для решения профессиональных задач в процессе выполнения практического задания, используя рекомендации преподавателя.
2	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не владеет теоретическим материалом по междисциплинарным курсам; - не выполняет практическое задание, имитирующее вид профессиональной деятельности с использованием практического опыта, умений, знаний, полученных в ходе освоения модуля; - не осуществляет поиск информации для решения профессиональных задач в процессе выполнения практического задания, используя рекомендации преподавателя.

4.0 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);
- онлайн трансляция в Instagram.

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;

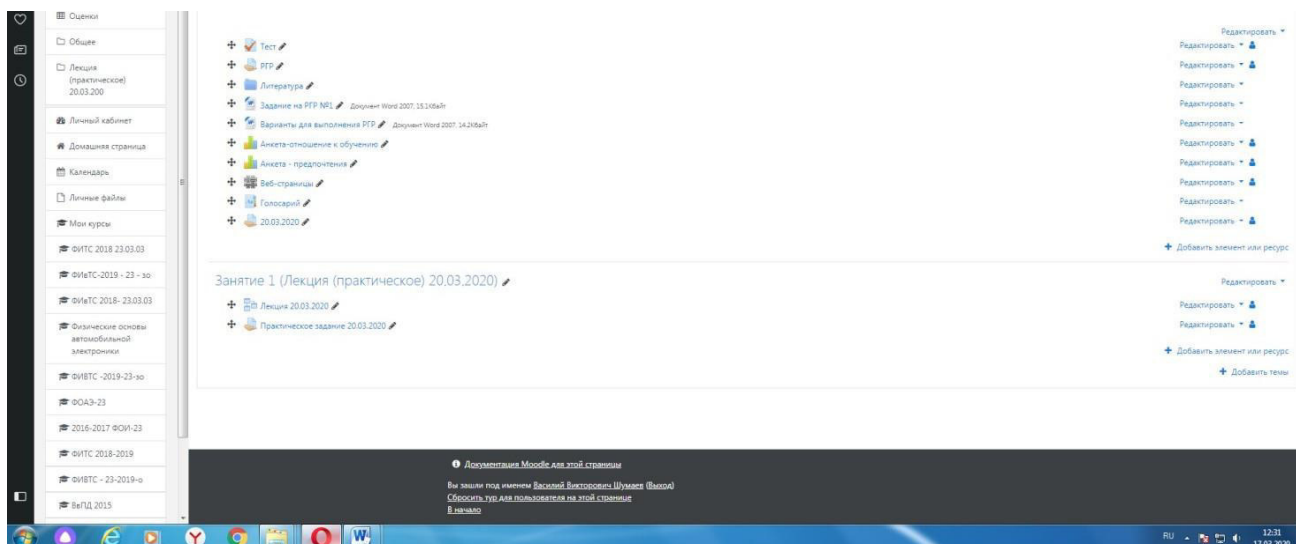
5) онлайн трансляция в Instagram: регистрация в Instagram, компьютер с аудиоколонками и выходом в интернет.

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.

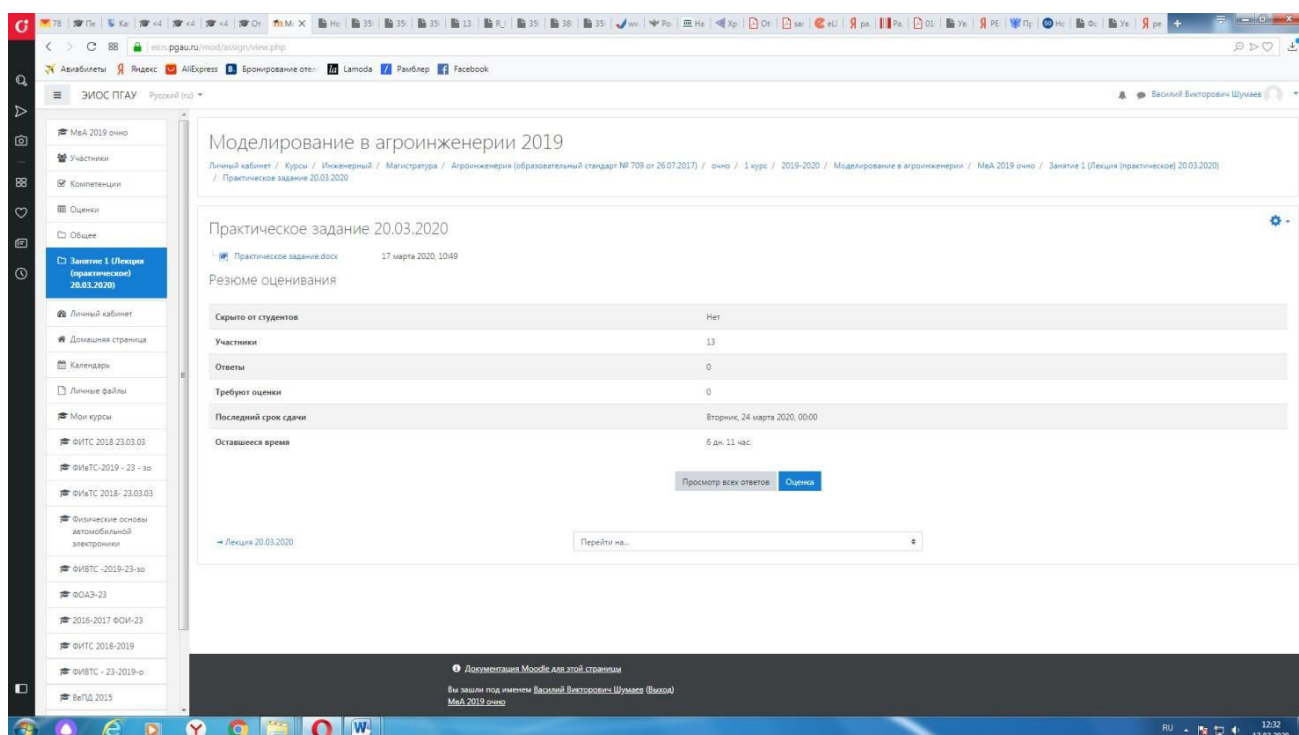
Педагогический работник организует текущий контроль успеваемости и посещения обучающимися дистанционных занятий, своевременно заполняет журнал посещения занятий.

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

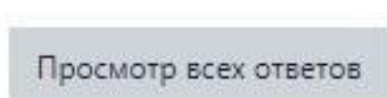
1. Заходим в электронной среде в дисциплину (практику), где необходимо оценить дистанционный курс.
2. Выбираем необходимое задание.



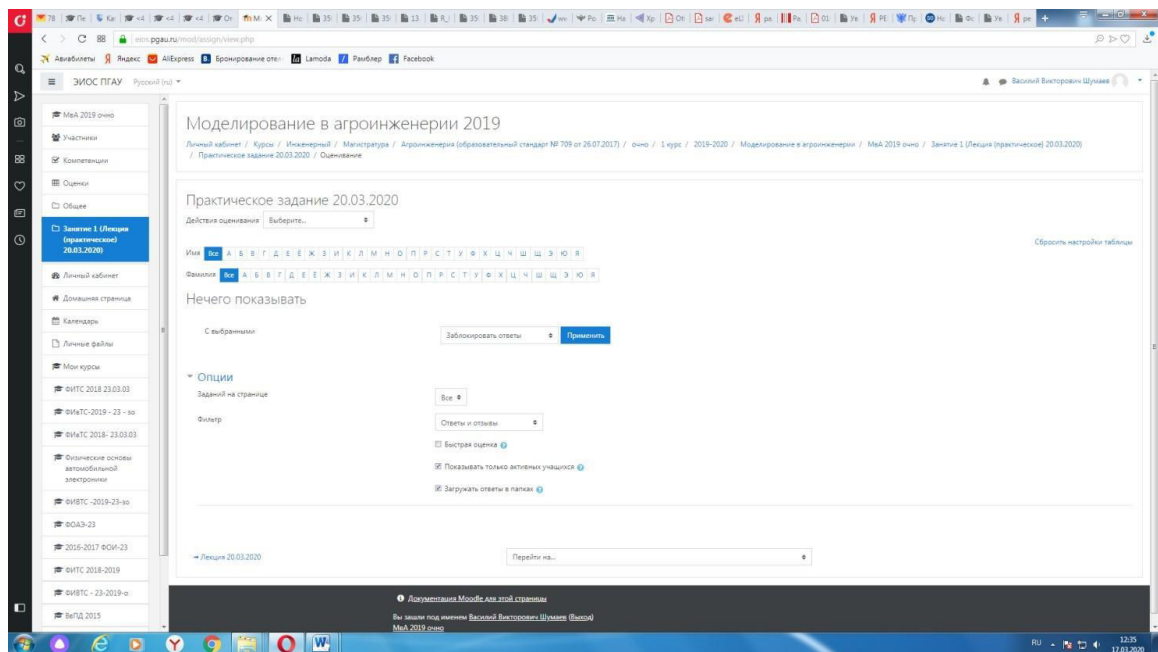
3. Появится следующее окно (практическое занятие или лабораторная работа).



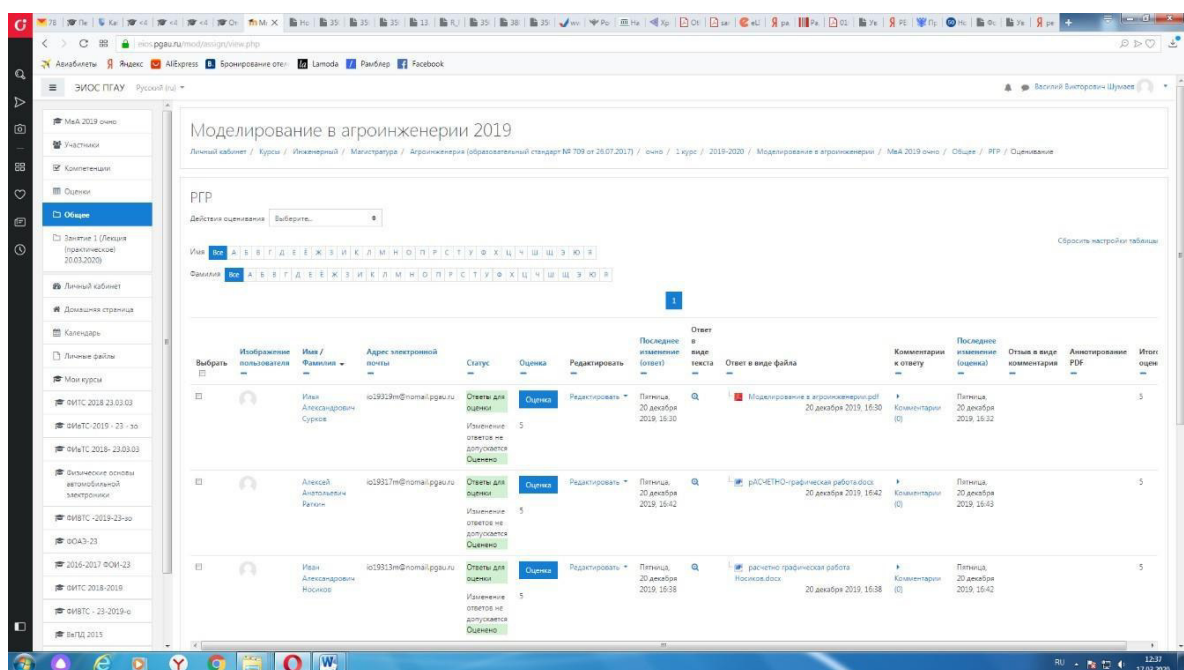
4. Далее нажимаем кнопку



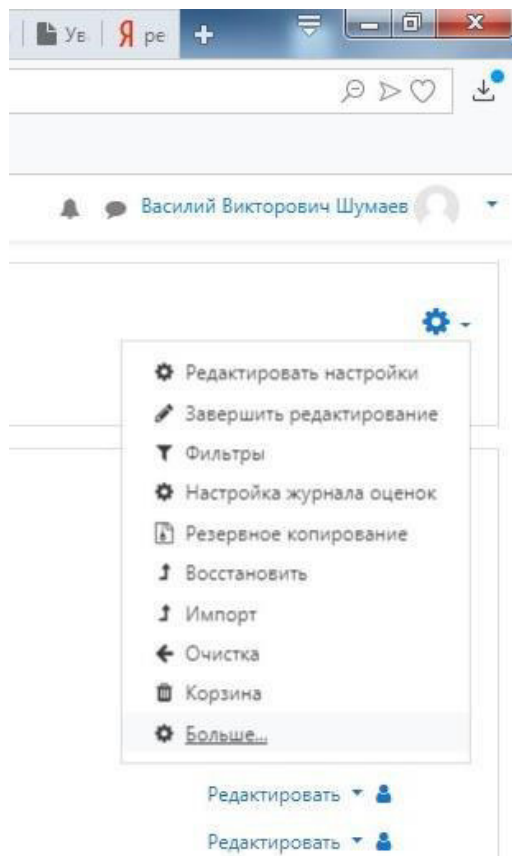
5. Далее появится окно (в данный момент ответы отсутствуют).



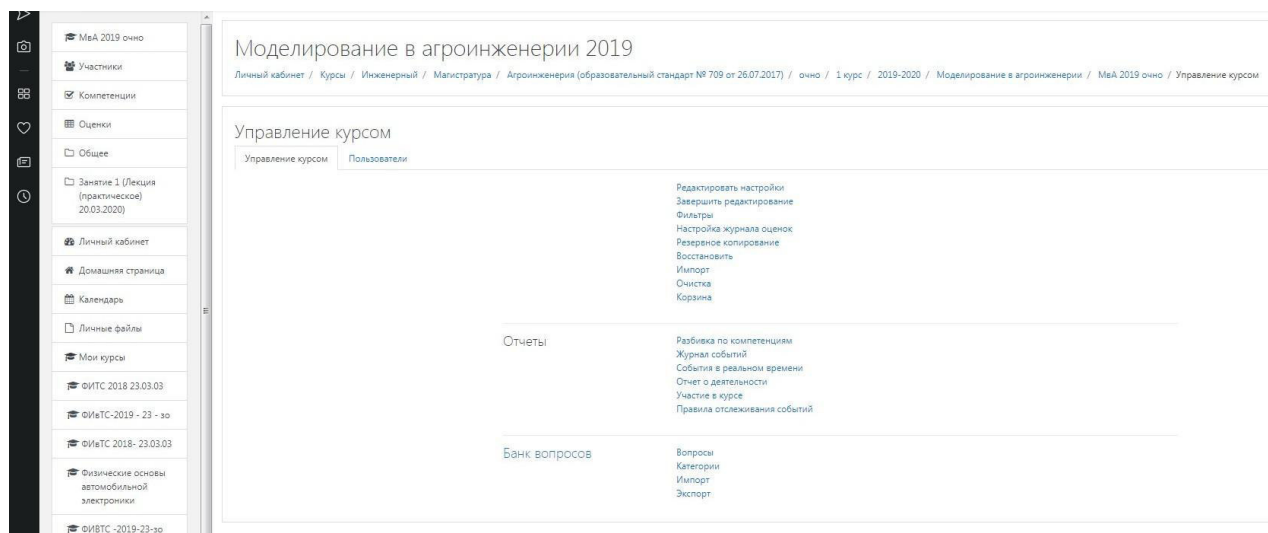
При наличии ответов появится окно, в котором осуществляется оценка ответа, и фиксируется время и дата сдачи работы.



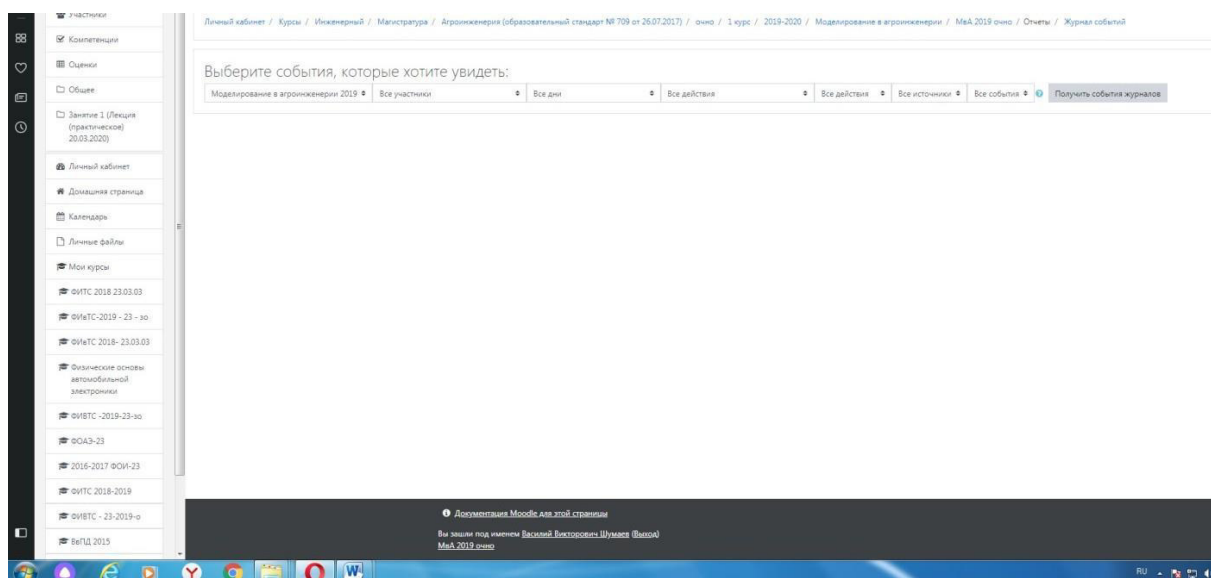
6. Для просмотра всех действий записанными на курс пользователями необходимо нажать кнопку «больше».



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	Затронутый пользователь	Контекст события	Компонент	Название события	Описание	Источник	IP-адрес
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумяев	-	Задание РТР	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 Шумяев	-	Задание РТР	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 Шумяев	-	Задание РТР	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 Шумяев	-	Задание РТР	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 Шумяев	-	Курс Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Курс просмотрен	The user with id '445' viewed the course with id '1870'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:49	Василий Викторович Шумяев	-	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 Леонович Петряев	Александр Леонович Петряев	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 Леонович Петряев	Александр Леонович Петряев	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 Леонович Петряев	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 '14888'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонович Петряев	Александр Леонович Петряев	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 Леонович Петряев	Александр Леонович Петряев	Тест Тест	Тест	Сводка попыток 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 Леонович Петряев	Александр Леонович Петряев	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.

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

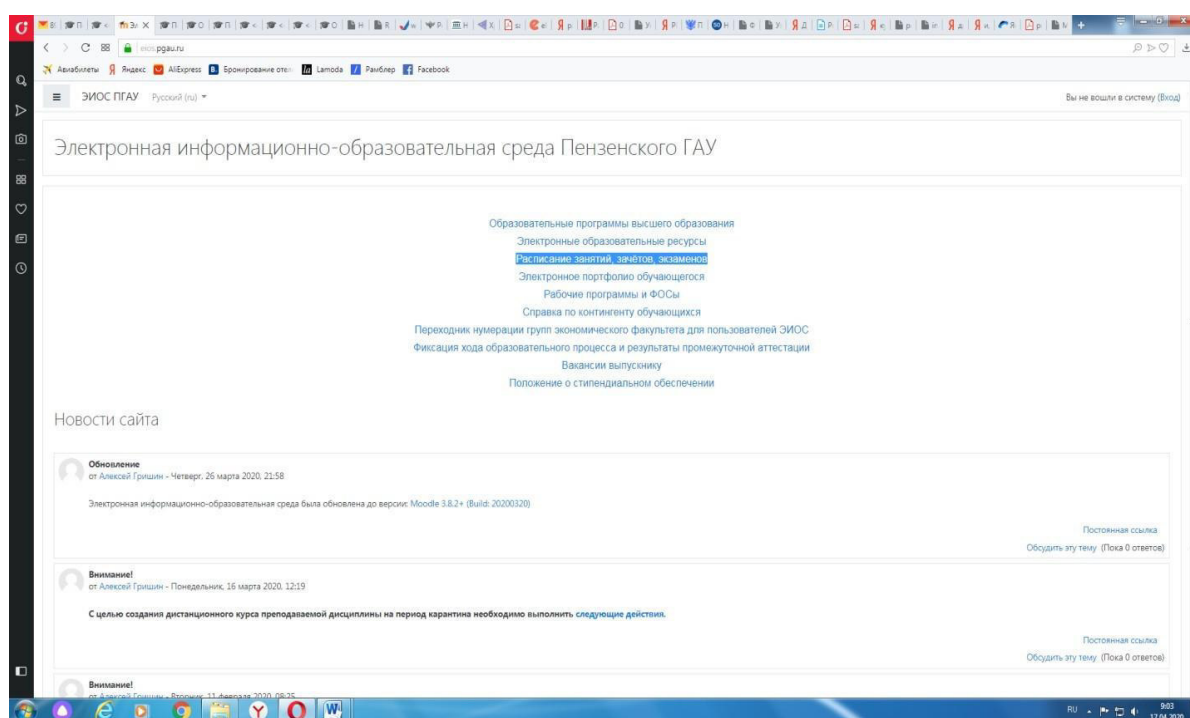
Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме зачета проводится с использованием одной из форм:

- 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.

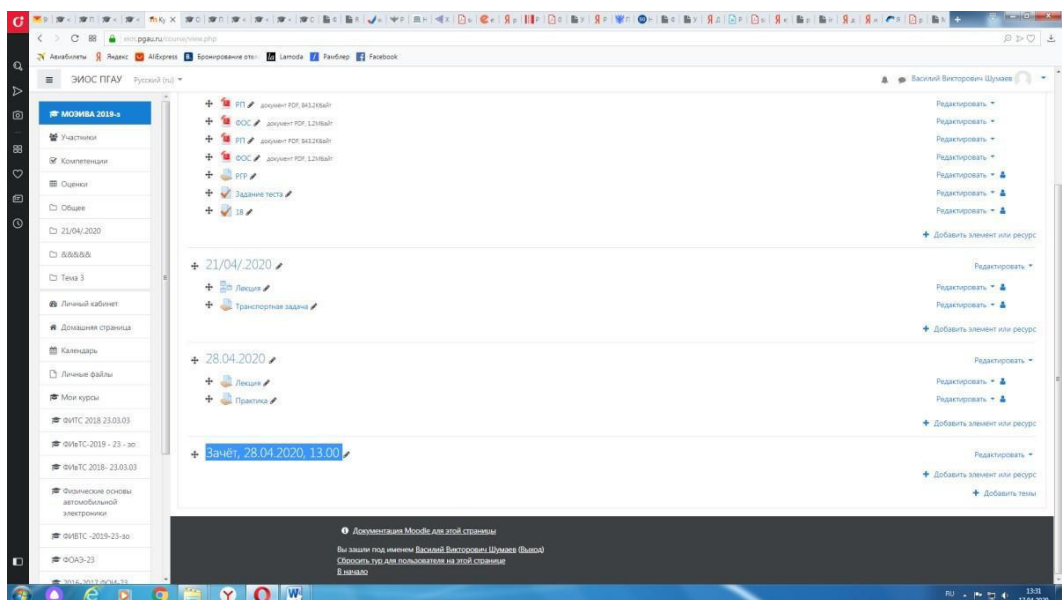
Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

- через электронное расписание занятий на сайте Университета (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144);
- 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:

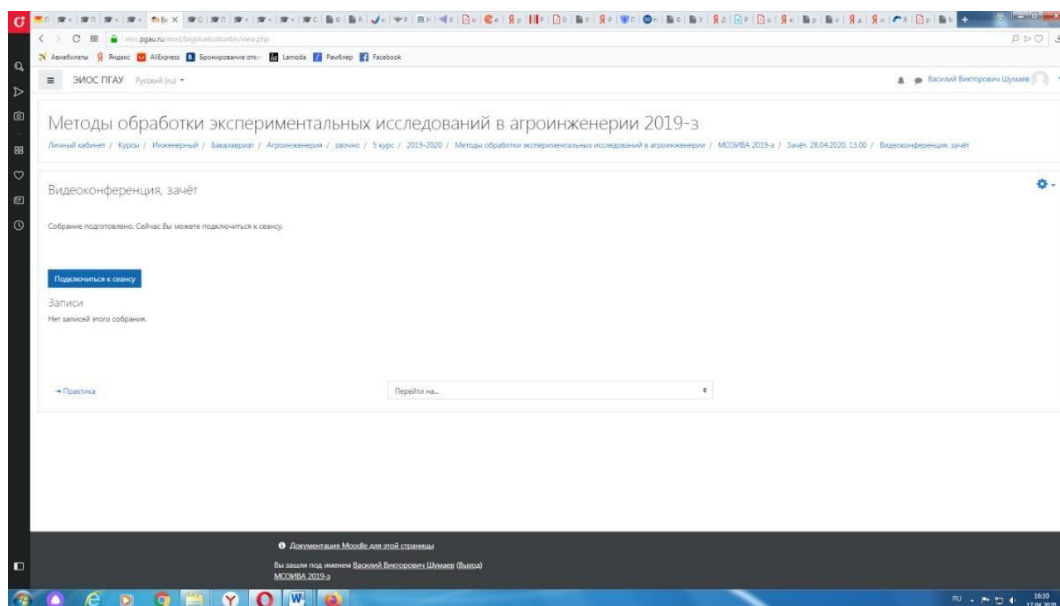
а) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

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

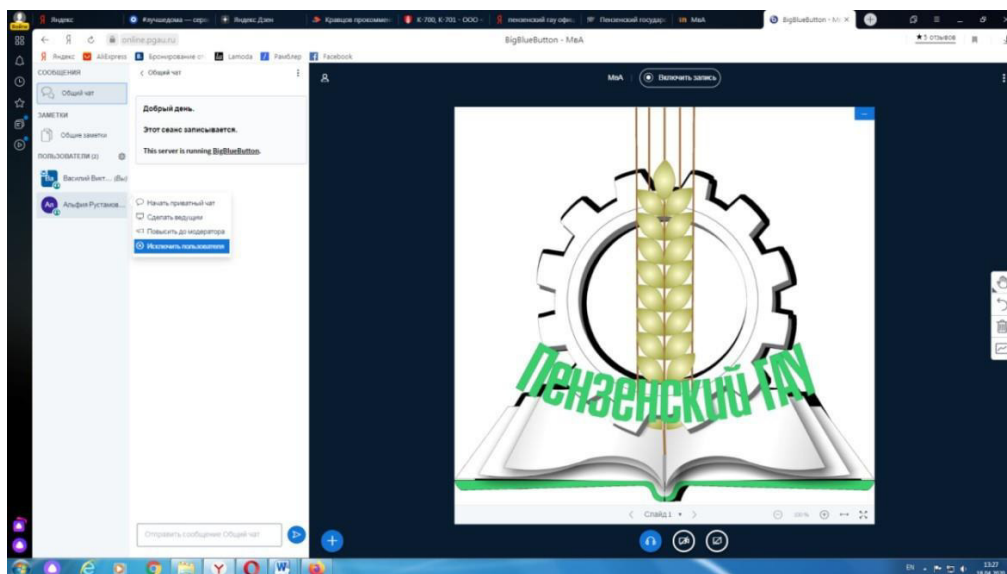
б) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной 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».



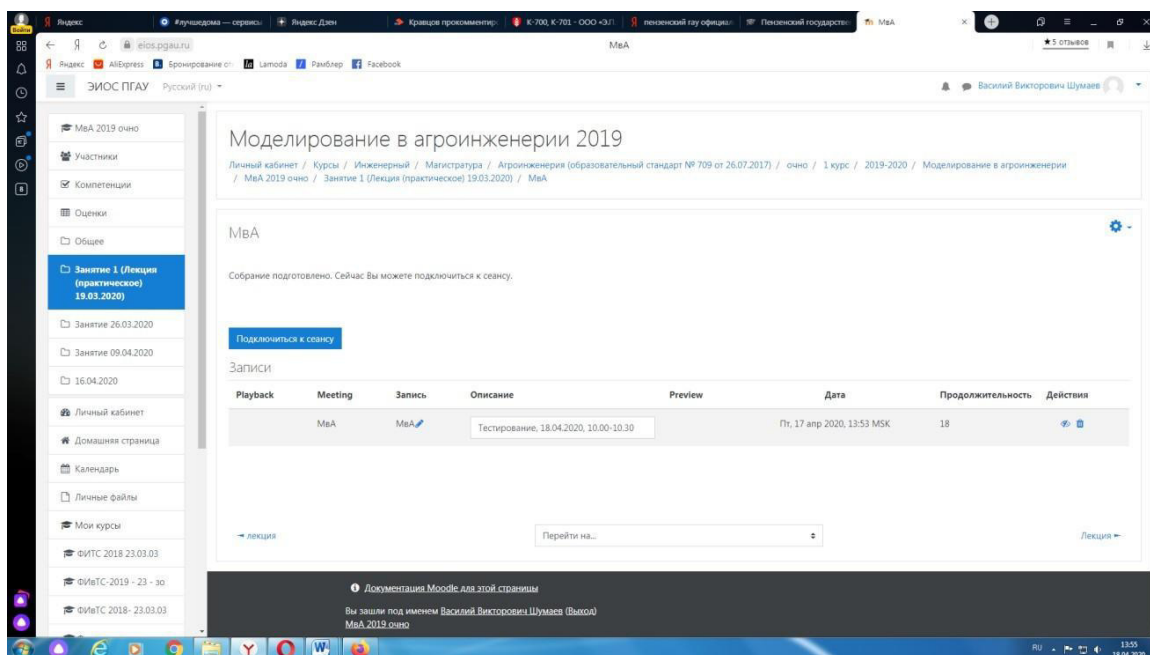
В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

- 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.

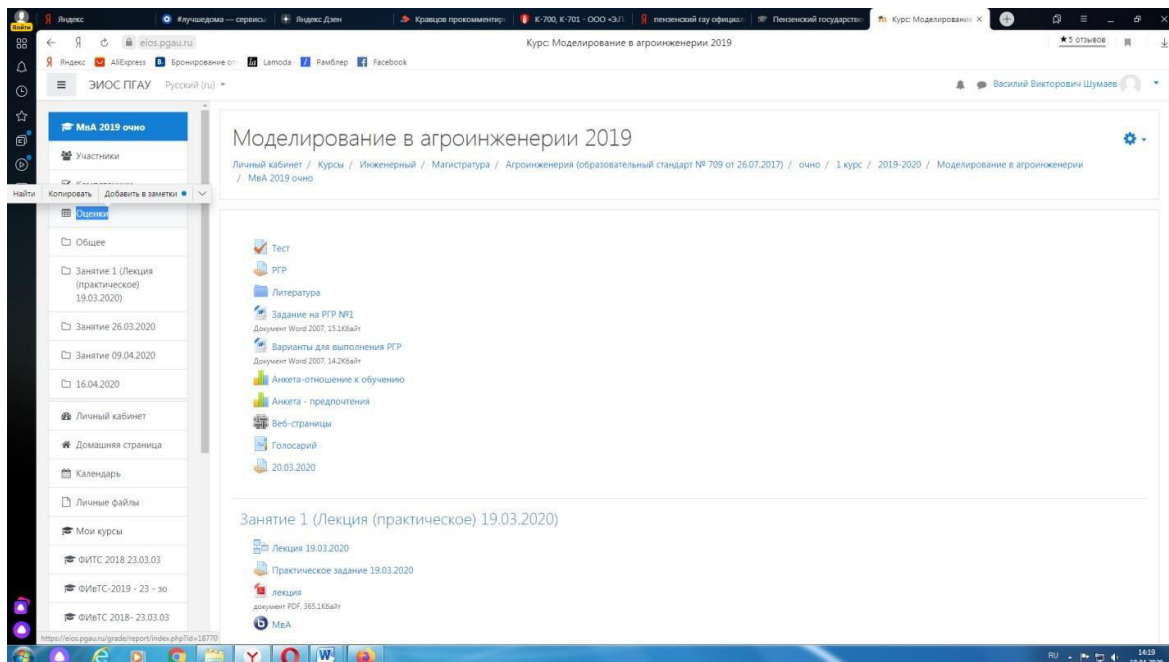
Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

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

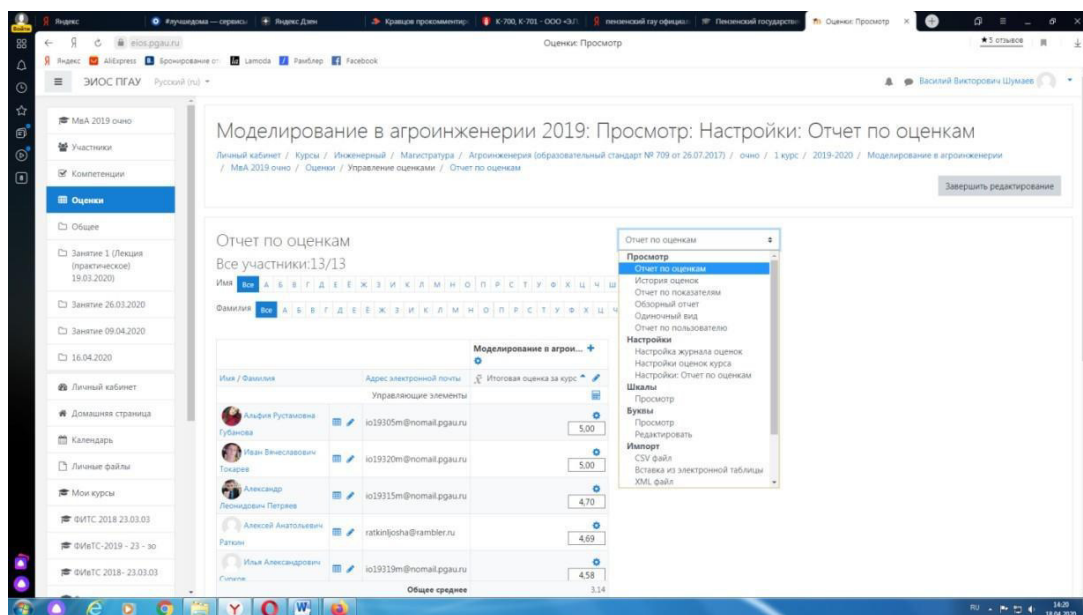


После сохранения видеозаписи педагогический работник может проставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по следующему алгоритму.

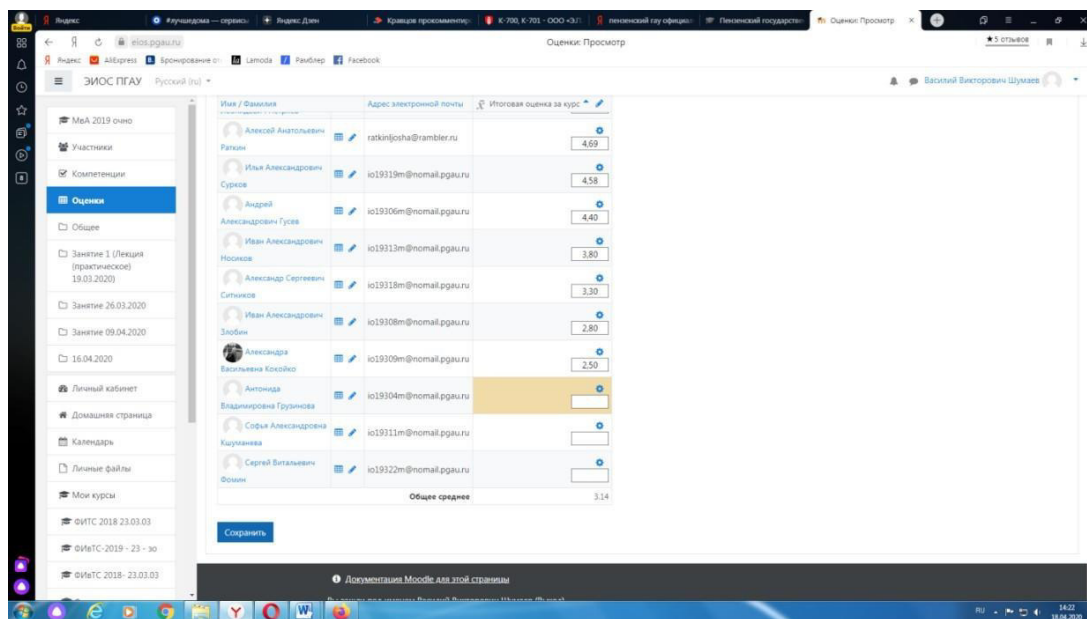
Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».



Выбираем «Отчёт по оценкам».



В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем проставить 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 . 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, выставя итоговую оценку.

Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации

Экзаменатор имеет право выставлять 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.

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты управляющие элементы	Итоговая оценка за курс
Альфия Рустамовна Губанова	io19305m@nomail.pgau.ru	5,00
Иван Вячеславович Токарев	io19320m@nomail.pgau.ru	5,00
Александр Леонидович Петряев	io19315m@nomail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Раткин	ratkinjasha@rambler.ru	4,69
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
Антонида Владимировна Грузинова	io19304m@nomail.pgau.ru	
София Александровна Кшуманева	io19311m@nomail.pgau.ru	
Сергей Витальевич	io19312m@nomail.pgau.ru	
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.