

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.



**СОГЛАСОВАНО**

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета  
среднего профессионального  
образования (колледжа)  
(Т.Н. Чуворкина)

«23» января 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Специальность  
19.02.11 Технология продуктов питания  
из растительного сырья

Программа подготовки специалистов среднего звена  
на базе основного общего образования

Квалификация  
техник-технолог

Форма обучения – очная

Пенза – 2023

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

Составитель рабочей программы

канд. с.-х. наук

(уч. степень, ученое звание)

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)



Д.Г. Погосян

(инициалы, Ф.)

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии

факультета СПО (колледжа)

(наименование факультета)

«23» января 2023 года, протокол № 6

Председатель методической комиссии

факультета СПО (колледжа)



И.В. Гаврюшина

## РЕЦЕНЗИЯ

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

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

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

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

*Чусева*

Т.А. Гусева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных  
технологических линиях»**  
код и наименование модуля

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики  
профессионального модуля**

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

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
<i>OK 1.</i>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<i>OK 2.</i>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<i>OK 3.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<i>OK 4.</i>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<i>OK 5.</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<i>OK 6.</i>	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
<i>OK 7.</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<i>OK 8.</i>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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

### *1.1.2. Перечень профессиональных компетенций*

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

### *1.1.3. В результате производственной практики профессионального модуля обучающийся должен*

<b>Владеть навыками</b>	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями; обеспечения технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.
<b>Уметь</b>	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Знать	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
-------	--

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

Всего часов 521

в том числе в форме практической подготовки 366

Из них на освоение МДК 338

в том числе самостоятельная работа 22

практики, в том числе учебная 108

производственная 72

Промежуточная аттестация 3.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура производственной практики профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.					Практики	
				Обучение по МДК						
				Всего	Лабораторных и практических занятий	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
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 ОК 03 ОК 04	Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	107	64	102	44	20	5	-	-	-

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	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72	72						72

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

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

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
	<p><b>Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью.</b></p> <p><b>Раздел 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</b></p> <p><b>Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b></p>			
	<b>МДК.02.01. Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</b>			
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 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 технологическими инструкциями;	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	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	

<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>КК 2 КК 3 КК 4 КК 5</p>	<p>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</p>
--	--	--	---

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3.3 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

#### **3.3.1 Определение места практики**

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении мест прохождения практики обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого- медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров и на территории вуза, что позволяет организовывать рабочие места для наиболее нуждающихся в индивидуальном сопровождении студентов.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

– для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

– для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

– для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

– для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые

сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

– для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

### **3.3.2 Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ**

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

### **3.3.3 Особенности организации трудовой деятельности обучающихся**

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10...15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

### **3.3.4 Особенности руководства практикой**

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза и от предприятия (организации, учреждения);
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

### **3.3.5 Особенности учебно-методического обеспечения практики**

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

### **3.3.6 Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

	наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зачет по учебной практике.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Зачет по учебной практике
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Зачет по учебной практике
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	Зачет по учебной практике.

<p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-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 ресурсосбережения и принципов бережливого производства</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p>

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

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

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Пензенский государственный аграрный университет»  
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Специальность  
19.02.11 Технология продуктов питания  
из растительного сырья

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

Квалификация  
техник-технолог

Форма обучения – очная  
Пенза – 2023

# 1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Таблица 1.1 – Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

№ п/п	Контролируемые разделы модуля	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
ПМ. 02 – Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
МДК 02.01 – Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.			
Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	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	Зачет по производственной практике
Требования, предъявляемые к сырью.	ПК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 КК 3 КК 4 КК 5		
Раздел 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.			
Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и			

## **2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) профессионального модуля ПМ 02**

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

Производственная практика включает следующие 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 технологическими инструкциями;

Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;

Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.

#### **Типовые вопросы при защите отчета по производственной практике (по профилю специальности)**

1. Описать организационную характеристику предприятия (месторасположение, природные условия, состояние отраслей производства).
2. Проанализировать действующие ГОСТы в области организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья.
3. Изложить требования к сырью, необходимые для получения готовой продукции.
4. Изложить требования к готовой продукции.
5. Изложить порядок подготовки оборудования для производства продукции на автоматизированных технологических линиях.
6. Провести расчет площади размещения продуктов питания из хлебопекарного сырья на хранение.
7. Провести анализ условий хранения и транспортировки хлебопекарного сырья.
8. Составить проект технологической схемы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
9. Изложить порядок прохождения всех технологических операций

производства на автоматизированных технологических линиях хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

10. Представить характеристику побочным продуктам производства.
11. Контроль ведения технологических процессов и режимов производства на автоматизированных технологических линиях хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
12. Качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
13. Подготовка к реализации хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
14. Проанализировать условия реализации сырья и готовой продукции.

### **3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**

Оценивание практического опыта проводится с целью определения уровня сформированности компетенций ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Задания для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации направлены на оценивание:

- 1) уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;
- 2) степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию;
- 3) сформированности когнитивных дескрипторов, значимых для профессиональной деятельности.

#### **Процедура и критерии оценки результатов освоения производственной практики (профилю специальности в форме зачета**

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 путем 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 зачетную 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 выносится 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 устраниению. 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 обучающегося 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).

### **3.1 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 проводиться посредством синхронного и (или) асинхронного взаимодействия педагогических работников с обучающимися посредством сети "Интернет".

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

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

Университет обеспечивает следующее техническое сопровождение дистанционного обучения:

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

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

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

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

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

The screenshot shows a Moodle course interface. On the left, a sidebar lists various course sections and files. The main content area displays a practical session titled 'Занятие 1 (Лекция (практическое) 20.03.2020)'. This session contains a file named 'Лекция 20.03.2020' and a file named 'Практическое задание 20.03.2020'. The top right corner of the page has a toolbar with options for editing and adding resources. The bottom right corner shows the system status bar with 'RU', '12:31', and the date '17.03.2020'.

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

The screenshot shows a Moodle practical assignment page. The title is 'Моделирование в агронженерии 2019'. The assignment is titled 'Практическое задание 20.03.2020'. The page displays a summary of the assignment, including the file 'Практическое задание.docx' (uploaded on 17 марта 2020, 10:49) and the number of participants (13). Below this, there is a table showing the status of student responses: 'Скрыто от студентов' (Hidden from students) with 'Нет' (No) in the 'Ответы' (Answers) column. The page also includes a 'Перейти на...' (Go to...) button and a footer with the text 'Документация Moodle для этой страницы' and 'Вы зашли под именем Василий Викторович Шумахов (Выход)'. The bottom right corner shows the system status bar with 'RU', '12:32', and the date '17.03.2020'.

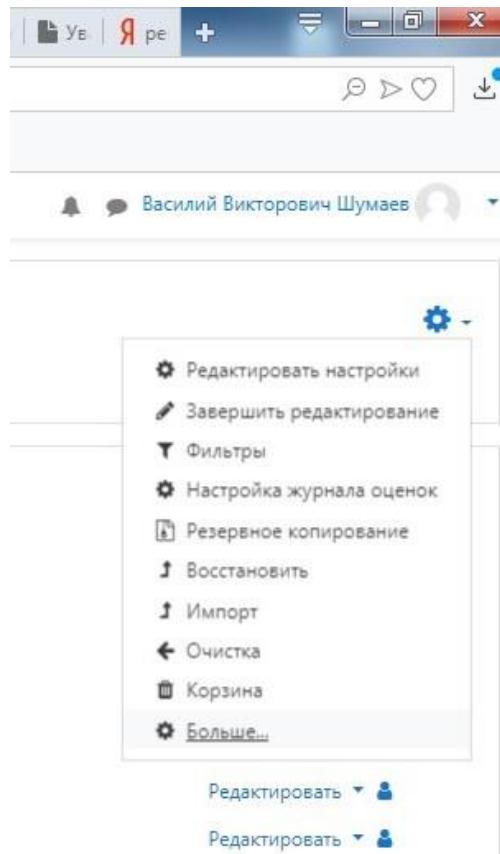
4. Далее нажимаем кнопку

Просмотр всех ответов

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.

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

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

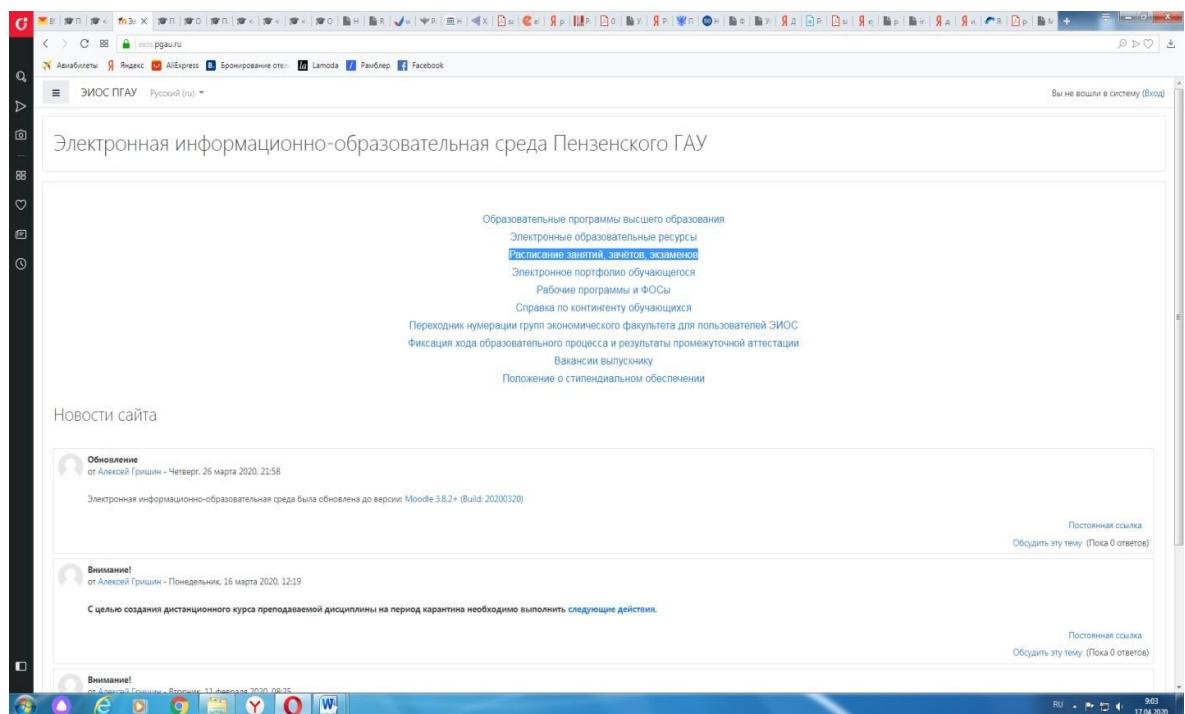
Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме зачета проводится с использованием одной из форм:

- 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 мероприятия, 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 удается в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

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

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



## Структура раздела дисциплины в ЭИОС для проведения промежуточной аттестации

Раздел дисциплины в ЭИОС, предназначенный для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием, содержит в названии информацию о виде промежуточной аттестации, дате и времени проведения промежуточной аттестации, для этого входим в «Режим редактирования» - «Добавить тему».

Раздел в обязательном порядке содержит следующие элементы:

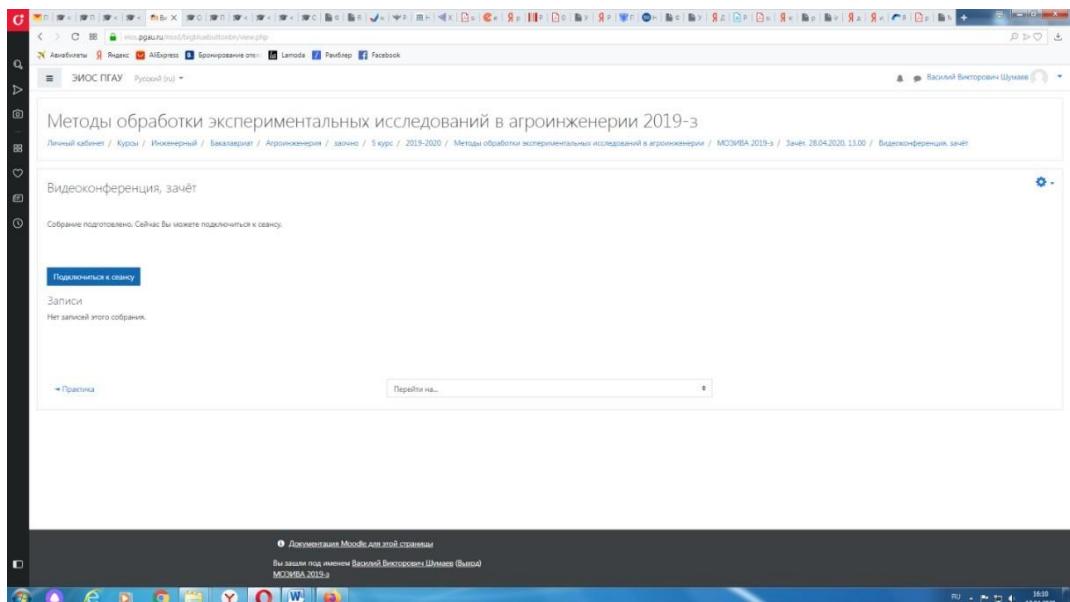
а) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

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

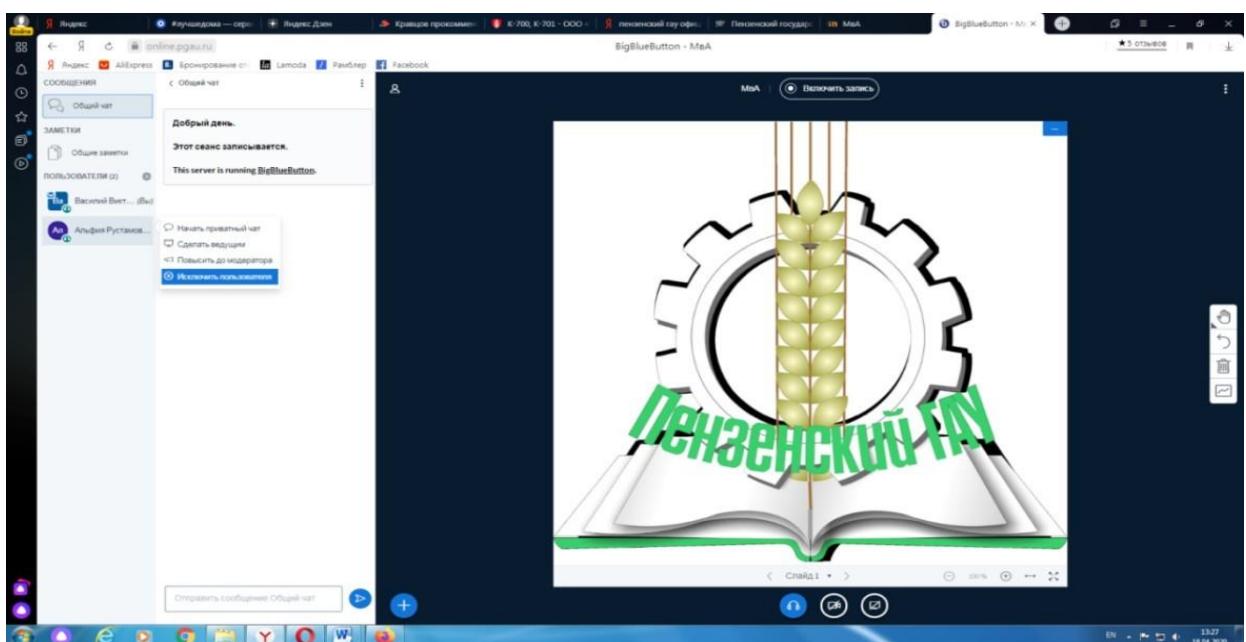
б) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной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

## Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования

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



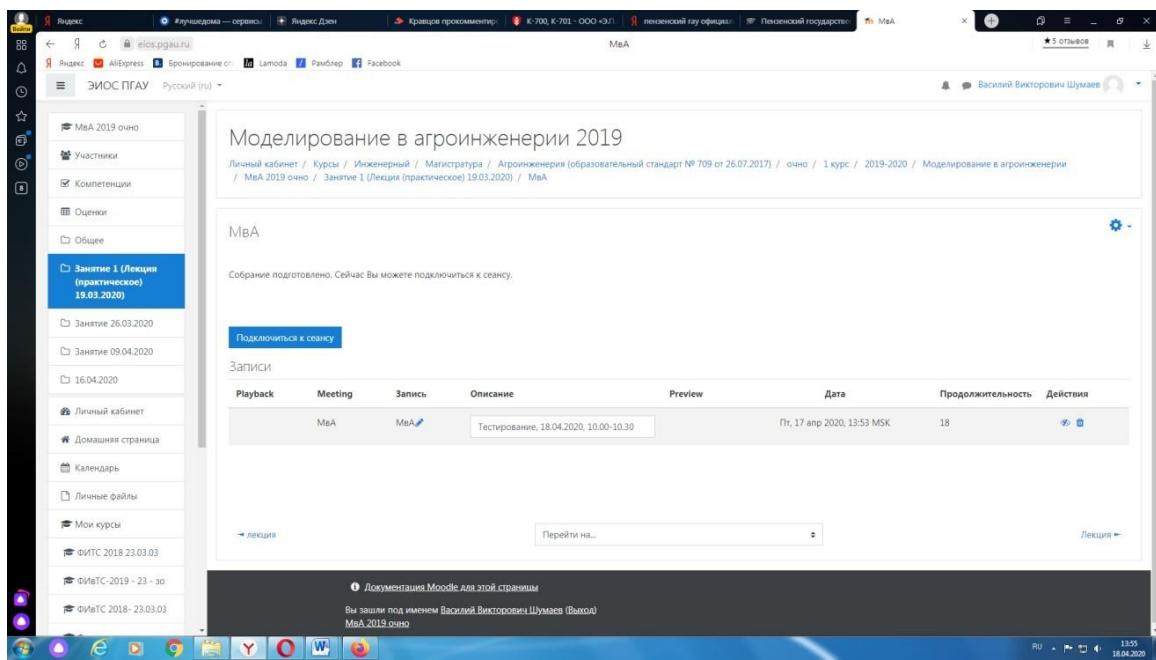
В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

- 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, устраниить 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.

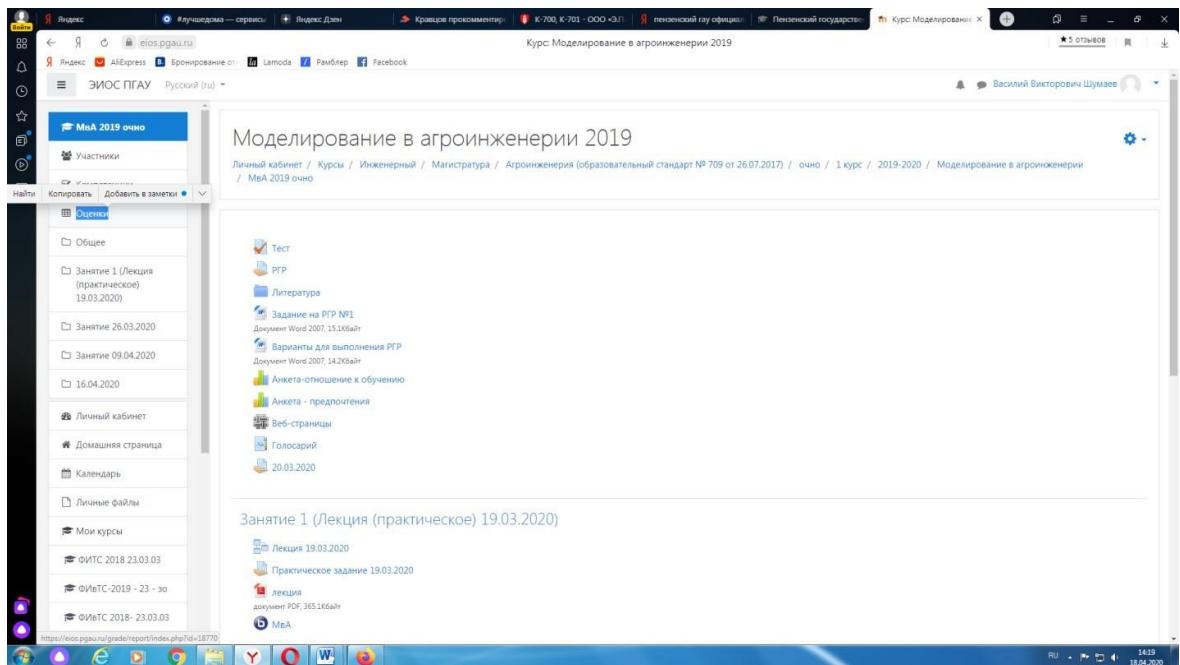
Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

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

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

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

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

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В данном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяющим 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**

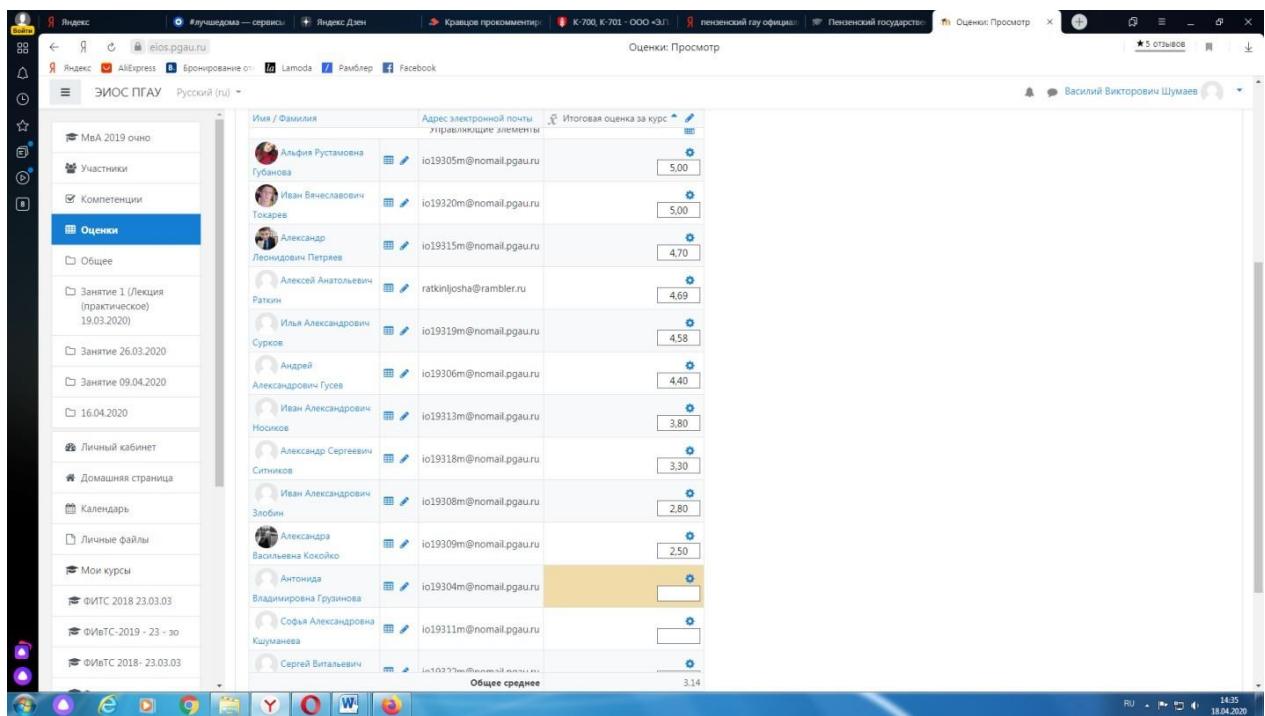
Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной 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, выставляя 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 Петров	io19315m@nomail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Раткин	ratkinljosha@rambler.ru	4,69
Илья Александрович Суходов	io19319m@nomail.pgau.ru	4,58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@nomail.pgau.ru	4,40
Иван Александрович Нохлов	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 Валерьевна Кокойко	io19309m@nomail.pgau.ru	2,50
Антонина Владимировна Грунилова	io19304m@nomail.pgau.ru	2,50
Софья Александровна Кушуманова	io19311m@nomail.pgau.ru	2,50
Сергей Витальевич	io19322m@nomail.pgau.ru	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.

